

Menu Perlen von Valtellina

15. *Gegrillte Steinpilzköpfe, Bündner Fleisch und Käse-Casera mit aromatisierte
Buttergetreidecracker*

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

88. *Apfelbeignets mit warmer Vanillesauce und und Zimteis*

Ganzes menu: € 35

Empfohlener Wein: *Mazér Valtellina Superiore docg 2016 "Nino Negri" €25*

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: € 38

Empfohlener Wein: *Sassella Sommarovina Valtellina Superiore docg 2017*

"Mamete Prevostini" € 36

Menu Freihändig

48. *Garnelentartar mit Avocado auf einem knusprigen hausgemachten Fladenbrot*

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

62. *Lammrippen mit Bronte Pistazien und Buchweizensalat*

96. *Bianco Mangiare Kokosnusspudding mit Erdbeersauce und Beeren*

Ganzes menu: € 49

Empfohlener Wein: *Riserva Elisa Valtellina superiore docg 2014 "La Perla Marco Triacca" €37*

Deutsch Menu

VORSPEISEN

GLI ANTIPASTI

- 11 Misticanza von neuem Salat aus unserem Garten mit geräucherter Entenbrust und orange Segmente** € 12
Misticanza di insalata novella del nostro orto con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi d'arancio
- 12 Spiegeleier auf frischem Spargel, lokalen Ricotta und schwarzen Trüffel Blütenblätter** € 15
Uovo all'occhio di bue su asparagi freschi, ricotta nostrana e petali di tartufo nero
- 3 Chef-Spezialitäten: Speck Kolonnade, getrockneter Hirschschenken, Salami, Steinpilze in Öl, und Leberpastete auf Toastbrot** € 15
Le delizie dello Chef (*lardo di colonnata, bresaola di cervo, salamino nostrano, porcini sott'olio e patè di foie gras su pane tostato*)
- 16 Trocken gesalzenes Rindfleisch mit Himbeeröl, Bitto-Käse, Rucola, Pinienkernen und Steinpilzen** € 14
Bresaola all'olio ai lamponi, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini
- 8 Runde Zucchini, gewürfelte Tomaten, Sellerie, Basilikum und Avocado-Carpaccio** € 10
Il Carpaccio di zucchini tonde, pomodoro a cubetti, sedano, basilico e avocado
- 36 Filet-Tartar vom piemontesischen Rind mit mix aus Kräutern und Blumen, Eier, Kapern und Sardellen** € 25
La Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe
- 13 Snails Bourguignon (12 pieces)** € 19
Le lumache alla Bourguignon (12 pz,)
- 24 Sciatt: Käsesäckchen von Valtellina mit Songino-Salat** € 13
Gli Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino
- 48 Garnelentartar mit Avocado auf einem knusprigen hausgemachten Fladenbrot** € 20
Battuto al coltello di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con quadrucci di avocado, servito sulla schiacciatina croccante casereccia

SUPPE

ZUPPE E VELLUTATE

- 19 Zucchini-Cremesuppe mit Knoblauchcroutons** € 11
Crema di zucchini con crostini di pane profumati all'aglio
- 2 Drei-Müsli-Suppe mit frischem Spargel** € 12
Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi
- 20 Gemüsesuppe** € 11
Il minestrone di verdure fresche

ERSTER GANG

PRIMI PIATTI

- 22 Risotto mit Parmigiano Reggiano, Basilikum "Eis" und Scimudin Käse** ✓⊗ € 13
 Il risotto al Parmigiano Reggiano con "gelato" al basilico e formaggio Scimudin
- 29 Polentaknödel mit Brennesselpesto und geräucherten Ricottaflocken** ✓ € 13
 Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con scaglie di ricotta affumicata
- 30 Pizzoccheri: Nudeln aus Buchweizen mit Käse und Gemüse** ✓⊗ -on request- € 12
 I pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria - a richiesta -
- 26 Haussgemachte Roggennudeln mit Haseragout und Käse-Flocken und Steinpilze** € 13
 Gli straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe e funghi porcini
- 28 Frische Pasta Paccheri mit Tintenfisch, Zucchini und Datteltomaten** € 15
 Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchini e pomodori datterino
- 23 Kastaniennudeln mit Steinpilzen** ✓ € 13
 Le tagliatelle di castagne casrece ai funghi porcini

