

## Menu piatti d'asporto



## Take away menu

### Primi piatti

Fusilloni alla carbonara di mare	€ 8,00
Tagliolini all'uovo con funghi porcini	€ 8,00
Gnocchi gratinati con zucca, zenzero e Foràt	€ 8,00
Foiade alla farina di castagne con salsiccia e uva	€ 8,00
Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia	€ 8,00
Lasagna alla bolognese (sabato/domenica)	€ 8,00

### Secondi piatti con contorno abbinato

Petto d'anatra con spinacino, pinoli e uvetta	€ 12,00
Costina di maiale al fieno di Bello con purè di mele e sedano rapa	€ 12,00
Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta	€ 12,00
Capriolo in salmì con polenta taragna	€ 12,00
Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno	€ 12,00
Trota scottata con tortino al cavolfiore, latte di mandorla e crumble al cappero	€ 12,00
Porzione di funghi trifolati	€ 9,00
** supplemento polenta taragna anziché contorno abbinato	+€ 2,00

### Solo contorni

Polenta tradizionale	€ 3,00
Polenta Taragna	€ 5,00
Patate al forno	€ 3,00

### Dolci

Porzione di torta Quarenghi o altre torte fatte in casa	€ 3,00
---	--------

Per ordini sopra i € 100,00 bottiglia di Valcalepio bianco o rosso in omaggio

Possibilità di servizio a domicilio

Hotel Resort & Spa Miramonti – Via alle Fonti 5 – Rota d'Imagna

Telefono 035868000

WhatsApp [3881080374](https://www.whatsapp.com/business/profile/3881080374)

### Pasta dishes

Fusilloni pasta with seafood carbonara	€ 8,00
Tagliolini (handmade fresh egg pasta) with cep mushrooms	€ 8,00
Gratinated potato dumplings with pumpkin, ginger and blue cheese	€ 8,00
Foiade (homemade chestnut flour pasta) with sausage and raisins	€ 8,00
Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins served with butter, sage and bacon sauce	€ 8,00
Lasagna alla bolognese (saturday/sunday)	€ 8,00

### Main dish with side vegetables

Duck breast with spinach, pine nuts and raisins	€ 12,00
Pork ribs flavoured in Bello hay with apple puree and celeriac	€ 12,00
Veal bites with cep mushrooms and polenta	€ 12,00
Stewed deer with Polenta mixed with Branzi cheese	€ 12,00
Roast veal with almonds and roasted potatoes	€ 12,00
Seared trout with cauliflower savory cake, almond milk and caper crumble	€ 12,00
Cep mushrooms	€ 9,00
**supplement for Taragna instead of traditional polenta	+€ 2,00

### Side vegetables

Traditional polenta	€ 3,00
Polenta mixed with Branzi cheese	€ 5,00
Baked potatoes	€ 3,00

### Dessert

Slice of Quarenghi cake or other homemade cakes	€ 3,00
---	--------

For orders over € 100,00 we offer 1 bottle of white or red Valcalepio

Delivery service possible on request

Hotel Resort & Spa Miramonti – Via alle Fonti 5 – Rota d'Imagna

Telefono 035868000

WhatsApp [+393881080374](https://www.whatsapp.com/business/profile/393881080374)