

# Menu della tradizione

## *Traditional menu*

Salame nostrano con polenta e porcini trifolati  
*Salame from Bergamo with traditional polenta and porcini mushrooms*

\*\*\*

Casoncelli della Valle Imagna  
*Traditional ravioli stuffed with pork, beef, raisins and amaretto biscuits  
dressed with butter sage and bacon*

\*\*\*

Fesa di vitello alle nocciole con patate al forno  
*Roast veal on hazelnuts sauce with baked potatoes*

\*\*\*

“Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e scaglie di cioccolato  
*“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pear and chocolate pepites*

**Menu € 30,00 a persona incluso coperto**  
senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 25,00

# Menu al tartufo nero Bergamasco

## *Bergamo truffle menu*

Porro gratinato al Branzi e tartufo nero  
*Brased leek with Branzi cheese and Bergamo black truffle*

\*\*\*



Tagliolino al tartufo nero bergamasco  
*Tagliolino (fresh homemade egg spaghetti) with Bergamo black truffle*


\*\*\*


Polpette di vitello con polenta tradizionale e crema tartufata  
*Veal meatballs with traditional polenta and black truffle cream*

**Menu € 27,00 a persona incluso coperto**

# Antipasti

Antipasto all'italiana con selezione d'affettati e porcini (per 2 persone)   € 16,00  
*Italian starter - a selection of cured meats and cep mushrooms (for 2 people)*  
*Italienische Vorspeisen – mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt und Steinpilze (für 2 personen)*  
*Assiette de charcuteries italiennes avec cèpes (pour 2 personnes)*

Zucca al forno con gorgonzola e polvere di caffè (vegetariano)  € 10,00  
*Baked pumpkin with gorgonzola and coffee powder (vegetarian)*  
*Gebackener Kürbis mit Gorgonzola und Kaffeepulver (vegetarisch)*  
*Potiron au four avec gorgonzola et poudre de café (végétarien)*

Porro gratinato al branzi con crema di tartufo (vegetariano)  € 9,00  
*Leek gratin with Branzi cheese and Bergamo black truffle (vegetarian)*  
*Lauchgratin mit Branzi Käse und Bergamo schwarzer Trüffel (vegetarisch)*  
*Poireaux gratinés au fromage Branzi avec crème de truffle (végétarien)*

Bocconcini di salmone con vellutata di carciofi € 10,00  
*Salmon bites with artichokes velvet cream*  
*Lachs beißt mit Artischocken-Samt-Creme*  
*Morceaux de saumon avec velouté d'artichauts*

---

***Simboli all'interno del menu/Symbols you find in the menu***  
***Symbole, die Sie in dem Menü finden / Symboles qui se trouvent dans le menu***



**Piatto della tradizione Bergamasca / Traditional dish from Bergamo**  
*Traditionelles Gericht aus Bergamo / Plat traditionnel de Bergame*



**Senza glutine / Gluten free**  
*Glutenfrei / Sans Gluten*

# Primi piatti

- Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia € 10,00  
*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*  
*Ravioli farcis au boeuf, porc et raisins secs et servis avec beurre, lard rôlé et sauge*
- Foiade alla farina di castagne con salsiccia e verza croccante € 10,00  
*Foiade – typical homemade pasta made with chestnut flour, with sausage and crispy cabbage*  
*Foiade – typische hausgemachte Pasta mit Kastanienmehl, mit Wurst und Wirsing*  
*Foiade – typique pâtes maison à la farine de chataigne avec saucisse et chou frisé*
- Tagliolini all'uovo fatti in casa con gamberi e porcini € 13,00  
*Tagliolini – homemade egg pasta with shrimps and porcini mushrooms*  
*Tagliolini – hausgemachte Eiernudeln mit Garnelen und Steinpilzen*  
*Tagliolini – pâtes fraîches maison avec crevettes et cèpes*
- Zuppa ai 4 cereali e dadolata di zucca con rosmarino (vegano) € 9,00  
*4 cereals soup with pumpkin bites and rosemary (vegan)*  
*Suppe mit 4 Getreide und Squash mit Rosmarin (vegan)*  
*Soupe aux 4 céréales avec morceaux de courrouille et romarin (végétalien)*



**Pasta senza glutine disponibile su richiesta**

***Gluten-free pasta available on request***

***Glutenfreie Nudeln auf Anfrage erhältlich***

***Pâtes sans gluten disponibles sur demande***

# Secondi piatti

- Polpette di vitello con polenta tradizionale e crema di tartufo   € 13,00  
*Veal meat balls with truffle cream served with traditional polenta*  
*Kalbsfleischbällchen in Trüffelcreme mit traditioneller Polenta serviert*  
*Boulettes de veau avec polenta traditionnelle et crème de truffle*
- Fesa di vitello alle nocciole con patate al forno   € 15,00  
*Roast veal with hazelnut sauce served with baked potatoes*  
*Gebratenes Kalbfleisch mit Haselnuss-Sauce serviert mit gebackenen Kartoffeln*  
*Rôti de veau sur crème de noisettes et pommes de terre au four*
- Cinghiale in umido con polenta taragna   € 15,00  
*Stewed wild boar in with wine sauce with Polenta mixed with Branzì cheese*  
*Geschmorter Wildschwein mit Polenta mit Branzì-Käse*  
*Sanglier au vin blanc avec polenta au fromage Branzì*
- Polenta Taragna con porcini (vegetariano)   € 15,00  
*Polenta mixed with Branzì cheese and served with porcini mushrooms (vegetarian)*  
*Polenta mit Branzì Käse serviert mit Steinpilze (vegetarisch)*  
*Polenta au fromage Branzì avec cèpes (végétarien)*
- Hamburger di ceci con spadellata di verdure (vegano)  € 9,00  
*Chickpeas Hamburger with vegetables (vegan)*  
*Kichererbsen Hamburger mit Gemüse Vorhängeschloss (vegan)*  
*Hamburger de pois chiches avec légumes (végétalien)*
- Formaggi al carrello con marmellate *Selezione di 5 / Selection of 5* € 9,00  
*Cheese board served with various types of jam*  
*Käseplatte serviert mit Marmelade*  
*Assiette de fromages avec confitures*

# Specialità della settimana

## *Specials of the week*

### Antipasti / Starters


Coniglio in porchetta su cavolo rosso croccante € 10,00  
*Roast rabbit and pork filet on stewed red cabbage*

### Primi piatti / Pasta courses


Pizzoccheri fatti in casa alla Valtellinese € 10,00  
*Homemade Valtellina Pizzoccheri with spinach, potatoes and Branzi cheese*


Gnocchi di patate con crema di carciofi e speck croccante € 10,00  
*Homemade potato gnocchi on artichokes cream and smoked ham*

### Secondi piatti / Main courses

Ribeye di manzo Irlandese alla Robespierre con verdure al forno  € 18,00  
*Ribeye of Irish beef with herbs and baked vegetable*

Tacchino ripieno alle castagne con patate al forno € 16,00  
*Turkey filled with chestnuts with roast potatoes*

Bocconcini di vitello ai funghi con polenta tradizionale  € 16,00  
*Veal bites with cep mushrooms with traditional polenta*

Branzino alla mediterranea con pomodoro, capperi, olive e patate  € 16,00  
*Baked sea bass in Mediterranean style with capers, olives, tomatoes and potatoes*

***La mezza pensione include: 2 portate a Vostra scelta dell'intero menu, buffet di verdure e dessert à la carte***

***Half board includes: 2 courses at your choice of the whole menu, salad buffet and dessert à la carte***