

Menu Quarenghi

Quarenghi Menu

Architetto (Rota d'Imagna 1744 – San Pietroburgo 1817)

Polenta con Nosecc (involtini di verza) con passatina di pomodoro (c-g)
Polenta with white meat roulade in savoy and tomato sause

Casoncelli della Valle Imagna (a-c-g-h)
*Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins and amaretto biscuits
dressed in butter sage and bacon*

Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno (g-h)
Roast veal with almonds and baked potatoes

“Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e scaglie di cioccolato (a-c-f-g-h)
“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pear and chocolate pepites

Menu € 33,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 26,00

Menu mare e lago

Spadellata di gamberi con verdure e mandorle tostate (b-h) (s)
Sauteed prawns with vegetables and toasted almonds

Lasagna croccante al ragù di mare (a-b-c-d-g-o-r) (s)
Crispy lasagna with seafood ragù

Persico dorato con lenticchie e salsa al Franciacorta (a-c-d-g-l-o)(s)
Breaded perch with lentils and Franciacorta sauce

Menu € 39,00 a persona incluso coperto

Antipasti

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio, porcini e giardiniera (per 2 persone) (g-l-f) € 18,00

Italian starter – a selection of cured meats cheese, cep mushrooms and vegetables in oil (for 2 people)

Italienische Vorspeisen – mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt, Käse, Steinpilze und eingelegtes Gemüse (für 2 Per.)

Assiette de charcuteries italiennes, fromage, cèpes avec polenta et cornichons (pour 2 personnes)

Sella di maialino umbro Mastro Dante con burrata e focaccia patate e cipolle (a-g) € 10,00

Umbrian pig saddle with burrata and focaccia with potatoes and onions

Umbrian Schweinsattel mit Burrata und Focaccia mit Zwiebeln und Kartoffeln

Selle de porc de l'Umbria avec burrata et focaccia aux pommes de terre et oignons

Verdure d'inverno al vapore con crostini al rosmarino e fontina Valdostana (a-g) € 10,00

Steamed winter vegetables with rosemary croutons and Valdostan fontina

Gedämpftes Wintergemüse mit Rosmarin-Croutons und Valdostan-Fontina

Légumes d'hiver cuits à la vapeur avec croûtons au romarin et fontina valdôtaine

Spadellata di gamberi con verdure e mandorle tostate (b-h) (s) € 12,00

Sauteed prawns with vegetables and toasted almonds

Gebatene Garnelen mit Gemüse und gerösteten Mandeln

Crevettes sautées aux légumes et amandes grillées

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del

Reg. UE 1169/11

a : Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten

b: Crostacei / Crustaceans

c: Uova / Eggs

d: Pesce / Fish

e: Arachidi / Panuts

f: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products

g : Latte e lattosio / Milk and lactose

h: Frutta secca a guscio / Fruits in shell

l: Sedano / Celery

m: Senape / Mustard

n: Semi di sesamo / Sesame seeds

o: Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

p: Lupini / Lupine

r : Molluschi / Molluscs

S : Prodotto surgelato / Frozen product

Primi piatti

Foiade caserecce al ragù bianco e pere croccanti (a-c-g-l-o)	€ 13,00
<i>Foiade – typical pasta freshly made with white ragout and crunchy pears</i>	
<i>Foiade - typische Pasta mit weißem Ragout und knusprigen Birnen</i>	
<i>Foiade - typiques pâtes maison avec du ragoût blanc et des poires croquantes</i>	
Strascinati di pane con spinaci e crema di formaggio branzi (a-c-g)	€ 13,00
<i>Bread dumplings with spinach and branzi cheese cream</i>	
<i>Semmelknödel mit Spinat und Branzi</i>	
<i>Boulettes de pain aux épinards et au fromage branzi</i>	
Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini (a-c-g-f-o)	€ 13,00
<i>Tagliatelle fresh pasta with cep mushrooms</i>	
<i>Frische Nudelbandnudeln mit Steinpilzen</i>	
<i>Tagliatelle faits maison avec cèpes</i>	
Zuppa ai cereali al profumo di rosmarino e cialda di grana (a-g)	€ 10,00
<i>Cereal soup with rosemary-flavored and parmesan wafer</i>	
<i>Getreidesuppe mit Rosmarineschmack und Parmesanwaffel</i>	
<i>Soupe de céréales au romarin avec galette de parmesan</i>	
Lasagna croccante al ragù di mare (a-b-c-d-g-o-r) (s)	€ 14,00
<i>Crispy lasagna with seafood ragù</i>	
<i>Knusprige Lasagne mit Meeresfrüchte-Ragù</i>	
<i>Lasagne croustillante au ragù de fruits de mer</i>	

