Con l'arrivo dell'autunno, la nostra cucina si veste di colori, profumi e sapori che raccontano il territorio e la stagione. In questo menu troverete una selezione di piatti ispirati alla tradizione lombarda e arricchiti da ingredienti d'eccellenza, scelti con cura tra produttori e realtà che custodiscono l'autenticità della nostra terra.
Alcune preparazioni, contraddistinte dal logo East Lombardy, fanno parte del percorso gastronomico che valorizza le eccellenze delle province di Bergamo.
Un invito a scoprire, attraverso i sapori, la storia e la cultura di un territorio autentico e generosa.
Nella, Claudia e tutto lo staff

With the arrival of summer, our cuisine embraces the colors, aromas, and flavors that express both the season and our local territory. In this menu, you will find a selection of dishes inspired by Lombard culinary tradition, enriched with carefully chosen ingredients from producers and artisans who preserve the authenticity of our land.
Some preparations, marked with the East Lombardy logo, are part of a gastronomic journey that enhances the excellence of the provinces of Bergamo.
An invitation to discover, through taste, the history and culture of an authentic and generous Lombardy.
We wish you a pleasant experience filled with flavor, hospitality, and tradition.
Nella, Claudia and the Staff

INFO

La mezza pensione e tutti i pacchetti che comprendono la cena prevedono per ogni persona, un'entrée di benvenuto, due portate a scelta dal menu à la carte o dalle proposte del giorno e un dessert.

The half-board option as well as all packages including dinner, consists of a welcome entrée, two courses chosen from our à la carte menu or daily specials, and a dessert, per person.

COPERTO – COVER CHARGE € 2,50

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
13: Lupini / Lupine
14: Molluschi / Molluscs
s: Prodotto surgelato / Frozen product

RISTORANTE

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)
€ 28,00

Salame nostrano con polenta di mais integrale rosso di Az. Salera
e taleggio Casera Monaci (7)
Local salami with wholemeal red corn polenta from Salera farm and Taleggio cheese from Casera Monaci
Lokale Salami mit Vollkorn-Polenta aus rotem Mais vom Bauernhof Salera und Taleggio-Käse von Casera Monaci
Salami local accompagné de polenta au maïs rouge complet de la ferme Salera et de Taleggio de la Casera Monaci
€ 13,00

Nosècc con purè di patate (1, 7, 8, 9, 12)
Savory cabbage rolls stuffed with meat served with mashed potatoes
Kohl und Fleischrolle mit kartoffelpüree
Rouleaux de chou à la viande avec purée de pommes de terre
€14,00

Baccalà mantecato con polenta (4, 7, s)
Creamed salt cod with polenta
Stockfish cream with polenta
Morue montée en crème avec polenta
€ 17,00

Zucca in tre consistenze azienda agricola "Il giardino della frutta" (10)
Pumpkin in three textures, from "Il Giardino della Frutta" farm
Kürbis in drei Konsistenzen, vom Holf "Il Giardino della Frutta"
Potiron en trois textures, ferme "Il Giardino della Frutta"
€ 13,00

Selezione di formaggi locali con marmellate (7)
Selection of local cheeses with various types of jam
Auswahl an regionalen Käsesorten mit verschiedenen Marmeladensorten
Assortiment de fromages locaux accompagnés de différentes confitures
(Selezione di 5 formaggi – selection of 5 cheeses)
€ 15,00

RISTORANTE

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 and 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 rolé et sauge
€ 17,00

Foiade alla farina di castagne con salsiccia e uva (1,3,7,8,12)
Chestnut flour homemade pasta with sausage and grape
Hausgemachte Pasta aus Kastanienmehl mit Wurst and traube
Pâtes maison à la farine de châtaigne avec saucisse et raisin
€ 17,00

Spaghettoni Mancini con gamberi e porcini (1, 3, 4, 9, 12, s)
Mancini spaghettoni with prawns and cep mushrooms
Macini-Spaghettoni with Garnelen und Steinpilzen
Spaghettoni Mancini aux crevettes et cèpes
€ 18,00

Gnocchetti di barbabietola con Latteria stagionato Az. Agr. Nonno Tì e prugne spadellate (1,3,7)
Beetroot gnocchi with aged Latteria cheese from Nonno Tì farm and pan-fried plums
Rote-Bete-Gnocchi mit gereiftem Latteria-Käse von Azienda Nonno Tì und gebratenen Plaumen
Gnocchis de betterave avec fromage Latteria affine de la ferme Nonno Tì et prunes poêlées
€ 17,00

