



Liebe Gäste,

*Herzliches Willkommen in unserem Restaurant.*

*In der Liste den Lebensmitteln werden Sie alle unsere Angebote finden.*

*Wir sind verfügbar zur Erläuterung an die Gerichte im Menü enthalten.*

*Ich danke Sie sich für uns entschieden haben und wir freuen uns auf das Beste Ihnen zu dienen um schöne und unvergessliche Momente zu bieten ...*

*Marco und das Piöda-Team*

*Für Ihre Einkäufe erledigen und/oder besondere wünscht, wir bitten Ihnen, Sie uns zu Informieren bei der Bestellung: wir werden uns bemühen damit Sie zufrieden werden sein.*

---

*✓ Vegetarische Gerichte    Ⓛ Vegane Gerichte    ⓧ Gerichte ohne Gluten*

## Menu Perlen von Valtellina

15. *Gegrillte Steinpilzköpfe, Bündner Fleisch und Käse-Casera mit Roggenbrot  
Croûtons und Salat*

\*\*\*\*\*

30. *Pizzoccheri: Nudeln aus Buchweizen mit Käse und Gemüse*

\*\*\*\*\*

88. *Apfelbeignets mit warmer Vanillesauce*

**Ganzes menu: € 34,00**

**Empfohlener Wein:** *Dirupi Valtellina Superiore docg 2013 "Dirupi" € 29,00*

## Menu Spezialität

46. *Warmer Blätterteig mit Fondue von "Bitto" Käse und Gedünstete Spargeln des Tages*

\*\*\*\*\*

60. *Fünf verschiedene Fleischsorten von Grill, mit knackiger Gemüse-Rohkost und  
kombinierte Saucen*

\*\*\*\*\*

84. *Cremiges Sorbet nach Braulio von Bormio geschmack*

**Ganzes menu: € 37,00**

**Empfohlener Wein:** *Giupa Riserva Valt. Sup. docg 2009 "Caven" € 28,50*

## Menu Freihändig

2. *Salat von Kalbszunge bei niedriger Temperatur gekocht Julienne Sellerie  
und Lichtorangensauce*

\*\*\*\*\*

22. *Risotto mit Parmigiano Reggiano, Basilikum ""Eis" und Scimudin Käse*

\*\*\*\*\*

62. *Lendenbraten vom Lamm im Ofen glasiert mit frischem Spinat und quenelles aus lila  
Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

81. *Frische Waldbeeren mit Eis mit Apfel und Zimt-Eis*

**Ganzes menu: € 49,00**

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

## VORSPEISEN

### GLI ANTIPASTI

- 3 Chef-Spezialitäten: Speck Kolonnade, getrockneter Hirschschenken, Salami, Steinpilze in Öl, und Leberpastete auf Toastbrot** **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 Bündner Fleisch mit Käse "Bitto" und Steinpilze in Öl** ☒ **12,50**  
 La bresaola di Livigno con scagliette di formaggio Bitto e porcini sott'olio
- 2 Salat von Kalbszunge bei niedriger Temperatur gekocht, Julienne Sellerie und Lichtorangensauce** ☒ **14,50**  
 L'insalata di lingua di vitello cotta a bassa temperatura, julien di sedano e salsa leggera all'arancia
- 8 Runde Zucchini, gewürfelte Tomaten, Sellerie, Basilikum und Avocado-Carpaccio** 🍷 **9,50**  
 Il Carpaccio di zucchini tonde, pomodoro a cubetti, sedano, basilico e avocado
- 7 Bruschetta mit Knoblauch, Tomaten und Mozzarella** ✓ **7,50**  
 Le bruschette calde con aglio, pomodoro, mozzarella
- 14 Gegrillte Steinpilzköpfe mit Roggenbrot Croûtons und Salat** ✓ **15,00**  
 Le teste di porcini alla piastra con crostino di segale al burro aromatizzato servito su insalata novella
- 46 Warmer Blätterteig mit Fondue von "Bitto" Käse und Gedünstete Spargeln des Tages** **13,00**  
 La sfogliatina calda con fonduta di formaggio d'alpe e asparagi al vapore
- 36 Filet-Tartar vom piemontesischen Rind mit mix aus Kräutern und Blumen, Eier, Kapern und Sardellen** ☒ **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: Käsesäckchen von Valtellina mit Songino-Salat** ✓ **12,00**  
 Gli Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino

## SUPPE

### I PIATTI IN BRODO

- 18 Gerstensuppe mit Stücke aus knusprigem Speck** **11,00**  
 La zuppa d'orzo alla nostrana con quadretti di pancetta croccante
- 19 Steinpilzsuppe** ✓ **11,00**  
 La crema di funghi porcini
- 20 Gemüsesuppe** 🍷 ☒ **11,00**  
 Il minestrone di verdure fresche

## ERSTER GANG

### PRIMI PIATTI

- 26 Haussgemachte Roggennudeln mit Haseragout und Käse-Flocken und Steinpilze** **13,00**  
 Gli straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe e funghi porcini
- 23 Kastaniennudeln mit Steinpilzen** ✓ **12,50**  
 Le tagliatelle di castagne casrecce ai funghi porcini
- 30 Pizzoccheri: Nudeln aus Buchweizen mit Käse und Gemüse** ✓⊗ -on request- **11,00**  
 I pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria - a richiesta -
- 21 Hausgemachte dünne Tagliatelle mit Meeresfrüchten auf kleinem Krabbentatar** **15,00**  
 Tagliolini di pasta fresca ai crostacei su piccola tartare di gamberi
- 22 Risotto mit Parmigiano Reggiano, Basilikum "Eis" und Scimudin Käse** ✓⊗ **11,50**  
 Il risotto al Parmigiano Reggiano con "gelato" al basilico e formaggio Scimudin
- 29 Gratinieret Crêpes aus Buchweizen mit Taroz (Kartoffeln und Bohnen-Püree) auf geschmolzenem Käse** ✓ **12,00**  
 Crespelle di grano saraceno ripiene di Taroz e fonduta di formaggio locale

