

# Antipasti - Starters

Tagliere di affettati, formaggi, giardiniera, polenta e porcini (per 2 persone) (6, 7, 9, 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.

Vitello tonnato con cipolle rosse, frutto di capperi e pane Carasau (1, 3, 4, 7)  
*Veal with tuna sauce and red onions, caper fruit and Carasau bread*  
*Kalbfleisch an Thunfischsauce und roten Zwiebeln, Kapern und Carasau-Brot*  
*Veau en sauce au thon avec oignons rouges, fruit de câpre et pain Carasau*  
€ 13,00

Spiedino di salmone e prugne con cream fresh (4, 7)  
*Salmon and plums skewer with cream fresh*  
*Lachs- und Pflaumenspieß mit Cream Fresh*  
*Brochette de saumon et prunes avec crème fraîche*  
€14,00

Gazpacho con mozzarella (azienda Locatelli) e crostone di pane (1, 7, 9)  
*Gazpacho with local mozzarella and bread crouton*  
*Gazpacho mit Mozzarella aus Rota und Brotkruste*  
*Gaspacho avec mozzarella et crouton de pain*  
€ 12,00

RISTORANTE

ALTRI PIATTI  
OTHER DISHES



## Secondi Piatti - Main courses

Diaframma di manzo alla piastra con tortino di zucchine,  
crema allo yogurt e cetriolo (3, 7)

*Grilled beef diaphragm with zucchini flan, yogurt and cucumber cream*

*Gegrillte Rind Zwerchfell mit Zucchini-Kuchen, Joghurt-Creme und Gurke*

*Diaphragme de bœuf à la plaque avec flan aux courgettes, crème au yaourt et concombre*

€ 18,00

Fesa di vitello al latte con purè di patate (7, 9, 12)

*Roasted veal breast cooked in milk with mashed potatoes*

*Kalbsfleisch in Milch geschmort mit Kartoffelpüree*

*Noix de veau au lait avec purée de pommes de terre*

€ 18,00

Filetto di trota alle erbe con salsa agli spinaci e carotine al burro (4, 7, s)

*Baked trout filet in herbs with spinach sauce and butter carrots*

*Kräuterforelle filet mit Spinatsauce und Butterkarotten*

*Filet de truite aux herbes avec sauce aux épinards et carottes au beurre*

€ 18,00

Polenta Taragna con funghi porcini (6, 7, 9, s)

*Polenta mixed with Branzi cheese and served with cep mushrooms*

*Polenta mit Branzi Käse serviert mit Steinpilze*

*Polenta mélangée avec du fromage Branzi servie avec cèpes*

€ 18,00

ALTRI PIATTI

OTHER DISHES 

## Primi piatti - Pasta courses

Foiade verdi con speck e noci (1, 3, 7, 8)  
*Homemade green pasta with smoked ham and walnuts*  
*Grüne hausgemacht pasta mit Südtiroler Speck und Walnüsse*  
*Pates vertes faites maison avec jambon fumé et noix*  
€ 15,00

Spaghetti con vongole e pane tostato al lime (1, 7, 12, 14)  
*Spaghetti with clams and toasted lime bread*  
*Spaghetti mit Muscheln und geröstetes Limettenbrot*  
*Spaghettis aux palourdes et pain grillé au citron vert*  
€ 15,00

Fusilloni ai due pomodori con polvere di olive (1, 7)  
*Fusilloni with two tomatoes sauce and olive powder*  
*Fusilloni mit zwei Tomatensauce mit Olivenpulver*  
*Fusilloni aux deux tomates avec de la poudre d'olives*  
€ 15,00

Gnocchetti di patate ai funghi prataioli (1, 3, 7)  
*Potato dumplings with field mushrooms*  
*Kartoffelgnocchi mit Champignons*  
*Boulettes de pommes de terre aux Champignons*  
€ 15,00

***Pasta senza glutine disponibile su richiesta - Gluten-free pasta available on request***

### **ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)**

1: Cereali contenenti glutine/Cereals containing gluten  
2: Crostacei / Crustaceans  
3: Uova / Eggs  
4: Pesce / Fish  
5: Arachidi / Panuts  
6: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products  
7: Latte e lattosio / Milk and lactose

8: Frutta secca a guscio / Fruits in shell  
9: Sedano / Celery  
10: Senape / Mustard  
11: Semi di sesamo / Sesame seeds  
12: Anidride solforosa e solfiti/Sulphur dioxide and sulphites  
13: Lupini / Lupine  
14: 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 (7)  
*Polenta with salami and Taleggio cheese cream*

Casoncelli della Valle Imagna (1, 3, 7, 8)  
*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 (7, 8)  
*Roast veal with almonds and roasted potatoes*

Torta Quarenghi con farina gialla, fichi, pere e scaglie di cioccolato (1, 3, 6, 7, 8)  
*“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pear and chocolate pepites*

**Menu € 45,00**

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

## Menu d'acqua

Spiedino di salmone e prugne con cream fresh (4, 7)  
*Salmon and plums skewer with cream fresh*

Spaghetti con vongole e pane tostato al lime (1, 7, 12, 14)  
*Spaghetti with clams and toasted lime bread*

Filetto di trota alle erbe con salsa agli spinaci e carotine al burro (4, 7, s)  
*Baked trout filet in herbs with spinach sauce and butter carrots*

**Menu € 45,00**

RISTORANTE

# *Le specialità di Nella*

## *Antipasti / Starters*

Polenta bergamasca, salame nostrano e crema di Taleggio della valle (7)

*Polenta with salami and Taleggio cheese cream*

*Polenta mit Salami und Taleggio-Käsecreme*

*Polenta, salami et crème de fromage Taleggio*

€ 12,00

## *Primi piatti / Pasta courses*

Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia (1, 3, 7, 8)

*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*

Spezzatino di cinghiale al vino rosso con polenta taragna (7, 9, 12)

*Wild boar stew in red wine and polenta taragna*

*Rotwein Wildschwein Ragout mit Taragna Polenta*

*Ragoût de sanglier au vin rouge avec polenta taragna*

€ 18,00

Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (6, 7, 9, s)

*Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta*

*Kalbsragout mit Steinpilze serviert mit Polenta*

*Morceaux de veau aux cèpes avec polenta*

€ 18,00

**COPERTO – COVER CHARGE € 2,50**

La “Mezza pensione” e tutti i pacchetti che comprendono la cena comprendono due portate a testa dall’intero menu + 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*