

Antipasti

Tagliere di affettati, formaggi, giardiniera, polenta e porcini (per 2 persone) (f-g-l-s)
Italian starter – a selection of cured meats, cheese, cep mushrooms and vegetables in oil (for 2 people)
Italienische Vorspeisen mit gemischtem Aufschnitt, Käse, Steinpilze und eingelegtes Gemüse (für 2 Per.)
Assiette de charcuteries italiennes, fromage, cèpes avec polenta et cornichons (pour 2 personnes)
€ 11,00 per pers.

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con insalatina estiva (c-d-m)
Vitello tonnato cooked at low temperature with summer salad
Vitello Tonnato bei niedriger Temperatur gegart mit Sommersalat
Veau avec sauce au thon cuit à basse température avec salade d'été
€ 12,00

Cous-cous con gamberi mandorle e cipolle di Tropea (a-b-h-s)
Cous-cous with prawns, almonds and Tropea onions
Couscous mit Garnelen, Mandeln und Tropea-Zwiebeln
Couscous avec crevettes, amandes et oignons de Tropea
€ 14,00

Tortino di zucchine e gazpacho (c-g-l)
Zucchini savoury cake and gazpacho
Kleiner Zucchinikuchen mit Gazpacho
Tarte aux courgettes et gaspacho
€ 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

Parmigiana di melanzane (a-g)

Aubergine parmigiana

Auberginen Parmigiana

Parmigiana d'aubergines

€ 13,00

Spaghetti alle vongole, lime e pesto di prezzemolo (a-g-r-s)

Spaghetti with clams, lime and parsley pesto

Spaghetti mit Venusmuscheln, Limette und Petersilienpesto

Spaghetti aux palourdes, citron vert et pesto de persil

€ 13,00

Raviolo al taleggio su crema di mais (a-c-g)

Raviolo with taleggio cheese on corn cream

Raviolo mit Taleggio-Käse auf Maiscreme

Raviolo au fromage taleggio sur crème de maïs

€ 13,00

Foiade verdi speck e noci (a-c-g-h)

Homemade fresh green pasta with porcini mushrooms

Hausgemachte frische grüne pasta mit Steinpilzen

Pâtes vertes fraîches maison avec jambon fumé et noix

€ 13,00

Pasta senza glutine disponibile su richiesta

Gluten-free pasta available on request

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

Pâtes sans gluten sur demande

RISTORANTE

Secondi piatti

Coniglio in porchetta con purè di erbe di montagna (g)

Rabbit in porchetta with mashed mountain herbs

Kaninchen in Porchetta mit zerstampften Bergkräutern

Lapin en porchetta avec purée d'herbes de montagne

€ 16,00

Fesa di vitello al vino bianco e verdure con patate al forno (o)

Roast veal in white wine and vegetables with baked potatoes

Kalbsbraten in Weißwein und Gemüse mit Ofenkartoffeln

Rôti de veau au vin blanc et légumes avec pommes de terre au four

€ 16,00

Pesce spada alla mediterranea con ciliegini (d-s)

Swordfish Mediterranean style with cherry tomato

Schwertfisch mit Tomaten, Oliven und Kapern mit Kirschtomaten

Espadon à la méditerranéenne avec tomates cerises

€ 18,00

Polenta Taragna con porcini (f-g-l-s)

Polenta mixed with Branzi cheese and served with porcini mushrooms

Polenta mit Branzi Käse serviert mit Steinpilze

Polenta au fromage Branzi avec cèpes

€ 16,00

Formaggi del territorio con marmellate (g)

Local cheeses served with various types of jam

Käse aus der Region mit verschiedenen Marmeladen

Fromages locaux servis avec différents types de confiture

Selezione di 5 formaggi € 10,00

RISTORANTE

Proposte menu – Set menu

Menu Quarenghi

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

Arista affumicata con salsa allo yogurt al limone e verdure croccanti (g)
Smoked pork loin with lemon yogurt sauce and crunchy vegetables

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 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 € 39,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 32,00

Menu di pesce

Cous-cous con gamberi mandorle e cipolle di Tropea (a-b-h-s)
Cous-cous with prawns, almonds and Tropea onions

Spaghetti alle vongole, lime e pesto di prezzemolo (a-g-r-s)
Spaghetti with clams, lime and parsley pesto

Pesce spada alla mediterranea con ciliegini (d-s)
Swordfish Mediterranean style with cherry tomato

Menu € 38,00 a persona incluso coperto

RISTORANTE

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Arista affumicata con salsa allo yogurt al limone e verdure corccanti (g)

Smoked pork loin with lemon yogurt sauce and crunchy vegetables

Geräucherter Schweinerücken mit Zitronen-Joghurtsauce und knackigem Gemüse

Filet de porc fumé avec sauce au yaourt citronné et légumes croquants

€ 10,00

Primi piatti / Pasta courses

Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia (a-c-g-h)

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

Raviolis farcis au bœuf, porc et raisins secs et servis avec beurre, lard rôlé et sauge

€ 13,00

Secondi piatti / Main courses

Capriolo in salmi con polenta taragna (g-l-o)

Stewed deer with Polenta mixed with Branzi cheese

Geschmortes Reh mit Polenta, gemischt mit Branzi-Käse

Ragoût de chevreuil avec polenta au fromage Branzi

€ 16,00

Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-g-l-s)

Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta

Kalbsragout mit Steinpilze serviert mit Polenta

Morceaux de veau aux cèpes avec polenta

€ 16,00

Dolci / Dessert

“Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e scaglie di cioccolato su crema inglese (a-c-f-g-h)

“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

€ 5,00

COPERTO – COVER CHARGE € 2,00

La “Mezza pensione” e tutti i pacchetti che comprendono la cena sono abbinati all'intero menu del ristorante. A scelta due portate + dessert

The "Half board" and all packages that include dinner are combined with the entire restaurant menu. Choice of two courses + dessert