

# Proposte menu – Set menu

## Menu Quarenghi

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

Polenta tradizionale con salame bergamasco e crema di taleggio della valle (g)  
*Traditional polenta with local salami and Taleggio cheese cream*

\*\*\*

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 sauce and roasted 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 € 32,00 a persona incluso coperto**

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 25,00

## Menu di pesce

Gamberi alla catalana con maionese allo yogurt (b-c-d-g-l-s)  
*Prawns with tomatos, red onions, celery with yogurt mayonnaise*

\*\*\*

Spaghetti alle vongole con crumble al lime (a-o-r-g-s)  
*Spaghetti Mancini with clams and lime crumble*

\*\*\*

Spiedino di pesce con brodo alla soya e purè (n-d-f-g)  
*Fish skewer with soya broth and mashed potatoes*

### **Menu € 38,00 a persona incluso coperto**

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 29,00

# Antipasti

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio, porcini e giardiniera (per 2 persone) (g-l-f-s) <i>Italian starter – a selection of cured meats cheese, cep mushrooms and vegetables in oil (for 2 people)</i> <i>Italienische Vorspeisen – mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt, Käse, Steinpilze und eingelegtes Gemüse (für 2 Per.)</i> <i>Assiette de charcuteries italiennes, fromage, cèpes avec polenta et cornichons (pour 2 personnes)</i>	€ 20,00
Pollo in carpione con verdure croccanti (l-o) <i>Chicken soured in vinegar, with crispy vegetables</i> <i>Hähnchen in Essig eingelegt, mit knusprigem Gemüse</i> <i>Poulet au vinaigre, avec légumes croquants</i>	€ 10,00
Gamberi alla catalana con maionese allo yogurt (b-c-d-g-l-s) <i>Prawns with tomatos, red onions, celery with yogurt mayonnaise</i> <i>Garnelen mit Tomaten, roten Zwiebeln, Sellerie mit Joghurt-Mayonnaise</i> <i>Crevettes aux tomates, oignons rouges, céleri avec mayonnaise au yaourt</i>	€ 14,00
Fagottino di pasta fillo con melanzane e crema di basilico (a-c-g-h) <i>Phyllo dough bundle with aubergine and basil cream</i> <i>Teigstübchen mit Aubergine und Basilikumcreme</i> <i>Bouleau de pâte fillo avec aubergine et crème de basilic</i>	€ 12,00

## **ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)**

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

Tagliolini paglia e fieno con ragù bianco (c-g-a-l-o) € 13,00  
*Yellow and green taglionini with veal white ragout*  
*Gelbe und grüne Taglionini mit weißem Kalbsragout*  
*Taglionini jaunes et verts au ragoût blanc de veau*

Spaghetti alle vongole con crumble al lime (a-b-d-g-s) € 13,00  
*Spaghetti with clams and lime crumble*  
*Spaghetti mit Venusmuscheln und Limettenstreuseln*  
*Spaghetti Mancini aux palourdes avec crumble au citron vert*

Foiade di pasta fresca con funghi porcini (a-c-g-s) € 13,00  
*Foiade – typical homemade pasta made with porcini mushrooms*  
*Foiade - typische hausgemachte Nudeln mit Steinpilzen*  
*Foiade - typiques pâtes fraîches maison avec cèpes*

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

LO SAPEVI CHE ?

*Le uova che utilizziamo nella ricetta della torta Quarenghi sono dell'azienda avicola 'Val di Piazza' di Corna Imagna.*

DID YOU KNOW THAT?

*The eggs used in the recipe for the Quarenghi cake are from the poultry company 'Val di Piazza' in Corna Imagna.*

# Secondi piatti

Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno (g-h) <i>Roast veal with almonds and roasted potatoes</i> <i>Kalbsbraten mit Mandeln und Bratkartoffeln</i> <i>Escalope de veau aux amandes et pommes de terre au four</i>	€ 16,00
Tagliata di manzo con salsa alla senape e caponata di melanzane (g-l-m) <i>Sliced beef with mustard sauce and aubergine caponata</i> <i>Geschnittenes Rindfleisch mit Senfsauce und Auberginen Caponata</i> <i>Steak de bœuf avec sauce à la moutarde et caponata d'aubergines</i>	€ 16,00
Spiedino di pesce con fumetto alla soya e purè di patate(n-d-f-g) <i>Fish skewer with soya broth and mashed potatoes</i> <i>Fischspieß mit Sojabrühe und Kartoffelpüree</i> <i>Brochette de poisson au bouillon de soja et purée de pommes de terre</i>	€ 18,00
Polenta Taragna con porcini (f-g-l-s) <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
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> € 10,00

# *I classici di Nella*

## ***Antipasti / Starters***

- Polenta tradizionale con salame bergamasco e crema di taleggio della valle (g) € 10,00  
*Traditional polenta with salami and taleggio cream*  
*Traditionelle Polenta mit Salami und Taleggio-Creme*  
*Polenta traditionnelle avec salami et crème de fromage taleggio*

## ***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 sauce*  
*Ravioli mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Rosinen, serviert mit Butter, Salbei und Specksauce*  
*Ravioli farcis au bœuf, porc et raisins secs et servis avec beurre, lard rôlé et sauge*

## ***Secondi piatti / Main courses***

- Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-g-l) € 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 Branzì cheese*  
*Hirschgulasch mit Polenta, gemischt mit Branzì-Käse*  
*Chevreuil avec polenta au fromage Branzì*

## ***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 pépites de chocolat*

---

COPERTO – COVER CHARGE € 2,00

***La mezza pensione include:***

***2 portate a Vostra scelta dell'intero menu e dessert à la carte***

***Half board includes:***

***2 courses at your choice of the whole menu and dessert à la carte***

# *I dolci*

**La “Torta Quarenghi” (ideata da Nella Gritti) con farina di mais, fichi, pere, scaglie di cioccolato su crema inglese e gelato alla panna (a-c-f-g-h)**

*“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pears, chocolate and vanilla ice cream*

*“Torta Quarenghi“ mit Maismehl, Feigen, Birne, Schokolade und Sahneeis*

*Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues, poire, pépites de chocolat et glace à la crème*

€ 5,00

**Tris di sorbetti: limone, mandarino e ace verde**

*Trio of sorbet: lemon, mandarin, green apple and kiwi*

*Trio von Sorbet : Zitrone, mandarin, Grüner Apfel und Kiwi*

*Trio de sorbets : citron, clémentine, pomme vert et kiwi*

€ 5,00

**Semifreddo al Bayles con granella di nocciola e crema al cioccolato(c-g-h-f-o)**

*Bayles parfait with hazelnut and chocolate cream*

*Bayles parfait mit Haselnuss und Schokoladencreme*

*Bayles parfait avec noisette et crème au chocolat*

€ 5,00

**Cheesecake di fragole (a-c-g)**

*Strawberry cheesecake*

*Cheesecake aus Erdbeeren*

*Cheesecake aux fraises*

€ 5,00

**Tiramisù (a-c-f-g-h)**

€ 5,00