

Antipasti - Starters

Tagliere di affettati, formaggi locali, giardiniera, polenta e porcini (6, 7, 9, s)
Italian starter – a selection of cured meats, local cheese, cep mushrooms and homemade pickle
Italienische Vorspeisen mit gemischtem Aufschnitt, local Käse, Steinpilze und eingelegtes Gemüse
Assiette de charcuteries italiennes, fromages, cèpes avec polenta et cornichons
€ 13,00

Cardoncello impanato su insalata di cavolo viola e maionese al tartufo bergamasco (1, 3, 8)
Breaded Cardoncelli mushrooms with red cabbage salad and black truffle mayonnaise
Panierte Cardoncelli Pilzer auf Rotkrautsalat mit Schwarze Trüffel Mayonnaise
Champignons 'Cardoncelli' à la milanaise avec chou rouge, mayonnaise au truffe noire
€ 13,00

Baccalà mantecato con polenta (5, 7)
Creamed codfish with polenta
Stockfisch-Brandade mit Polenta
Cabillaud en crème avec polenta
€14,00

Vellutata di zucca con zola e zenzero (7)
Pumpkin cream soup, zola and ginger
Kürbiscremesuppe, Gorgonzola Käse und Ingwer
Velouté de potiron, zola et gingembre
€ 12,00

La “Mezza pensione” e tutti i pacchetti che includono la cena comprendono:
due portate a testa dall'intero menu e dalle specialità del giorno, più dessert a la carta
The 'Half board' and all packages that include dinner include:
two courses from the entire menu and the special dishes of the day, as well as dessert à la carte.

COPERTO – COVER CHARGE € 2,50

Primi piatti - Pasta courses

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini (1, 3, 7, s)

Home made tagliatelle with porcini mushrooms

Hausegemachte tagliatelle mit Steinpilzen

Tagliatelles maison aux cèpes

€ 15,00

Foiade caserecce alla farina di castagne con salsiccia e uva merlot (1, 3, 7, 8, 12)

Homemade chestnut-flour pasta with sausage and wine grapes

Hausegemacht pasta aus Kastanienmehl mit Wurst und Weintrauben

Pâtes maison à la farine de châtaigne avec saucisses et raisins

€ 15,00

Raviolo alla fonduta di formaggi e tartufo nero con burro versato
e mandorle tostate (1, 3, 7, 8)

Raviolo stuffed with cheese and truffle fondue dressed with toasted almonds and butter sauce

Raviolo gefüllte mit Käse- und Trüffel Fondue und gerösteten Mandeln un butter suace

Raviolo avec fondu au fromage et à la truffe et amandes grillées

€ 16,00

Garganelli al ragù di mare (1, 2, 3, 4, 9, 12, 14, s)

Garganelli pasta with seafood ragout

Garganelli-Pasta mit Meeresfrüchterragout

Pâtes Garganelli avec ragoût de fruits de mer

€ 16,00

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

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS

- 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

Regolamento UE 1169/2011

- 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

RISTORANTE

Secondi Piatti - Maini courses

Polpette di coniglio al tartufo nero con polenta taragna (7)
Rabbit meatballs in black truffle sauce and polenta taragna
Kaninchenfleischbällchen mit Schwarze Trüffel sauce und Polenta Taragna
Boulettes de lapin, polenta taragna et truffe locale
€ 18,00

Filettino di maiale cbt con salsa al Valcalepio e tortino di cavolfiore (3, 7, 12)
Pork fillet cooked at low temperature with Valcalepio sauce and cauliflower savory cake
Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart mit Valcalepio-Sauce und Blumenkohlkuchen
Filet de porc cuit à basse température avec sauce Valcalepio et tarte au chou-fleur
€ 17,00

Polpo scottato con la sua maionese e patata schiacciata (14, s)
Seared octopus with its mayonnaise and mashed potato
Gebratener Oktopus mit Mayonnaise und Kartoffel
Poulpe saisi avec sa mayonnaise et sa purée de pommes de terre
€ 18,00

Polenta Taragna con funghi porcini (7, 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
€ 17,00

Selezione di formaggi locali con marmellate (7)
Local cheese board with various types of jam
Käse aus der Region mit marmelade
Assiette de fromages locaux avec confitures
(Selezione di 6 formaggi – selection of 6 cheeses)
€ 14,00

RISTORANTE

Proposte menu - Set Menu

Menu Quarenghi

Architetto nato a Rota d'Imagna nel 1744 -morto a San Pietroburgo nel 1817

Polenta, salame e crema di taleggio (7)
Polenta with salami and Taleggio cheese cream

Casoncelli della Valle Imagna ripieni di manzo, maiale, uvetta e amaretto,
conditi con pancetta, burro e salvia (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 € 48,00

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

Menu al tartufo nero bergamasco

Cardoncello impanato su insalata di cavolo viola e maionese al tartufo bergamasco (1, 3, 8)
Breaded Cardoncelli mushrooms with red cabbage salad and black truffle mayonnaise

Raviolo alla fonduta di formaggi e tartufo nero con burro versato
e mandorle tostate (1, 3, 7, 8)
Raviolo stuffed with cheese and truffle fondue dressed with toasted almonds and butter sauce

Polpette di coniglio al tartufo nero con polenta taragna (7)
Rabbit meatballs in black truffle sauce and polenta taragna

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 ripieni di manzo, maiale, uvetta e amaretto,
conditi con pancetta, burro 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

€ 16,00

Secondi piatti / Main courses

Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno (7, 8)

Roast veal with almonds and roasted potatoes

Kalbsbraten mit Mandelsauce und Bratkartoffeln

Rôti de veau sauce aux amandes et pommes de terre rôties

€ 17,00

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

RISTORANTE