

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.

Morbido di vitello tonnato, polvere di capperi, cipolla rossa e pane Guttiau (a,c)

Soft veal in tuna sauce, caper powder, red onion and Guttiau bread

Weiches Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapernpulver, roten Zwiebeln und Guttiau-Brot

Moelleux de veau sauce au thon, poudre de câpres, oignon rouge et pain Guttiau

€14,00

Frittella di baccalà con misticanza e gel al limone (a, c, d, g, h)

Salt cod fritter with mixed salad and lemon gel

Kabeljauküchlein mit gemischtem Salat und Zitronengel

Beignet de morue salée avec salade et gel de citron

€ 14,00

Fagottino di pasta fillo alla parmigiana con crema di pomodoro e burrata (a, c, g)

Phyllo dough parmigiana pastry (with eggplant, mozzarella and tomato) with tomato cream and burrata

Blätterteig Parmigiana (mit Auberginen, Mozzarella und Tomaten) mit Tomatencreme und Burrata

Pâte phyllo pâte parmigiana (avec aubergine, mozzarella et tomate) à la crème de tomate et burrata

€ 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



Secondi Piatti

Manzo all'olio con purè di patate
Oil beef with with parsley potatoes
Rindfleisch in Öl mit Petersilienkartoffeln
Boeuf à l'huile avec pommes de terre au persil
€ 18,00



Siano
Capitale
Italiana
della Cultura
2023
BERGAMO
BRESCIA

Costine di maiale glassate con patate al forno e cipolle grigliate (l, o)
Glazed pork ribs with baked potatoes and grilled onions
Glasierte Schweinerippchen mit gebackenen Kartoffeln und gegrillten Zwiebeln
Côtes de porc glacées avec pommes de terre au four et oignons grillés
€ 18,00

Polpo arrostito al barbecue con insalata tiepida di cereali e verdure
e spuma al peperone giallo (a, d, g, l)
Barbecue-roasted octopus with warm cereals and vegetable salad and yellow pepper mousse
Gegrillter Oktopus mit warmem Müsli, Gemüsesalat und gelbem Pfeffermousse
Poulpe rôti au barbecue avec salade tiède de céréales et légumes et mousse de poivron jaune
€ 20,00

Polenta Taragna con funghi porcini (f, g l, s)
Polenta mixed with Branzì cheese and served with cep mushrooms
Polenta mit Branzì Kase serviert mit Steinpilze
Polenta auf fromage Branzì 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

Primi piatti



**Siano
Capitale**
Italiana
della Cultura
2023

BERGAMO
BRESCIA

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

Spaghetto con crostacei, crema di mandorle e basilico (a, b, d, f, m, l, o)

Spaghetti with shellfish, almond cream and basil
Spaghetto mit Schalentieren, Mandelcreme und Basilikum
Spaghetto aux crustacés, avec crème d'amande et basilic
€ 16,00

Foiade verdi ai funghi porcini (a, c, g)

Foiade - Handmade green pasta with cep mushrooms
Foiade - Handgemachte grüne Pasta mit Steinpilzen
Foiade - Pâte verte faite maison avec cèpes
€ 15,00

Timballo di zucchine e Branzi (a, c, g)

Courgette and Branzi cheese timbale
Timbale mit Zucchini und Branzi-Käse
Timbale de courgettes et de fromage Branzi
€ 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

Proposte menu – Set menu

Menu Quarenghi

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

Fagottino di pasta fillo alla parmigiana con crema di pomodoro e burrata (a, c, g)
Phyllo dough parmigiana pastry (with eggplant, mozzarella and tomato) with tomato cream and burrata

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

Frittella di baccalà con misticanza e gel al limone (a, c, d, g, h)
Salt cod fritter with mixed salad and lemon gel

Spaghetto con crostacei, crema di mandorle e basilico (a, b, d, f, m, l, o)
Spaghetti with shellfish, almond cream and basil

Polpo arrostito al barbecue con insalata tiepida di cereali e verdure e spuma al peperone giallo (a, d, g, l)
Barbecue-roasted octopus with warm cereals and vegetable salad and yellow pepper mousse

Menu € 45,00 a persona incluso coperto

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Morbido di vitello tonnato, polvere di capperi, cipolla rossa e pane Guttiau (a,c)

Soft veal in tuna sauce, caper powder, red onion and Guttiau bread

Weiches Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapernpulver, roten Zwiebeln und Guttiau-Brot

Moelleux de veau sauce au thon, poudre de câpres, oignon rouge et pain Guttiau

€ 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