

Antipasti

Salame di Montisola, crema alla Rosa Camuna e polenta (g)

Montisola salami, Rosa Camuna cheese with polenta

Salami de Montisola, Rosa Camuna Käse et polenta

Saucisson de Montisola, fromage Rosa Camuna et polenta

€ 13,00



**Siamo
Capitale**
Italiana
della Cultura
2023

BERGAMO
BRESCIA

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.

Polipo con olive, patate e pomodoro Pachino (d, h)

Octopus with olives, potatoes and Pachino tomatoes

Oktopus, Oliven, Kartoffeln und Tomate Pachino

Poulpe avec olives, pommes de terre et tomates Pachino

€ 14,00

Uovo fritto, patata prezzemolata e spuma di asparago (a, c, g)

Fried egg, parsley potato and artichokes foam

Spiegelei, Petersilie und Spargelschaum

Œuf frit, pommes de terre persillées et mousse d'asperge

€ 13,00



**Siamo
Capitale**
Italiana
della Cultura
2023

BERGAMO
BRESCIA

SCAMBIAMOCI I PIATTI!

Abbiamo inserito alcune ricette Bresciane
in simbolo di unione tra i due cuori della cultura lombarda

LET'S EXCHANGE THE RECIPES!

We have included some Brescian typical dishes
as a symbol of union between the two hearts of Lombardy's culture

ALTRI PIATTI
OTHER DISHES



Primi piatti

Malfatti al Bagoss (a, c, g)

Homemade pasta with Bagoss – typical Brescia cheese
Hausgemachte Pasta mit Bagoss - typischer Brescia-Käse
Pâtes maison au bagoss – fromage typique de Brescia

€ 16,00



**Siamo
Capitale**
Italiana
della Cultura
2023

BERGAMO
BRESCIA

Fusilloni ai carciofi, gel al Campari, gamberi e mandorle tostate (a, b, c, g, l, h, o)

Fusilloni pasta with artichokes cream, Campari gel, shrimps and toasted almonds
Fusilloni mit Artischockencreme, Campari-Gel, gerösteten Garnelen und Mandeln
Fusilloni à la crème d'artichauts, gel au Campari, crevettes et amandes grillées

€ 16,00

Prosciuttelli alle erbe fini e pomodoro fresco (a, c, g)

Stuffed ravioli with fine herbs and fresh tomato
Prosciuttelli mit feinen Kräutern und frischen Tomaten
Raviolis aux herbes fines et tomates fraîches

€ 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

Pasta senza glutine disponibile su richiesta

Gluten-free pasta available on request

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

s : Prodotto surgelato / Frozen product

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

Secondi piatti

Manzo all'olio con , purè di patate (a, g, o)

Oil beef with mashed potatoes

Rindfleisch in Öl mit Kartoffelpüree

Boeuf à l'huile avec purée de pommes de terre

€ 18,00



Cosciotto di agnello con asparagi caramellati (g, l, o)

Lamb leg with caramelized asparagus

Lammkeule mit karamellisiertem Spargel

Gigot d'agneau aux asperges caramélisées

€ 18,00

Spiedo di salmone, prugne e pancetta croccante con spinaci al burro (d, f, g)

Salmon, prunes and crunchy bacon skewer with butter spinach

Spiess Lachs, Zwetschgen und Speck knusprig mit Butterspinat

Brochette de saumon, prunes et bacon croustillant avec épinards au beurre

€ 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 con marmellate (g)

Local cheese board with jam

Käse aus der Region mit marmelade

Fromages locaux avec confiture

(Selezione di 5 formaggi – selection of 5 cheeses)

€ 10,00

RISTORANTE

Proposte menu – Set menu

Menu Quarenghi

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

Panna cotta ai carciofi, frolla salata e ristretto d'agnello (a, c, g)
Artichokes panna cotta with salted shortcrust pastry and brown lamb sauce

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

Polipo, olive, patate e pomodoro Pachino (d, h)
Octopus, olives, potatoes and Pachino tomatoes

Fusilloni ai carciofi, gel al Campari, gamberi e mandorle tostate (a,c,g-l-h-b-o)
Fusilloni pasta with artichokes cream, campari gel, shrimps and toasted almonds

Spiedo di salmone, prugne e pancetta croccante e spinaci al burro (d-f-g)
Salmon, prunes and crunchy bacon skewer with butter spinach

Menu € 45,00 a persona incluso coperto

RISTORANTE

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Panna cotta ai carciofi, frolla salata e ristretto d'agnello (a, c, g)
Artichokes panna cotta with salted shortcrust pastry and brown lamb sauce
Artischocken-Panna Cotta mit Salzmiirbeteig und brauner Lammsauce
Panna cotta aux artichauts, pâte brisée salée et sauce d'agneau (a, c, g)

€ 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 salmì 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

€ 6,00

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