

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 mandorle con patate al forno
Roast veal on almonds 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 agli asparagi

Arthichoks menu

Tortino agli asparagi con spuma di branzi e croccante al mais e nocciole
Asparagus tart with Branzi cheese foam with hazelnut and corn crisp






Crespella al farro con stracchino di Locatelli Oscar e asparagi
Spelled crepe with stracchino of Locatelli Oscar and asparagus

Cosciotto d’agnello al forno con sformatino di patate e asparagi
Roast leg of lamb with potato and asparagus flan

Menu € 27,00 a persona incluso coperto

senza antipasto / without starter / ohne Vorspeise / sans entrée € 25,00

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 et cèpes avec polenta * (pour 2 personnes)*
- Salame nostrano con polenta e porcini trifolati   € 9,00
Salame from Bergamo with traditional polenta and porcini mushrooms
Salami aus Bergamo mit traditionellen Polenta und Steinpilzen
Salami de Bergame avec polenta traditionnelle et cèpes
- Tortino di asparagi con spuma di branzi e croccante di mais e nocciole  € 10,00
Asparagus tart with Branzì cheese foam with hazelnut and corn crisp
Spargeltorte mit Kleieschaum und Haselnussmais knusprig
Tarte aux asperges avec mousse de fromage Branzì et croquant de maïs et noisettes
- Insalata di piovra croccante con patate e olive € 12,00
Crunchy octopus salad with potatoes and olives
Knuspriger Krakensalat mit Kartoffeln und Oliven
Salade de poulpe croustillante avec pommes de terre et olives
-

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  € 13,00
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 bœuf, porc et raisins secs et servis avec beurre, lard rôlé et sauge
- Crespella al farro con stracchino di Locatelli Oscar e asparagi € 13,00
Spelled crepe with Locatelli Oscar stracchino and asparagus
Dinkelkrepp mit Stracchino von Locatelli Oscar und Spargel
Crêpe d'épeautre avec Stracchino de Locatelli Oscar et asperges
- Spaghettoni "Mancini" alle vongole e pane croccante al lime € 13,00
"Mancini" Spaghetti with clams and crispy lime bread
"Mancini" Spaghetti mit Venusmuscheln und knusprigem Limonenbrot
Spaghetti "Mancini" aux palourdes et pain croustillant un Lime
- Crema alle carote con ricotta fresca e spolverata di zenzero (vegetariano) € 10,00
Carrot cream with fresh ricotta and ginger sprinkling (vegetarian)
Karottencreme mit frischem Ricotta und Ingwer bestreuen (vegetarisch)
Crème de carottes avec ricotta fraîche et saupoudrage au gingembre (végétarien)



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

Secondi piatti

- Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale   € 15,00
Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta
Kalbsragout mit Steinpilze serviert mit Polenta
Ragoût de veau aux cèpes avec de polenta
- Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno  € 15,00
Roast veal with almonds sauce served with baked potatoes
Kalbsbraten mit Mandeln creme und Ofenkartoffeln
Rôti de veau au crème de amandes et pommes de terre au four
- Cervo in salmì con polenta taragna   € 15,00
Stewed deer in with wine sauce with Polenta mixed with Branzì cheese
Geschmorter Hirsch in Polenta mit Branzì-Käse
Cerf au vin blanche avec polenta au fromage Branzì
- Cosciotto d'agnello al forno con sformatino di patate e asparagi € 15,00
Roast leg of lamb with potato and asparagus flan
Gebratene Lammkeule mit Kartoffel-Spargel-Torte
Gigot d'agneau rôti avec flan de pommes de terre et d'asperges
- 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 Branzi avec cèpes (végétarien)
- Polpette di verdure con misticanza allo yogurt (vegetariano) € 9,00
Vegetable meatballs with mixed yoghurt (vegetarian)
Gemüsebällchen mit gemischtem Joghurt (vegetarisch)
Boulettes de légumes avec yaourt mélangé (végétarien)
- Formaggi al carrello con marmellate *Selezione di 5 / Selection of 5* € 10,00
Cheese board served with various types of jam
Käseplatte serviert mit Marmelade
Assiette de fromages du chariot et confitures

Specialità della settimana


Antipasti / Starters


Sella di maialino umbro "Mastro Dante" con crostini e caprino alle erbe € 10,00
Saddle of pork "Mastro Dante" with crostini and goat cheese with herbs
Schweinsrücken "Mastro Dante" mit Crostini und Ziegenkäse mit Kräutern
Selle de cochon ombrien "Mastro Dante" avec crostini et fromage de chèvre aux herbes

Primi piatti / Pasta courses

Gnocchi di patate con ragù d'agnello e scaglie di pecorino € 10,00
Potato gnocchi with lamb ragout and pecorino cheese
Gnocchi mit Lammragout und Pecorino
Gnocchis de pommes de terre à la sauce d'agneau et flocons de pecorino

Secondi piatti / Main courses

Ribeye di manzo alla Robespierre con verdure al forno  € 18,00
Beef ribeye with herbs sauce served with baked vegetables
Rindfleisch Ribeye alla Robespierre mit gebackenem Gemüse
Ribeye de boeuf alla Robespierre avec des légumes cuits

Pesce spada alla mediterranea con pomodorini, capperi, olive e patate  € 16,00
Mediterranean swordfish with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes
Mediterraner Schwertfisch mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln
Espadon de la Méditerranée aux tomates cerises, câpres, olives et pommes de terre

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

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