Pasta senza glutine disponibile su richiesta
Gluten-free pasta available on request
Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich
Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Secondi piatti

Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno (g-h-o) <i>Roast veal with almonds and baked potatoes</i> <i>Kalbsbraten mit mandeln und Bratkartoffeln</i> <i>Escalope de veau aux amandes et pommes de terre au four</i>	€ 16,00
Guancia di manzo cotto a bassa temperatura con patata all'erba cipollina (g-l-o) <i>Low-temperature cooked beef cheek with chives potato</i> <i>Niedrigtemperatur gekochte Rindebacke mit Schnittlauchkartoffel</i> <i>Joue de Bœuf cuite à basse température avec pomme de terre ciboulette</i>	€ 16,00
Persico dorato con lenticchie e salsa al Franciacorta (a-c-d-g-l-o)(s) <i>Breaded perch with lentils and Franciacorta sauce</i> <i>Panierter Barsch mit Linsen und Franciacortasofse</i> <i>Perche panée aux lentilles et sauce Franciacorta</i>	€ 18,00
Polenta Taragna con porcini (f-g-l) <i>Polenta mixed with Branzì cheese and served with porcini mushrooms</i> <i>Polenta mit Branzì Käse serviert mit Steinpilze</i> <i>Polenta au fromage Branzì avec cèpes</i>	€ 14,00
Hamburger di ceci con spadellata di verdure (c-l) <i>Chickpeas Hamburger with vegetable</i> <i>Kichererbsen Hamburger mit Gemüse Vorhängeschloss</i> <i>Hamburger de pois chiches avec légumes</i>	€ 10,00
Formaggi al carrello con marmellate (g) <i>Cheese board served with various types of jam</i> <i>Käse am Karren mit Marmeladen</i> <i>Fromages au panier avec confitures</i>	<i>Selezione di 5 / Selection of 5</i> € 9,00

I classici di Nella

Antipasti / Starters

- Polenta con Nosecc (involtini di verza) con passatina di pomodoro (c-g) € 10,00
Polenta with white meat roulade in savoy and tomato sause
Polenta mit roulade aus weißem Fleisch in Wirsing
Polenta avec roulade de viande blanche, chou fris  et sauce tomate

Primi piatti / Pasta courses

- Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia (a-c-g-h) € 13,00
Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon sause
Ravioli mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Rosinen, serviert mit Butter, Salbei und Specksauce
Ravioli farcis au bœuf, porc et raisins secs et servis avec beurre, lard rol  et sauge

Secondi piatti / Main courses

- Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-l-o) € 16,00
Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta
Kalbsragout mit Steinpilze serviert mit Polenta
Morceaux de veau aux cèpes avec polenta

- Capriolo con polenta taragna (l-o-g) € 16,00
Stewed venison with Polenta mixed with Branz  cheese
Hirschgulasch mit Polenta, gemischt mit Branz -Käse
Chevreuil avec polenta au fromage Branz 

Dolci / Dessert

- Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e (a-c-f-g-h) € 5,00
scaglie di cioccolato su crema inglese
“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pears and chocolate
“Torta Quarenghi” mit Maismehl, Feigen, Birne und Schokolade
Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues, poire et p pites de chocolat

COPERTO – COVER CHARGE € 2,00

La mezza pensione include: 2 portate a Vostra scelta dell'intero menu, buffet di verdure e dessert a la carte
Half board includes: 2 courses at your choice of the whole menu, salad buffet and dessert a la carte