



*Dear guests,
we are pleased to welcome you in our restaurant.
In the dishes list you will find all our proposals
and we are at your disposal for any clarification
to the dishes included in the menu.*

*Thanking you for choosing, we hope to be able to serve you
in the best way and offer you unforgettable moments...*

Marco and La Piöda Team

*For your grocery needs or special requests inform us
when ordering, we will do our best to accommodate you.*

🌿 Vegetarian dishes 🌱 Vegan dishes 🚫 Gluten free dishes

Menu Pearls of Valtellina

15. *Heads of grilled Porcini Mushrooms Bresaola Valtellina and Casera cheese toasted rye bread with herb butter*

30. *Pizzoccheri: Buckwheat noodles with cheese, potatoes and vegetables*

88. *Apple buñuelos with warm vanilla sauce and cinnamon ice cream*

Full menu: € 34,00

Recommended wine: *Dirupi Valtellina Superiore docg 2013 "Dirupi" € 29,00*

Menu Specialities'

46. *Warm pastry with Bitto cheese fondue and steamed fresh asparagus*

60. *Five kind of meat grilled on stone, with crispy vegetable crudités and sauces in combination*

84. *Creamy sorbet with Bormio's Braulio flavor*

Full menu: € 37,00

Recommended wine: *Giupa Riserva Valt. Sup. docg 2009 "Caven" € 28,50*

Menu Freehand

2. *Salad of veal tongue cooked at low temperature julien celery and light orange sauce*

22. *Risotto with Parmigiano Reggiano basil "ice cream" and Scimudin cheese*

62. *Oven-baked glazed lamb chops with plain fresh spinach and purple potato quenelles*

81. *Fresh wild berries with apple and cinnamon ice cream*

Full menu € 49,00

Recommended wine: *Corte di Cama Sforzato Val. Sup. docg 2009 "Mamete Prevostini" € 52,00*

STARTERS

GLI ANTIPASTI

- 3 Chef delights: lard of Colonnata, venison bresaola, salami nostrano, porcini mushrooms in oil and Pâté de Foie Gras with toasted bread** 14,50
Le delizie dello Chef (*lardo di colonnata, bresaola di cervo, salamino nostrano, porcini sott'olio e patè di foie gras su pane tostato*)
- 16 Dry-salted beef with Bitto cheese and porcini mushrooms in oil** ☒ 12,50
La bresaola di Livigno con scaglette di formaggio Bitto e porcini sott'olio
- 2 Salad of veal tongue cooked at low temperature, julien celery and light orange sauce** ☒ 14,50
L'insalata di lingua di vitello cotta a bassa temperatura, julien di sedano e salsa leggera all'arancia
- 8 Round zucchini, cubed tomatoes, celery, basil and avocado carpaccio** 🍷 9,50
Il Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, basilico e avocado
- 7 Bruschetta with garlic, tomatoes and mozzarella** ✓ 7,50
Le bruschette calde con aglio, pomodoro, mozzarella
- 14 Grilled head of Porcini mushrooms with Rye bread with herb butter and salad** ✓ 15,00
Le teste di porcini alla piastra con crostino di segale al burro aromatizzato servito su insalata novella
- 46 Warm pastry with Bitto cheese fondue and steamed fresh asparagus** 13,00
La sfogliatina calda con fonduta di formaggio d'alpe e asparagi al vapore
- 36 Piedmontese beef filet tartare with mix of herbs and flowers, egg capers and anchovies** ☒ 25,00
La Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe
- 13 Snails Bourguignon (12 pieces)** ☒ 17,00
Le lumache alla Bourguignon (12 pz,)
- 24 Sciatt: Small cheese balls with corn salad** ✓ 12,00
Gli Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino

SOUPS

I PIATTI IN BRODO

- 18 Typically barley soup with julienne of crispy bacon** 11,00
La zuppa d'orzo alla nostrana con quadretti di pancetta croccante
- 19 Porcini mushrooms' cream** ✓ 11,00
La crema di funghi porcini
- 20 Vegetable soup** 🍷 ☒ 11,00
Il minestrone di verdure fresche

FIRST COURSES*PRIMI PIATTI*

- 26 *Homemade typical noodle with hare ragout, cheese flakes and mushrooms*** **13,00**
Gli straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe e funghi porcini
- 23 *Chestnuts noodles with Porcini mushrooms*** ✓ **12,50**
Le tagliatelle di castagne casrecce ai funghi porcini
- 30 *Pizzoccheri: Buckwheat noodles with cheese, potato and vegetable*** ✓⊗ **-on request-** **11,00**
I pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria - a richiesta -
- 21 *Homemade thin Tagliolini with shellfish on small prawn tartare*** **15,00**
Tagliolini di pasta fresca ai crostacei su piccola tartare di gamberi
- 22 *Risotto with Parmigiano Reggiano, basil "ice cream" and Scimudin cheese*** ✓⊗ **11,50**
Il risotto al Parmigiano Reggiano con "gelato" al basilico e formaggio Scimudin
- 29 *Gratinated buckwheat-Crêpes filled with Taroz (potatoes and beans purée) on melted local cheese*** ✓ **12,00**
Crespelle di grano saraceno ripiene di Taroz e fonduta di formaggio locale

