

Antipasti - Starters

Polenta, salame e crema di Taleggio (g)

Polenta with salami and Taleggio cheese cream

Polenta mit Salami und Taleggio-Käsecreme

Polenta, salami et crème de fromage Taleggio

€ 13,00

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, fromages, cèpes avec polenta et cornichons (pour 2 personnes)

€ 12,00 per pers.

Millefoglie con paté d'agnello, spinaci e il suo fondo (a, c, g, l, s)

Puff pastry with lamb paté, spinach and brown stock

Blätterteig mit Lammpaté, Spinat und brauner Brühe

Millefeuille avec pâté d'agneau, épinards et son bouillon brun

€ 13,00

Moscardini in umido con purè di patate all'erba cipollina (d, g, l)

Stewed curled octopus with chives mashed potatoes

Geschmorte Moschuskrake mit Schnittlauch Kartoffelpüree

Muscardins en ragout with purée de pommes de terre à la ciboulette

€ 14,00

Cardoncello impanato, cavolo rosso, maionese al rafano e tartufo bergamasco (a, c, s)

Breaded Cardoncelli mushrooms with red cabbage, horseradish mayonnaise and black truffle

Panierte Cardoncelli Pilzer mit Meerrettich-Mayonnaise und Rotkrautsalat

Champignons 'Cardoncelli' à la milanaise avec chou rouge, mayonnaise au raifort et truffe noire

€14,00

RISTORANTE

Secondi Piatti – Main courses

Polpette di coniglio con tartufo bergamasco e polenta taragna (a, c, g, l)

Rabbit meatballs with black truffle and polenta Taragna with Branzi cheese

Kaninchen Fleischbällchen mit Schwarze Trüffel un polenta mit Branzi Kase

Boulettes de lapin à la truffe noire avec polenta taragna

€ 18,00

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con zucca al forno e polenta (l, o)

Beef cheek cooked at low temperature with baked pumpkin and polenta

Rinderbacke in Niedrigertemperatur mit gebackenem Kürbis und Polenta

Joue de bœuf cuite à basse température avec potiron au four et polenta

€ 18,00

Salmone con spuma di cavolfiore e tortino di topinambur (d, g, s)

Salmon with cauliflower mousse and topinambur savoury cake

Lachsscheibe mit Blumenkohl-Mousse und Topinambur-Kuchen

Saumon avec écume de chou-fleur et flan au topinambur

€ 20,00

Polenta Taragna con funghi porcini (f, g l, s)

Polenta mixed with Branzi cheese and served with cep mushrooms

Polenta mit Branzi Kase serviert mit Steinpilze

Polenta mélangée avec du fromage Branzi servie avec cèpes

€ 18,00

Tagliere di formaggi locali con marmellate (g)

Local cheese board with various types of jam

Käse aus der Region mit marmelade

Assiette de fromages locaux avec confitures

(Selezione di 5 formaggi – selection of 5 cheeses)

€ 10,00

ALTRI PIATTI
OTHER DISHES



Primi piatti – Pasta courses

Foiade alla farina di castagne con uva e salsiccia (a, c, g)
Foiade - Handmade chestnut flour pasta with grape and sausage
Foiade - Handgemachte Kastanienmehlpasta mit Trauben und Wurst
Foiade - Pâte verte faite maison avec raisins et saucisse
€ 15,00

Pasta mista con crema di cannellini e cozze marinate (a, d, g, o, s)
Mixed pasta with cannellini beans cream and marinated mussels
Gemischte Pasta mit Cannellini-Bohnen-Creme und marinierten Muscheln
Pâtes mixte avec crème de haricots cannellini et moules marinées
€ 16,00

Raviolo verde con fonduta di formaggi e tartufo nero bergamasco (a, c, g)
Green ravioli with mixed cheese fondue and Bergamo truffle
Timbale mit Zucchini und Branzi-Käse
Raviolis verts à la fondue de fromages et truffe de Bergame
€ 15,00

Tagliolino all'uovo con funghi porcini (a, c, g)
Tagliolini egg pasta with cep mushrooms
Tagliolini Eiernudeln mit Steinpilzen
Pâtes fraîches (à l'œufs) aux cèpes
€ 16,00

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

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

Proposte menu – Set menu

Menu Quarenghi

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

Polenta, salame e crema di taleggio (g)
Polenta with salami and Taleggio cheese cream

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 al tartufo Bergamasco

Cardoncello impanato, cavolo rosso, maionese al rafano e tartufo (a, c, s)
Breaded Cardoncelli mushrooms with red cabbage, horseradish mayonnaise and black truffle

Raviolo verde con fonduta di formaggi e tartufo (a, c, g)
Green ravioli with mixed cheese fondue and Bergamo truffle

Polpette di coniglio con tartufo e polenta taragna (a, c, g, l)
Rabbit meatballs with black truffle and polenta Taragna with Branzi cheese

Menu € 45,00 a persona incluso coperto

RISTORANTE

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Moscardini in umido con purè di patate all'erba cipollina (d, g, l)
Stewed curled octopus with chives mashed potatoes
Geschmorte Moschuskraake mit Schnittlauch Kartoffelpüree
Muscardins en ragout with purée de pommes de terre à la ciboulette
€ 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