

Proposte menu – Set menu

Menu Quarenghi

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

Nosècc con polenta tradizionale (c-g-h-o)

Savoy cabbage rolls stuffed with meat with traditional polenta

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 € 35,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 28,00

Menu alla zucca

Cheesecake di zucca, zola e zenzero (a-c-g)

Pumpkin, gorgonzola cheese and ginger cheesecake

Gnocchi di zucca con crema al branzi e amaretto (a-c-g-h)

Pumpkin dumplings with branzi cheese cream and Amaretto biscuits

Guancia di manzo a lenta cottura con purée di zucca e mostarda (g-l-m-o)

Beef cheek cooked at low temperature with pumpkin purée and mustard

Menu € 35,00 a persona incluso coperto

Antipasti

- Antipasto all'italiana con selezione d'affettati, formaggio, porcini e giardiniera € 20,00
(per 2 persone) (g-l-f-s)
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)
- Cannolo di pasta fillo con baccalà mantecato su crema di cavolfiore, chips di patate € 13,00
viola e polvere di capperi (a-c-d-g-s)
Phyllo dough cannoli with puréed cod on cauliflower cream, purple potato chips and caper powder
Phyllo-Teig-Cannoli mit Kabeljaucreme auf Blumenkohlcreme, lila Kartoffelchips und Kapern Pulver
Cannoli de pâte filo avec brandade de morue sur crème de chou-fleur, chips violettes et de la poudre de câpres
- Patata gialla schiacciata con uovo all'occhio di bue e tartufo nero bergamasco (c-g) € 11,00
Yellow mashed potato with sunny side up egg and Bergamo black truffle
Gelbe Kartoffelbrei mit Spiegelei und schwarzem Bergamo-Trüffel
Pomme de terre jaune écrasé avec œuf au plat et truffe noire de Bergame
- Cheesecake di zucca, zola e zenzero (a-c-g) € 11,00
Pumpkin, gorgonzola cheese and ginger cheesecake
Kürbis- gorgonzola Käse und Ingwer Käsekuchen
Cheesecake à la citrouille, fromage gorgonzola et gingembre

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 con gamberi e funghi porcini (a-b-c-g-l-o-s) € 14,00
Tagliolini with shrimps and cep mushrooms
Tagliolini mit Garnelen und Steinpilzen
Tagliolini aux crevettes et cèpes

Foiade alla farina di castagne con salsiccia e uva (a-c-g-h-o) € 13,00
Foiade – typical homemade pasta made with chestnut flour with sausage and grapes
Foiade - typische hausgemachte Pasta aus Kastanienmehl mit Wurst und Trauben
Foiade - typiques pâtes fraîches maison à la farine de châtaigne avec saucisse et raisins

Gnocchi di zucca con crema al branzi e amaretto (a-c-g-h) € 13,00
Pumpkin dumplings with branzì cheese cream and Amaretto biscuits
Kürbisknödel mit Branzikäsecreme und Amarettokekse
Gnocchis au potiron, crème de fromage branzì et biscuits Amaretto

Crema di piselli con semi di lino e ricotta (g-h-s) € 10,00
Pea cream with linseed and ricotta
Erbsencreme mit leinsamen und ricotta
Crème de pois avec graines de lin et ricotta

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) <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
Polpette di coniglio su crema al tartufo bergamasco e polenta taragna (g-o) <i>Rabbit meatballs with black Bergamo truffle cream and polenta mixed with branzi cheese</i> <i>Kaninchenfleischbällchen mit Bergamo-Trüffelcreme und Polenta gemischt mit branzi-Käse</i> <i>Boulettes de lapin avec crème de truffe noire de Bergame et polenta au fromage branzi</i>	€ 16,00
Guancia di manzo a lenta cottura con purée di zucca e mostarda (g-l-m-o) <i>Beef cheek cooked at low temperature with pumpkin purée and mustard</i> <i>Rindbacke bei niedriger Temperatur gebackt mit Kürbispüree und Senf</i> <i>Joue de bœuf cuite à basse température avec purée de potiron et moutarde</i>	€ 16,00
Polenta taragna con funghi porcini (f-g-l-s) <i>Polenta mixed with Branzi cheese and served with porcini mushrooms</i> <i>Polenta mit Branzi Käse serviert mit Steinpilze</i> <i>Polenta au fromage Branzi avec cèpes</i>	€ 14,00
Formaggi del territorio con marmellate (g) <i>Local cheeses served with various types of jam</i> <i>Lokale käse mit verschiedenen arten von marmelade serviert</i> <i>Fromages locaux servis avec différents types de confitures</i>	<i>Selezione di 5 / Selection of 5</i> € 10,00

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Nosècc con polenta tradizionale (c-g-h-o)	€ 10,00
<i>Savoy cabbage rolls stuffed with meat with traditional polenta</i>	
<i>Gefüllte Wirsingröllchen mit Fleisch und traditioneller Polenta</i>	
<i>Rouleaux de chou farcis à la viande avec polenta traditionnelle</i>	

Primi piatti / Pasta courses

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

Secondi piatti / Main courses

Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-g-l-s)	€ 16,00
<i>Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta</i>	
<i>Kalbsragout mit Steinpilzen serviert mit Polenta</i>	
<i>Morceaux de veau aux cèpes avec polenta</i>	

Capriolo con polenta taragna (l-o-g-s)	€ 16,00
<i>Stewed venison with Polenta mixed with Branzi cheese</i>	
<i>Hirschgulasch mit Polenta gemischt mit Branzi-Käse</i>	
<i>Chevreuril avec polenta au fromage Branzi</i>	

Dolci / Dessert

Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e (a-c-f-g-h)	€ 5,00
scaglie di cioccolato con gelato alla panna	
<i>“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pears, chocolate and vanilla ice cream</i>	
<i>“Torta Quarenghi“ mit Maismehl, Feigen, Birne, Schokolade und sabneeis</i>	
<i>Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues, poire, pépites de chocolat et glace à la crème</i>	

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 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 sahnecis

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

€ 5,00

Tortino al cioccolato con crema ai frutti di bosco (a-c-f-g-h)

Chocolate fondant with berries cream

Schokoladenfondant mit Beerencreme

Fondant au chocolat avec crème de baies

€ 5,00

Crostata al croccante con crema inglese (a-c-g-h)

Crunchy nougat tarte with custard

Knusprige Nougat-Tarte mit Englische creme

Tarte croquante avec crème anglaise

€ 5,00

Semifreddo al pistacchio con coulis di fragole (c-g-h)

Pistachio parfait with strawberry coulis

Pistazienparfait mit Erdbeercoulis

Parfait au pistache avec coulis de fraises

€ 5,00

Tris di sorbetti: gusti limone, mandarino e ace verde

Trio of sorbets: 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