

Antipasti - Starters

Tagliere di affettati, formaggi locali, giardiniera, polenta e porcini (per 2 persone) (6, 7, 9, s)
Italian starter – a selection of cured meats, local cheese, cep mushrooms and pickled vegetables (for 2 people)
Italienische Vorspeisen mit gemischtem Aufschnitt, local Käse, Steinpilze und eingelegtes Gemüse (für 2 Personen)
Assiette de charcuteries italiennes, fromages, cèpes avec polenta et légumes marinés (pour 2 personnes)
€ 26,00

Seppia al nero con patata fondente (14)
Cuttlefish in its ink with fondant potato
Sepia in eigener Tinte mit Fondant Kartoffeln
Seiche à l'encre, pomme de terre fondante
€ 15,00

Nosecc con purè di patate e passata di pomodoro (1,3,7)
Savoy cabbage rolls stuffed with meat with potatoes purée and tomato
Kohl und Fleischrolle mit kartoffelpüree und Tomatensauce
Rouleaux de chou à la viande avec purée de pommes de terre et tomate
€ 13,00

Cavolfiore in tre consistenze (7)
Cauliflower in three textures
Blumenkohl in drei Konsistenzen
Chou-fleur en trois textures
€ 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 alla 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

Rotolo di grano saraceno con branzi e spinaci (1,3,7)

Buckwheat roll filled with Branzi cheese and spinach

Buchweizenrolle mit Branzi-Käse und Spinat

Roulé de sarrasin au fromage Branzi et aux épinards

€ 16,00

Pasta e fagioli, pancetta e pecorino sardo (1, 7, 9)

Pasta with beans, pancetta and Sardinian pecorino cheese

Pasta mit Bohnen, Pancetta und sardischem Pecorino

Pâtes aux haricots, pancetta et pecorino sarde

€ 16,00

Gnocco di barbabietola al formaggio Forat di "Locatelli Oscar" e nocciole tostate (1, 7,8)

Beetroot gnocchi with "Forat" cheese by Oscar Locatelli and toasted hazelnuts

Rote-Bete-Gnocchi mit "Forat"-Käse von Oscar Locatelli und gerösteten Haselnüssen

Gnocchi de betterave au fromage "Forat" d'Oscar Locatelli et noisettes grillées

€ 16,00

Pappardelle fatte in casa con gamberi e porcini (1, 2, 3, 7, 9)

Homemade pappardelle with prawns and porcini mushrooms

Hausgemachte Pappardelle mit Garnelen und Steinpilzen

Pappardelle maison aux crevettes et cèpes

€ 17,00

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 / Peanuts
- 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

Secondi Piatti - Maini courses

Filetto di maiale al vino rosso con purè di topinambur (7,9,12)

Pork tenderloin in red wine sauce with Jerusalem artichoke purée

Schweinefilet in Rotweinsauce mit Topinamburpüree

Filet de porc au vin rouge avec purée de topinambour

€ 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

Filetto di branzino al forno con broccoli e la loro crema (3, 4, 7, 9, 12, s)

Oven-baked sea bass with broccoli and broccoli cream

Ofengebackener Wolfsbarsch mit Brokkoli und Brokkolicreme

Loup de mer au four avec brocoli et crème de brocoli

€ 19,00

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

Polenta mixed with Branzì cheese and served with cep mushrooms

Polenta mit Branzì Kase serviert mit Steinpilze

Polenta mélangée avec du fromage Branzì servie avec cèpes

€ 18,00

Tagliere 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 5 formaggi – selection of 5 cheeses)

€ 15,00

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 € 50,00

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

Menu di mare

Seppia al nero con patata fondente (14)
Cuttlefish in its ink with fondant potato

Pappardelle fatte in casa con gamberi e porcini (1, 2, 3, 7, 9)
Homemade pappardelle with prawns and porcini mushrooms

Filetto di branzino al forno con broccoli e la loro crema (3, 4, 7, 9, 12, s)
Oven-baked sea bass with broccoli and broccoli cream

Menu € 50,00

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

€ 17,00

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

€ 18,00

Capriolo in salmì con polenta taragna (7, 9, 12)

Stew venison with polenta taragna

Rebragout in Salmi-Art mit Polenta Taragna

Civet de chevreuil façon salmì avec polenta taragna

€ 18,00

Dessert

*Dessert La "Torta Quarenghi" con farina di mais, fichi, pere,
scaglie di cioccolato e gelato al fieno (1,3,6,7,8)*

"Torta Quarenghi" with Corn flour, figs, pears, chocolate and hay ice cream

"Torta Quarenghi" mit Maismehl, Feigen, Birne, Schokolade und heu-eis

Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues, poire, pépites de chocolat et glace au foin

€ 7,00

Tortino al cioccolato con salsa al mandarino (3, 5, 7, 8)

Chocolate fondant with tangerine sauce

Schokoladenküchlein mit Mandarinenfrucht

Moelleux au chocolat, sauce au la mandarine

€ 7,00

Sorbetto al pompelmo rosa

Pink grapefruit sorbet

Rosa Pampelmuse-Sorbet

Sorbet à la pamplemousse rose

€ 7,00

Torta soffice alle carote con gelato alla vaniglia (1, 3, 7,8)

Soft carrot cake with vanilla ice cream

Saftiger Karottenkuchen mit Vanilleeis

Gâteau moelleux à la carotte, glace à la vanille

€ 7,00

Tiramisù (1,3,7)

€ 7,00