

Antipasti - Starters

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)

€ 13,00 per pers.

Polenta bergamasca, salame nostrano e crema di Taleggio della valle (g)

Polenta with salami and Taleggio cheese cream

Polenta mit Salami und Taleggio-Käsecreme

Polenta, salami et crème de fromage Taleggio

€ 13,00

Pollo in carpione con verdure croccanti (l-o)

Chicken soured in vinegar, with crispy vegetables

Hühnchen in Essig eingelegt, mit knusprigem Gemüse

Poulet au vinaigre, avec légumes croquants

€13,00

Trippa di seppie al suo nero con crema di patate (b, d, s, r)

Cuttlefish tripe in its black with potato cream

Tintenfisch kutteln in ihrer Schwärze mit Rahmkartoffeln

Tripes de seiche dans leur noirceur avec crème de pommes de terre

€ 14,00

Cavolfiore in tre consistenze (g)

Cauliflower in three consistencies

Blumenkohl in drei Konsistenzen

Chou-fleur en trois consistances

€ 13,00

RISTORANTE

ALTRI PIATTI
OTHER DISHES



Secondi Piatti – Main courses

Polpette di coniglio con tartufo bergamasco e polenta taragna (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

Filetto di maialino al Valcalepio con cipolla ubriaca (l, o, g)

Fillet of pork in Valcalepio red wine with drunken onion

Schweinefilet in Valcalepio-Wein mit getrunkenen Zwiebeln

Filet de porc au vin de Valcalepio et à l'oignon saignant

€ 18,00

Persico in sfoglia di patate con tortino di zucca (b, d, c, g, s)

Golden perch in potato puff pastry with pumpkin pie

Goldbarsch im Kartoffel-Blätterteig mit Kürbiskuchen

Perche dorée en pâte feuilletée aux pommes de terre et tarte à la citrouille

€ 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)

€ 13,00

RISTORANTE

ALTRI PIATTI
OTHER DISHES



Primi piatti – Pasta courses

Gnocchi alla barbabietola con zola e nocciole (a, c, g, h)

Beetroot dumplings with zola cheese and hazelnuts

Rote-Bete-Gnocchi mit Zola-Käse und Haselnüssen

Gnocchi de betterave au fromage zola et aux noisettes

€ 15,00

Conchiglioni in fricasea di carne (a, g, o)

Conchiglioni pasta with meat fricassée

Conchiglioni-Nudeln mit Fleischfricassée

Pâtes Conchiglioni avec fricassée de viande

€ 15,00

Raviolo di branzino con pomodoro San Marzano (a, b, c, d, g, s)

Sea bass ravioli with San Marzano tomatoes

Seebarsch-Ravioli mit San Marzano-Tomaten

Raviolis de loup de mer aux tomates San Marzano

€ 16,00

Pappardelle fatta in casa con funghi porcini (a, c, g)

Home made pappardelle with cep mushrooms

Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen

Pappardelle fraîches maison aux 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

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 € 45,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 40,00

Menu d'acqua

Trippa di seppie al suo nero con crema di patate (b, d, s, r)
Cuttlefish tripe in its black with potato cream

Raviolo di branzino con pomodoro San Marzano (a, b, c, d, g, s)
Sea bass ravioli with San Marzano tomatoes

Persico in sfoglia di patate con tortino di zucca (b, d, c, g, s)
Golden perch in potato puff pastry with pumpkin pie

Menu € 48,00 a persona incluso coperto

RISTORANTE

I classici di Nella

Antipasti / Starters

Polenta bergamasca, salame nostrano e crema di Taleggio della valle (g)

Polenta with salami and Taleggio cheese cream

Polenta mit Salami und Taleggio-Käsecreme

Polenta, salami et crème de fromage Taleggio

€ 13,00

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