## MAISPURÉE

### I PIATTI CON POLENTA

- 40 Maispuree mit Pilzen und Hirsch-Pfefferragout** **15,00**  
 Il piatto dell'alpino (polenta, funghi porcini, salmi di cervo)
- 41 Berg-Platte (Buchweizen-Polenta mit Schmelzkäse, Reisstrohpilzen und Würsten)** **15,00**  
 Il piatto del montanaro (polenta taragna con formaggio fuso, funghi chiodini e salsiccia)
- 43 Maispuree mit sautierten Steinpilzen** ✓ **13,00**  
 Nido di polenta con funghi trifolati

## ZWEITE HAUPTGERICHTE

## LE CARNI

<b>60</b>	<b>Fleischsorten auf Stein gebraten am Tisch, Gemüse, Saucen</b> ☒	<b>20,00</b>
	La piöda di carni assortite (5 tipi di carne) alla pietra, con pinzimonio di verdure e salsine assortite	
<b>61</b>	<b>Hirschsteack mit Steinpilzen und Kastanien mit Trüffel geschack</b>	<b>20,00</b>
	Il controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo	
<b>65</b>	<b>Glasiert rehrücken mit Thymian, Endivien Salat und Maispurée</b>	<b>20,00</b>
	La sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con indivia e polenta Taragna	
<b>63</b>	<b>Scheibe Rinderfilet vom piemontesischen Fassone mit Rucola</b> ☒	<b>24,00</b>
	La tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola	
<b>66</b>	<b>Panierte Pilzhüte mit Salat der Saison und Ziege-Ricotta</b> ✓	<b>16,50</b>
	Le cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta nostrana	
<b>62</b>	<b>Lendenbraten vom Lamm im Ofen glasiert mit frischem Spinat und quenelles aus lila Kartoffeln</b> ☒	<b>18,50</b>
	Lombatina di agnello glassata al forno con spinaci freschi al naturale e quenelle di patate viola	
<b>67</b>	<b>Hähnchenbrust mit Zitrusfrüchten und Curry-Sauce</b> ☒	<b>17,00</b>
	I bocconcini di petto pollo agli agrumi con salsa al curry	
<b>69</b>	<b>Kalbsbacke Bei niedriger Temperatur gekocht mit Petersilienkartoffeln</b>	<b>18,50</b>
	Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo	
<b>64</b>	<b>Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und gegrillten Tomaten und Artischocken</b>	<b>18,50</b>
	Il filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e carciofo	


## BEILAGEN

## I CONTORNI

<b>53</b>	<b>Gedünstete Steinpilzen mit Knoblauch und Petersilie</b>	<b>7,00</b>
	I porcini trifolati con aglio e prezzemolo	
<b>74</b>	<b>Kartoffelrösti</b>	<b>5,00</b>
	Il tortino di patate rösti	
<b>73</b>	<b>Maispurée mit Smelakäse</b>	<b>5,00</b>
	La polenta alla valtellinese con formaggio fuso	
<b>72</b>	<b>Kartuschkartoffeln mit Kräuterbutter</b>	<b>4,50</b>
	Le patate al cartoccio con burro aromatizzato	
<b>76</b>	<b>Gedämpfte oder mit Butter Gemüse</b>	<b>6,00</b>
	Le verdure al vapore o al burro	
<b>80</b>	<b>Gemüse vom Grill mit Oliven Öl</b>	<b>7,50</b>
	Le verdure alla griglia all'olio di frantoio	
<b>75</b>	<b>Gemischter Salat</b>	<b>7,50</b>
	L'insalata mista	
<b>77</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>4,50</b>
	Le patate fritte	
<b>78</b>	<b>Frischer Spinat mit Butter und Thymian</b>	<b>5,00</b>
	Gli spinaci freschi al burro e timo	
<b>47</b>	<b>Rohkostdip</b>	<b>4,00</b>
	Il pinzimonio di verdure crude	

## FISCHGERICHTE

### I PESCI

- 32 Wolfsbarschfilet mit Thymian und Limette mit Kartoffel-Salat, Petersilie und Zwiebel** **19,00**  
 Il filetto di branzino al timo e lime con insalata di patate, prezzemolo e cipolla
- 34 Gegrillte Imperial Shrimps auf grünen Salate mit Balsamisch Essig** **19,50**   
 I gamberi imperiali alla griglia serviti su letto di insalata verde al balsamico di Modena



## KÄSE

### I FORMAGGI

- 92 Käsen-Sorten mit Honig und Komposte** **18,00**  
 La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento
- 57 Gratinierte hiesig Käse nach Rhododendron Honig mit Birnen und Walnüsse** **12,50**  
 Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci

## KINDERTELLER

### I PIATTI PER BAMBINI

- 50 Reis mit Safran** **8,00**   
 Il risottino giallo
- 51 Pasta mit Tomatensauce** **8,00**  - *auf Anfrage* -  
 La penne con sugo al pomodoro
- 52 Wiener Schnitzel mit Pommes** **12,00**  
 La cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza mit Schinken** **8,50**  
 La pizza al Prosciutto
- 56 Kleines Eis (2 Ballchen)** **4,00**  
 Il gelatino assortito -2 palline
- 59 Eis mit Smarties** **5,00**  
 La coppetta di gelato arcobaleno (con smarties)
- 89 Crêpes mit Schokoladencreme** **6,50**  
 La crêpe alla Nutella