



*Gentili ospiti,
siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro Ristorante.
Nella lista delle vivande troverete tutte le nostre proposte e siamo a
disposizioni per qualsiasi delucidazione ai piatti inseriti in menù.*

*Ringraziandovi per la preferenza accordataci, ci auguriamo
di potervi servire al meglio per offrirvi momenti indimenticabili...*

Marco e il Team della Piöda

*Per le vostre esigenze alimentari o desideri particolari Informateci
al momento dell'ordinazione, faremo il possibile per accontentarvi*

✓ Piatti vegetariani 🌱 Piatti vegani 🚫 Piatti senza glutine



Menù:
Perle di Valtellina

*Testa di porcino alla piastra
Bresaola Valtellinese e formaggio Casera
con crostini di segale e burro aromatico*

*Pizzoccheri della Valtellina
con formaggio dell'Alpe Livigno*

*Frittelle di mele
con salsa di vaniglia e gelato alla cannella*

Menù completo € 34,00

Vino consigliato in abbinamento:

Sciur Valtellina Superiore docg 2013 "Nino Negri" € 33,00



Menù:
Le Specialità

*Sfogliatina calda con fonduta di formaggio Bitto
e asparagi freschi cotti al vapore*

*Piöda di cinque carni assortite,
con pinzimonio di verdure croccanti
e salsine in abbinamento*

Sorbetto cremoso al Braulio di Bormio

Menù completo € 37,00

Vino consigliato in abbinamento:

San Lorenzo Sassella Val. Sup. docg 2015 "Mamete Prevostini" € 38,00



Menù:
A Mano Libera

*Insalata di lingua di vitello cotto a bassa temperatura,
julien di sedano e salsa leggera all'arancia*

*Risotto al Parmigiano Reggiano
con "gelato" Basilico e Scimudin*

*Lombatina di agnello glassata al forno con spinaci freschi
al naturale e quenelle di patate viola*

*Ventaglio di frutti di bosco freschi
con gelato alla mela e cannella*

Menù completo € 49,00

Vino consigliato in abbinamento:

Castelchiuro Riserva Valtellina Superiore docg 2013 "Nino Negri" €61,00



Gli Antipasti

<i>Misticanza di insalata novella con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi di arancio</i>	11,00
<i>Uovo all'occhio di bue su asparagi freschi, ricotta nostrana e petali di tartufo nero</i>	14,00
<i>Le delizie dello Chef: lardo di Colonnata, bresaola di cervo, salamino nostrano, porcini sott'olio e quenelle di patè di foie gras su pane tostato</i>	14,50
<i>La bresaola di Livigno con scaglette di formaggio Bitto e porcini sott'olio</i> ☒	12,50
<i>Il Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, basilico e avocado</i> 🍷 ☒	9,50
<i>La Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, Uovo, capperi e acciughe</i> ☒	25,00
<i>Le lumache alla Bourguignon (12 pz.)</i> ☒	17,00
<i>Gli Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino</i> ✓	12,00

I Piatti in Brodo

<i>Vellutata di carote e zenzero</i> 🍷 ☒	11,00
<i>La zuppa d'orzo alla nostrana con quadretti di pancetta croccante</i>	11,00
<i>Il minestrone di verdure fresche</i> 🍷 ☒	11,00



I Primi Piatti

<i>Crespelle di grano saraceno con ortiche novelle, ricotta fresca e fonduta al pecorino V</i>	12,00
<i>Gli straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe e funghi porcini</i>	13,00
<i>Le tagliatelle di castagne caserecce ai funghi porcini V</i>	12,50
<i>Il risotto al Parmigiano Reggiano con "gelato" al basilico e formaggio Scimudin V ⊗</i>	11,50
<i>I Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria V - Disponibili anche con impasto per celiaci ⊗ -</i>	11,00
<i>Tagliolini di pasta fresca ai crostacei su piccola tartare di gamberi</i>	15,00

I Piatti con Polenta

<i>Il piatto dell'alpino: polenta, funghi porcini, salmì di cervo</i>	15,00
<i>Il piatto del montanaro: polenta taragna con formaggio fuso, funghi chiodini e salsiccia</i>	15,00
<i>Il nido di polenta con funghi porcini trifolati V</i>	13,00



I Secondi Piatti

<i>La Piöda di carni assortite (5 tipi di carne), con pinzimonio di verdure e salsine assortite</i> ☒	20,00
<i>Il controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo</i>	20,00
<i>La sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con indivia e polenta Taragna</i>	20,00
<i>La tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola</i> ☒	24,00
<i>Le cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con la ricotta nostrana</i> ✓	16,50
<i>Lombatina di agnello glassata al forno con spinaci freschi al naturale e quenelle di patate viola</i> ☒	18,50
<i>Rollatina di coniglio disossato con asparagi gratinati</i> ☒	18,00
<i>Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo</i>	18,50
<i>Il filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e carciofo</i>	18,50

