

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.

Salmone marinato, burro alla lavanda con pan brioche (a, c, d, g)
Marinated salmon, lavender butter with pan brioche
Marinierter Lachs, Lavendelbutter mit Butter Brioche Brot
Saumon mariné, beurre à la lavande avec pain brioche
€ 14,00

Cardoncelli alla milanese con maionese al rafano e insalata di cavolo rosso (a, c)
Cardoncelli mushrooms with saffron with horseradish mayonnaise and red cabbage salad
Panierte Cardoncelli Pilzer mit Meerrettich-Mayonnaise und Rotkrautsalat
Champignons ‘Cardoncelli’ à la milanaise avec mayonnaise au raifort et salade de chou rouge
€ 13,00

Fagottino di sfoglia con paté di vitello e spinaci con crema di Taleggio* (a, c, g, o)
Puff pastry bundle with veal paté and spinach with Taleggio cheese cream*
Blätterteig mit Kalbspastete und Spinat mit Taleggio-Creme*
*Aumonière de feuilleté avec pâté de veau et épinards avec crème de Taleggio**
€ 13,00

**formaggio proveniente da dell’azienda agricola Oscar Locatelli*
Cheese produced in the local farm ‘Oscar Locatelli’

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)

- | | |
|--|---|
| a: Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten | h: Frutta secca a guscio / Fruits in shell |
| b: Crostacei / Crustaceans | l: Sedano / Celery |
| c: Uova / Eggs | m: Senape / Mustard |
| d: Pesce / Fish | n: Semi di sesamo / Sesame seeds |
| e: Arachidi / Panuts | o: Anidride solforosa e solfiti/Sulphur dioxide and sulphites |
| f: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products | p: Lupini / Lupine |
| g: Latte e lattosio / Milk and lactose | r: Molluschi / Molluscs |
| s : Prodotto surgelato / Frozen product | |

Primi piatti

Fusilloni alla carbonara di mare (a, b, c, d, r, s)

Fusilloni pasta with seafood carbonara

Fusiloni-Nudeln mit Meeresfrüchten Carbonara

Fusilloni pâtes à la sauce carbonara de mer

€ 13,00

Foiade alla farina di castagne con salsiccia e uva (a, c, g, h, o)

Foiade – Homemade chestnut flour pasta with sausage and raisins

Foiade – Hausgemachte Nudeln aus Kastanienmehl mit Wurst und Traube

Foiade – pâtes fraîches maison à la farine de châtaigne avec saucisse et raisin

€ 13,00

Tagliolini all'uovo con funghi porcini (a, c, g, s)

Tagliolini – handmade fresh egg pasta with cep mushrooms

Tagliolini – handgemachte frische Eiernudeln mit Steinpilzen

Tagliolini – pâtes à l'œuf fraîches maison avec cèpes

€ 13,00

Gnocchi gratinati con zucca, zenzero e Foràt* (a, c, g)

Gratinated potato dumplings with pumpkin, ginger and Foràt (blue cheese)*

Gratinierte Kartoffelknödel mit Kürbis, Ingwer und Foràt (Blauschimmelkäse)*

Gnocchis de pomme de terre gratinés avec citrouille, gingembre et fromage Foràt (roquefort)*

€ 13,00

**formaggio proveniente da dell'azienda agricola Oscar Locatelli*

Cheese produced in the local farm 'Oscar Locatelli'

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

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con spinacino saltato,
pinoli e uvetta (g, h, s)

Duck breast cooked at low temperature with spinach, pine nuts and raisins

Entenbrust mit sautiertem Babyspinat, Pinienkernen und Rosinen

Magret de canard cuit à basse température avec épinards sautés, pignons de pin et raisins secs

€ 16,00

Costina di maiale al fieno di Blello con purè di mele e sedano rapa (g, l)

Pork ribs flavoured in Blello hay with apple puree and celeriac

Schweinerippen aromatisiertes mit Blello-Heu, Apfelpüree und Knollensellerie

Côtelette de porc au foin de Blello avec purée de pommes et céleri-rave

€ 16,00

Trota scottata con tortino al cavolfiore, latte di mandorla e crumble al cappero

(c, d, g, h, s)

Seared trout with cauliflower savory cake, almond milk and caper crumble

Angebraten Forelle mit Blumenkohlkuchen, Mandelmilch und Kapern-Crumble

Truite poêlée avec tarte au chou-fleur, lait d'amande et crumble aux câpres

€ 18,00

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

Polenta mixed with Branzì cheese and served with porcini mushrooms

Polenta mit Branzì Käse serviert mit Steinpilze

Polenta au fromage Branzì 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

Proposte menu – Set menu

Menu Quarenghi

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

Pollo in carpione con verdure (l, o)

Fried chicken soured in vinegar and sauces with 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

Salmone marinato, burro alla lavanda con pan brioche (a, c, d, g)

Marinated salmon, lavender butter with pan brioche

Fusilloni alla carbonara di mare (a, b, c, d, r, s)

Fusilloni pasta with seafood carbonara

Trota scottata con tortino al cavolfiore, latte di mandorla e crumble al
cappero (c, d, g, h, s)

Seared trout with cauliflower savory cake, almond milk and caper crumble

Menu € 38,00 a persona incluso coperto

RISTORANTE

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Pollo in carpione con verdure (l, o)

Fried chicken soured in vinegar with vegetables

Gebratenes Hähnchen in Essig und Saucen mit Gemüse eingelegt

Poulet frit mariné au vinaigre avec légumes

€ 11,00

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