Pasta senza glutine disponibile su richiesta - Gluten-free pasta available on request
Pâtes sans gluten disponible sur demande - Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

RISTORANTE

Secondi Piatti - Main courses

Polpette di coniglio con polenta taragna e tartufo nero (1,3,7,9,12)
Rabbit meatballs with polenta Polenta mixed with Branzi cheese and black truffle
Kaninchenballchen mit Polenta mit Branzi Kase und schwarzem Trüffel
Boulettes de lapin avec polenta mélangée avec du fromage Branzi et truffe noire
€ 20,00

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
€ 19,00

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
€ 19,00

Cinghiale in salmì con polenta taragna (9,12)
Wild boar stew with polenta mixed with Branzi cheese
Wildschwein in salmì-art mit polenta mit Branzi Kase
Civet de sanglier avec polenta mélangée avec du fromage Branzi
€ 19,00

Guancia di maiale alla birra Birrificio Lemine con soffice al cavolo viola (7, 8)
Pork cheek braised in Lemine Brewery beer with soft purple cabbage flan
Scherinebäckchen in Bier vom Birrificio Lemine mit Zartes Rotkohl-Flan
Joue de porc à a bière de la Brasserie Lemine avec moelleux au chou rouge
€ 19,00

Branzino al forno con caponata di verdure (4)
Oven-baked sea bass with vegetable caponata
Gebackener Wolfsbarsch mit Gemüse-Caponata
Bar au four avec caponata de légumes
€ 20,00

Polenta Taragna con funghi porcini (6, 7, 9, s)
Polenta mixed with Branzi cheese served with cep mushrooms
Polenta mit Branzi Kase serviert mit Steinpilze
Polenta mélangée avec du fromage Branzi servie avec cèpes
€ 18,00

RISTORANTE

Proposte menu - Set Menu

Menu Quarenghi

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

Nosècc con purè di patate (1, 7, 8, 9, 12)
Savory cabbage rolls stuffed with meat served with mashed potatoes

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 and raisins served with butter, sage and bacon sauce

Polpette di coniglio con polenta taragna e tartufo nero (1,3,7,9,12)
Rabbit meatballs with polenta Polenta mixed with Branzi cheese and black truffle

"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

Menu € 55,00
senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 45,00

Menu di pesce

Baccalà mantecato con polenta (4, 7, s)
Creamed salt cod with polenta

Spaghettoni Mancini con gamberi e porcini (1, 3, 4, 9, 12, s)
Mancini spaghettoni with prawns and cep mushrooms

Branzino al forno con caponata di verdure (4)
Oven-baked sea bass with vegetable caponata

Menu € 55,00

RISTORANTE

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

€ 8,00

Tortino al cioccolato con gelato fiordilatte variegato all'amarena (3, 7, 8)

Chocolate fondant with fiordilatte ice cream swirled with black cherry

Schokoladen-Fondant mit Fior-di-Latte-Eis, durchzogen von Schwarzkirsche

Moelleux au chocolat avec glace fiordilatte marbrée à l'amarena

€ 8,00

Sorbetto all'ACE verde con ristretto di melograno (12)

Apple and kiwi sorbet with pomegranate reduction

Apfel-Kiwi-Sorbet mit Granatapfel-Reduktion

Sorbet à la pomme et au kiwi, accompagné d'une réduction de grenade

€ 8,00

Sbrisolona con semifreddo di zabaione con uova bio Azienda Val di Piazza (1,3,7,8,12)

Sbrisolona cake with zabaione semifreddo made using organic eggs from Val di Piazza Farm

Weiße-Schokolade-Namelaka mit karamellisierter Pfirsich

Gâteau Sbrisolona accompagné d'un semifreddo au sabayon, préparé avec des œufs bio de la ferme Val di Piazza

€ 8,00

Tiramisù (1, 3, 7)

€ 8,00

Selezione di formaggi locali con marmellate (7)

Selection of local cheeses with various types of jam

Auswahl an regionalen Käsesorten mit verschiedenen Marmeladensorten

Assortiment de fromages locaux accompagnés de différentes confitures

(Selezione di 5 formaggi – selection of 5 cheeses)

€ 15,00

RISTORANTE

Tutti i venerdì... Grigliata!

Every Friday night... Barbecue!

Sunday Show...Cooking

Tutte le domeniche
Piatto flambè preparato direttamente al vostro tavolo
By Diego

Every Sunday
Special show cooking dinner prepared directly at your table
By Diego