POLENTA (MAIZE PORRIDGE)*I PIATTI CON POLENTA*

- 40 *Alpino's plate (Polenta with Porcini mushrooms and venison stew)*** **15,00**
Il piatto dell'alpino (polenta, funghi porcini, salmì di cervo)
- 41 *The mountaineer's meal ("taragna" polenta with melted cheese, "chiodini" wild mushrooms and sausage)*** **15,00**
Il piatto del montanaro (polenta taragna con formaggio fuso, funghi chiodini e salsiccia)
- 43 *Polenta's nest with sautéed Porcini mushrooms*** ✓ **13,00**
Nido di polenta con funghi trifolati

MEAT

LE CARNI


- 60 Piöda: assorted meat cooked on hot stone (on the table) with vegetables and sauces** ☒ **20,00**
La piöda di carni assortite (5 tipi di carne) alla pietra, con pinzimonio di verdure e salsine assortite
- 61 Sirloin of stag with Porcini mushroom, chestnuts and truffle flavouring** **20,00**
Il controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo
- 65 Saddle of venison glazed with thyme, endive and Polenta** **20,00**
La sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con indivia e polenta Taragna
- 63 Slice beef fillet from Italian Fassone with rocket** ☒ **24,00**
La tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola
- 66 Breaded mushrooms tops with salad in season with Ricotta cheese** ✓ **16,50**
Le cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta nostrana
- 62 Oven-baked glazed lamb chops with plain fresh spinach and purple potato quenelles** ☒ **18,50**
Lombatina di agnello glassata al forno con spinaci freschi al naturale e quenelle di patate viola
- 67 The morsels of chicken breast with citrus and curry sauce** ☒ **17,00**
I bocconcini di petto pollo agli agrumi con salsa al curry
- 69 Veal cheek cooked at low temperature with smashed parsley potatoes** **18,50**
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo
- 64 Beef fillet with béarnaise sauce and grilled tomatoes and artichokes** **18,50**
Il filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e carciofo

GARNISH

I CONTORNI

- 53 Sautéed mushrooms with garlic and parsley** **7,00**
I porcini trifolati con aglio e prezzemolo
- 74 Rösti potatoes pie** **5,00**
Il tortino di patate rösti
- 73 Maize with fondue cheese** **5,00**
La polenta alla valtellinese con formaggio fuso
- 72 Baked potato with herb butter** **4,50**
Le patate al cartoccio con burro aromatizzato
- 76 Steamed or in butter vegetable** **6,00**
Le verdure al vapore o al burro
- 80 Grilled vegetables with oil mill** **7,50**
Le verdure alla griglia all'olio di frantoio
- 75 Mixed salad** **7,50**
L'insalata mista
- 77 Chips** **4,50**
Le patate fritte
- 78 Fresh Spinach with butter and thyme** **5,00**
Gli spinaci freschi al burro e timo
- 47 Vegetable crudités** **4,00**
Il pinzimonio di verdure crude

FISH DISHES*I PESCI*

- 32 Fillet of sea bass with thyme and lime with potato salad, parsley and onion** **19,00**
Il filetto di branzino al timo e lime con insalata di patate, prezzemolo e cipolla
- 34 Grilled imperial shrimps with green salad and balsamic vinegar** **19,50** 
I gamberi imperiali alla griglia serviti su letto di insalata verde al balsamico di Modena




CHEESE*I FORMAGGI*

- 92 Plate of six tastes of cheese with sauce and honey** **18,00**
La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento
- 57 Casera cheese au gratin and rhododendron honey with pears and nuts** **12,50**
Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci

KID'S DISHES*I PIATTI PER BAMBINI*

- 50 Rice with saffron** **8,00** 
Il risottino giallo
- 51 Pasta with tomato sauce** **8,00**  *-on request-*
La penne con sugo al pomodoro
- 52 Breaded veal cutlet with French fries** **12,00**
La cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza with ham** **8,50**
La pizza al Prosciutto
- 56 Small ice-cream (2 balls)** **4,00**
Il gelatino assortito -2 palline
- 59 Ice cream with smarties** **5,00**
La coppetta di gelato arcobaleno (con smarties)
- 89 Crêpe with chocolate sauce** **6,50**
La crêpe alla Nutella

DESSERT*I DOLCI*

- 88 Apple Buñuelos served with vanilla sauce and cinnamon ice cream** **8,50**
Le frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Bormio's Braulio sorbet** **6,50**
Il sorbetto al braulio Bormino
- 90 Fresh fruits fondue with hot chocolate** **10,50**
La fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 The buckwheat cake filled with cranberries jam** **6,50** 
La torta di grano saraceno farcita con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi
- 94 Spaghetti Chestnuts mousse with Vanilla sauce and chocolate** **8,50**
Gli spaghetti di castagne con scaglie di cioccolato fondente
- 96 Almond cake with cranberries** **6,50**
La crostata di mandorle ai mirtilli rossi
- 81 Fresh wild berries with apple and cinnamon ice cream** **9,50** 
Il ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella
- 83 Crêpe filled with wild fruits served with chantilly sauce** **9,50**
La crespellina ai frutti di bosco e crema chantilly
- 85 Home-made tiramisù** **6,00**
Il tiramisù fatto in casa
- 86 Fresh fruit salad** **6,00** 
La macedonia di frutta fresca

SWEET WINE BY THE GLASS*I VINI DOLCI AL BICCHIERE*

-  **Moscato d'Asti docg "Prunotto"** **5,00**
-  **Passito di Pantelleria doc Ben Ryé "Donnafugata"** **8,50**