

Menu Quarenghi

Quarenghi Menu

Architetto (Rota d'Imagna 1744 – San Pietroburgo 1817)

Polenta con salame e crema di taleggio (g)

Polenta with salami and taleggio cream

Casoncelli della Valle Imagna (a-c-g-h)

*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 (g-h-l)

Roast veal on almonds sauce with baked potatoes

“Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e scaglie di cioccolato (a-c-f-g-h)

“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 alle melanzane

Aubergines menu

Rotolo di melanzane con caprino alla menta su letto di rucola (g)

Roll of eggplants with mint caprino on rucola salad

Parmigiana alle melanzane con scamorza affumicata (g)

Aubergine casserole with smoked scamorza

Carpaccio di manzo con mozzarella di bufala con basilico e melanzane (g)

Beef carpaccio with buffalo mozzarella, basil and aubergines

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, formaggio e porcini (per 2 persone) (g-l) € 16,00 <i>Italian starter - a selection of cured meats cheese and cep mushrooms (for 2 people)</i> <i>Italienische Vorspeisen - mit Auswahl von gemischtem Aufschnitt, Käse und Steinpilze (für 2 Per.)</i> <i>Assiette de charcuteries italiennes, fromage et cèpes avec polenta * (pour 2 personnes)</i>	
Bresaola orobica con citronette di senape e sedano (l-m) € 10,00 <i>Dry-salted beef with mustard citronette and celery</i> <i>Bundner Fleisch Luftgetrocknetes mit citronette von Senf und Sellerie</i> <i>Viande sèche des Grisons avec citronette de moutarde et céleri</i>	
Insalatina di riso nero alle verdure e calamaretti al lime (r) € 11,00 <i>Black rice salad with vegetables and squid with lime</i> <i>Salat des schwarzen Reises mit Gemüse und Calamaretti mit Lime</i> <i>Salade de riz noir avec des légumes et calamars avec citron vert</i>	
Rotolo di melanzane con caprino alla menta su letto di rucola (g) € 9,00 <i>Roll of eggplants with mint caprino on rucola salad</i> <i>Schriftrolle von Auberginen mit Minzes caprino auf Rucola Salat</i> <i>Rouleau d'aubergines avec menthe caprine et salad de rucola</i>	

ALLERGENI – FOOD ALLERGENS (regolamento UE 1169/2011)

a : Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
b: Crostacei / Crustaceans
c: Uova / Eggs
d: Pesce / Fish
e: Arachidi / Panuts
f: Soia e prodotti a base di soia / soy and soy products
g: Latte e lattosio / Milk and lactose

h: Frutta secca a guscio / Fruits in shell
l: Sedano / Celery
m: Senape / Mustard
n: Semi di sesamo / Sesame seeds
o: Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
p: Lupini / Lupine
r :Molluschi / Molluscs

Primi piatti

Foiade caserecce con speck e noci (a-c-g-h)	€ 13,00
<i>Foiade with speck and walnut</i>	
<i>Foiade mit Speck und Walnuß-Bäumen</i>	
<i>Foiade avec speck und noix</i>	
Paccheri Mancini al ragù di mare su letto di crema di fave (a-b-d-g-r)	€ 13,00
<i>Paccheri with sea ragù on broad beans cream</i>	
<i>Paccheri mit Meeresragout auf Saubohnencreme</i>	
<i>Paccheri avec ragù de mer sur la crème de fèves</i>	
Parmigiana alle melanzane con scamorza affumicata (g)	€ 12,00
<i>Aubergine casserole with smoked scamorza</i>	
<i>Auberginen-Auflauf mit geräucherte Scamorza Käse</i>	
<i>Gratin d'aubergines avec fromage scamorza fumé</i>	
Crema di pomodoro leggermente piccante con ricotta fresca e semi di papavero (g-l)	€ 10,00
<i>Warm and lightly spicy tomato cream with fresh ricotta and poppy seeds</i>	
<i>Lauwarmer und leicht würzige Tomatencreme mit frischem Ricotta und Mohnsamen</i>	
<i>Crème de tomate tiède et légèrement épicée à la ricotta fraîche et grains de pavot</i>	

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

Fesa di vitello alle mandorle con patate al forno (g-h-l) <i>Roast veal with almonds sauce served with baked potatoes</i> <i>Kalbsbraten mit Mandeln creme und Ofenkartoffeln</i> <i>Rôti de veau au crème de amandes et pommes de terre au four</i>	€ 15,00
Cosciotto di maialino al fieno di Blello con spinaci all' uvetta (g) <i>Leg of pig baked with hay of Blello with spinach and raisins</i> <i>Gebackt Schweinebein mit Heu von Blello mit Spinat und Rosinen</i> <i>Cochon de lait rôti au foin de Blello aux épinards et raisins</i>	€ 15,00
Carpaccio di manzo con mozzarella di bufala, basilico e melanzane (g) <i>Beef carpaccio with buffalo mozzarella, basil and aubergines</i> <i>Rind Carpaccio mit Büffelmozzarella, Basilikum und Auberginen</i> <i>Carpaccio de boeuf avec mozzarella de bufflonne, basilic et aubergines</i>	€ 15,00
Trancio di tonno rosso in crosta di sesamo su misticanza all'arancia(d-l-n) <i>Red tuna filet in sesame crust on orange salad</i> <i>Roter Thunfisch Filet in Sesamenkrust auf Oranges salat</i> <i>Tranche de thon rouge avec sésame et salad de orange</i>	€ 17,00
Polenta Taragna con porcini (g-l) <i>Polenta mixed with Branzì cheese and served with porcini mushrooms</i> <i>Polenta mit Branzì Käse serviert mit Steinpilze</i> <i>Polenta au fromage Branzì avec cèpes</i>	€ 13,00
Formaggi al carrello con marmellate (g) <i>Cheese board served with various types of jam</i> <i>Käse am Karren mit Marmeladen</i> <i>Fromages au panier avec des confitures</i>	<i>Selezione di 5 / Selection of 5</i> € 9,00

I classici di Nella

Antipasti / Starters

- Polenta con salame e crema taleggio (g) € 9,00
Polenta with salami and taleggio cream
Grutze mit Salami und Taleggio Creme
Polenta avec salami et crème de taleggio

Primi piatti / Pasta courses

- Casoncelli della Valle Imagna conditi con burro, pancetta e salvia (a-c-g-h) € 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

Secondi piatti / Main courses

- Bocconcini di vitello ai funghi porcini con polenta tradizionale (f-g-l) € 15,00
Veal bites with cep mushrooms and traditional polenta
Kalbsragout mit Steinpilze serviert mit Polenta
Ragoût de veau aux cèpes avec de polenta

- Capriolo in salmì con polenta taragna (f-g-l) € 15,00
Fawn deer in with wine sauce with Polenta mixed with Branzì cheese
Rogen Hirsch in Polenta mit Branzì-Käse
Chervreuil au vin blanche avec polenta au fromage Branzì

Dolci / Dessert

- Torta Quarenghi” con farina di mais, fichi, pere e (a-c-f-g-h) € 5,00
scaglie di cioccolato su crema inglese
“Torta Quarenghi” with Corn flour, figs, pears and chocolate
“Torta Quarenghi“ mit Maismehl, Feigen, Birne und Schokolade
Gâteau Quarenghi avec farine de maïs, figues, poire et pépites de chocolat

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