I Contorni

<i>I porcini trifolati con aglio e prezzemolo</i>	7,00
<i>Il tortino di patate rösti</i>	5,00
<i>La polenta alla valtellinese con formaggio fuso</i>	5,00
<i>Le patate al cartoccio con burro aromatizzato</i>	4,50
<i>Asparagi freschi gratinati</i>	4,50
<i>Le verdure alla griglia all'olio di frantoio</i>	7,50
<i>L'insalata mista</i>	7,50
<i>Le patate fritte</i>	4,50
<i>Gli spinaci freschi al burro e timo</i>	5,00
<i>Il pinzimonio di verdure crude</i>	4,00



Il Pesce

<i>Il filetto di branzino al timo e lime con insalata di patate, prezzemolo e cipolla</i>	19,00
<i>I gamberi imperiali alla griglia serviti su letto di insalata verde al balsamico di Modena ☒</i>	19,50

I Formaggi

<i>La degustazione di formaggi locali con confetture e miele da abbinare</i>	18,00
<i>Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci</i>	12,50

I Piatti per i Bambini

<i>Il risottino giallo ☒</i>	8,00
<i>Le penne con sugo al pomodoro ☒ - a richiesta -</i>	8,00
<i>La cotolettina alla milanese con patate fritte</i>	12,00
<i>La Pizza al Prosciutto</i>	8,50
<i>Il gelatino assortito (2 palline)</i>	4,00
<i>La coppetta di gelato arcobaleno (con smarties)</i>	5,00
<i>La crêpe alla Nutella</i>	6,50





I Dolci e i vini da dessert...



I Dolci

<i>Le frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella</i>	8,50
<i>Il sorbetto cremoso alla Taneda di Livigno</i>	6,50
<i>La fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo</i>	10,50
<i>Torta di grano saraceno con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi in abbinamento ☒</i>	6,50
<i>Gli spaghetti di castagne con scaglie di cioccolato fondente</i>	8,50
<i>La crostata con mandorle ai mirtilli rossi</i>	6,50
<i>Il ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella ☒ ☑</i>	9,50
<i>Il tiramisù fatto in casa</i>	6,00
<i>La macedonia di frutta fresca ☑</i>	6,00

I vini Dolci al bicchiere:

 <i>Vertemate vino passito igt "Mamete Pervostini"</i>	8,00
 <i>Vigna senza nome Moscato d'Asti docg "Braida"</i>	6,00



I Vini Da Dessert - Dessert Wine

	Cantina	ml	Annata	€
Vigna senza nome Moscato d'Asti docg Piemonte - Moscato d'Asti 100 %; 5,5% Vol.	<i>Braida</i>	750	2016	17
Moscato d'Asti docg Piemonte - Moscato bianco di Canelli 100 %; 5% Vol.	<i>Prunotto</i>	750	2017	16
Vertemate vino passito igt Valtellina - 60% Traminer Aromatico, 20% Riesling appassiti.	<i>Mamete Pervostini</i>	500	2015	44
Ispirazione vino passito igt Valtellina -	<i>Nino Negri</i>	500	2012	55
Latinia passito igt Sardegna -100% Nasco; 14% Vol.	<i>Santadi</i>	500	2008	29
Anomalia Singolare Passito igt Valtellina - Moscato	<i>Nera</i>	375	2004	39
Dindarello Veneto - Moscato	<i>Maculan</i>	375	2015	16
Il Vino del Presidente igt Valtellina - Moscato Rosa	<i>Triacca</i>	375	2009	34
Il Vino del Presidente igt Valtellina - Moscato Rosa	<i>Triacca</i>	375	2016	34
Rosatium doc Moscato Rosa Alto Adige - Moscato Rosa	<i>Colterenzio</i>	375	2010	38
Recioto della Valpol Valpantena docg Veneto - Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%	<i>Bertani</i>	375	2012	30
Kabir moscato di Pantelleria doc Sicilia - Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donnafugata</i>	375	2015	19
Passito di Pantelleria doc Ben Ryé Sicilia - Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donnafugata</i>	375	2014	36
Vulcaia Après doc Veneto - Sauvignon passito 100%;	<i>Inama</i>	375	2004	28
Torcolato doc Veneto - Vespaiola 100%; 12,5% Vol.	<i>Maculan</i>	375	2005	30
Torcolato doc Veneto - Vespaiola 100%; 12,5% Vol.	<i>Maculan</i>	375	2012	26
Vin Santo di Montepulciano doc Toscana - Grechetto, Malvasia Toscana, Trebbiano; 15% Vol.	<i>Avignonesi</i>	375	1995	185
Sauternes Chateau de Malle Semillon 70%, Sauvignon 28%, Muscadelle 2%	<i>Chateau de Malle</i>	375	2007	39



Benvenuti



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- | | |
|---|--|
| 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione