

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)
€ 12,00 per pers.

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
€ 14,00

Baccalà confit con spuma di bacon e crumble di nocciola e caffè (d-g-h-s)
Cod confit with bacon mousse and hazelnut and coffee crumble
Kabeljau-Confit mit Bacon-Mousse und Haselnuss-Kaffee-Streusel
Morue confite avec mousse de lard et crumble de noisettes et de café
€ 15,00

Tomino in crosta con spadellata di porri tartufati (a-c-g)
Tomino in crust with truffled leeks
Tomino in Kruste mit getrüffeltem Lauch
Tomino en croûte avec poireaux truffés
€ 14,00

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

Paccheri di Gragnano con fricassea (a-g-o)

Gragnano pacchero with fricassee

Pacchero di Gragnano mit Frikassee

Pacchero de Gragnano avec fricassée

€ 15,00

Ravioli di pesce, salsa di pomodori San Marzano e gel al limone (a-c-d-g-s)

Seafood ravioli, San Marzano tomato sauce and lemon gel

Meeresraviolo, San Marzano Tomatensauce und Zitronengel

Raviolis de mer, sauce tomate San Marzano et gel de citron

€ 15,00

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

Tagliatelle – handmade fresh egg pasta with cep mushrooms

Tagliatelle – handgemachte frische Eiernudeln mit Steinpilzen

Tagliatelle – pâtes à l'œuf fraîches maison avec cèpes

€ 15,00

Gnocchi di barbabietola, crema di zafferano e noce moscata (a-c-g-h)

Beetroot dumpling, saffron cream and nutmeg

Rote-Bete-Knödel, Safrancreme und Muskatnuss

Boulette de betterave, crème au safran et noix de muscade

€ 15,00

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

Guancia di manzo brasato con zucca al forno (o-h)

Braised beef cheek with baked pumpkin

Geschmorte Rinderbäckchen mit gebackenem Kürbis

Joue de bœuf braisée à la citrouille au four

€ 18,00

Filetto di maiale a bassa temperatura, salsa voronoff e puré di sedano rapa (g-m)

Low temperature pork fillet, voronoff sauce and celeriac purée

Niedertemperatur-Schweinefilet, Voronoff-Sauce und Selleriepuree

Filet de porc à basse température, sauce voronoff et purée de céleri-rave

€ 18,00

Tataki di tonno in crosta di sesamo all'orientale con cipollotto stufato (d-f-n-s)

Tuna tataki in an oriental sesame crust with stewed spring onion

Thunfisch-Tataki in orientalischer Sesamkruste mit gedünsteter Frühlingzwiebel

Tataki de thon en croûte de sésame à l'orientale avec oignons de printemps étuvés

€ 20,00

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

€ 18,00

Tagliere di formaggi locali

Local cheese board

Käse aus der Region

Fromages locaux

Selezione di 5 formaggi € 10,00

RISTORANTE

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 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 € 40,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 35,00

Menu di pesce

Baccalà confit con spuma di bacon e crumble di nocciola e caffè

Cod confit with bacon mousse and hazelnut and coffee crumble

Raviolo di mare, salsa di pomodori San Marzano e gel al limone

Seafood ravioli, San Marzano tomato sauce and lemon gel

Tataki di tonno in crosta di sesamo all'orientale con cipollotto stufato

Tuna tataki in an oriental sesame crust with stewed spring onion

Menu € 45,00 a persona incluso coperto

RISTORANTE

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Nosècc con polenta tradizionale (c-g-h-o)
Savoy cabbage rolls stuffed with meat with traditional polenta
Gefüllte Wirsingrollen mit Fleisch mit traditioneller Polenta
Rouleaux de chou de Milan farcis à la viande avec polenta traditionnelle
€ 14,00

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
€ 15,00

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
€ 18,00

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
€ 18,00

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 a testa + dessert a la carta

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