MAISPURÉE

I PIATTI CON POLENTA

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

Deutsch Menu

ZWEITE HAUPTGERICHTE

LE CARNI

- 60 Fleischsorten auf Stein gebraten am Tisch, Gemüse, Saucen** ☒ € 21
La piöda di carni assortite (5 tipi di carne) alla pietra, con pinzimonio di verdure e salsine assortite
- 61 Hirschsteack mit Steinpilzen und Kastanien mit Trüffel geschack** € 22
Il controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo
- 65 Glasiert rehrücken mit Thymian, Endivien Salat und Maispurée** € 21
La sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con indivia e polenta Taragna
- 69 Kalbsbacke Bei niedriger Temperatur gekocht mit Petersilienkartoffeln** € 19
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo
- 63 Scheibe Rinderfilet vom piemontesischen Fassone mit Rucola** ☒ € 25
La tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola
- 62 Lammrippen mit Bronte Pistazien und Buchweizensalat** ☒ € 19
Costolette d'agnello ai pistacchi di Bronte con insalatina di grano saraceno decorticato
- 66 Panierte Pilzhüte mit Salat der Saison und Ziege-Ricotta** ✓ € 17
Le cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta nostrana
- 68 Entbeinte Kaninchenschenkelrollen mit gratiniertem Spargel** ☒ € 18
Coscia di coniglio disossato con asparagi gratinati
- 64 Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und gegrillten Tomaten und Artischocken** € 19
Il filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e carciofo
- 33 Kabeljau auf Petersilienkartoffeltorte und Spinatpüree** € 19
Cuore di baccalà su tortino di patate prezzemolate e purea di spinaci

BEILAGEN

I CONTORNI

- 53 Gedünstete Steinpilzen mit Knoblauch und Petersilie** € 9
I porcini trifolati con aglio e prezzemolo
- 74 Kartoffelrösti** € 5
Il tortino di patate rösti
- 73 Maispurée mit Smelakäse** € 5
La polenta alla valtellinese con formaggio fuso
- 72 Kartuschkartoffeln mit Kräuterbutter** € 5
Le patate al cartoccio con burro aromatizzato
- 71 Frischer Spargel gratiniert** € 5
Asparagi freschi gratinati
- 80 Gemüse vom Grill mit Oliven Öl** € 8
Le verdure alla griglia all'olio di frantoio
- 75 Gemischter Salat** € 7
L'insalata mista
- 77 Pommes frites** € 5
Le patate fritte
- 78 Frischer Spinat mit Butter und Thymian** € 6
Gli spinaci freschi al burro e timo
- 47 Rohkostdip** € 6
Il pinzimonio di verdure crude

KÄSE I FORMAGGI

- 92 Käsen-Sorten mit Honig und Komposte** € 18
La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento
- 57 Gratinierte hiesig Käse nach Rhododendron Honig mit Birnen und Walnüsse** € 13
Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci

KINDERTELLER I PIATTI PER BAMBINI

- 50 Reis mit Safran** ☒ € 8
Il risottino giallo
- 44 Zucchini-Cremesuppe** ☒ € 8
Crema di zucchine fresche
- 51 Pasta mit Tomatensauce** ☒ - auf Anfrage - € 8
La penne con sugo al pomodoro
- 52 Wiener Schnitzel mit Pommes** € 12
La cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza mit Schinken** € 9
La pizza al Prosciutto
- 56 Kleines Eis (2 Ballchen)** € 4
Il gelatino assortito -2 palline
- 89 Crêpes mit Schokoladencreme** € 6
La crêpe alla Nutella

Deutsch Menu



SÜßSPEISEN

I DOLCI

- 88 Apfelbeignets mit warmer Vanillesauce** € 9
Le frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Taneda Sorbet** € 7
Il sorbetto cremoso alla Taneda di Livigno
- 90 Frisches Obst Fondue mit Warmer Schokolade** € 11
La fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 Kuchen aus Buchweizen mit Karamellisierten Äpfeln und Heidelbeeren Marmelade** € 7
La torta di grano saraceno farcita con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi
- 94 Schokoladenkugel mit tropischer Fruchtmousse und Himbeersuppe** € 9
Sfera di cioccolato con spuma di frutti tropicali e zuppetta ai lamponi
- 96 Bianco Mangiare Kokosnusspudding mit Erdbeersauce und Beeren** € 7
Bianco Mangiare al cocco , fragole frullate e frutti di bosco
- 81 Frische Waldbeeren mit Apfel und Zimt-Eis** € 10
Il ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella
- 85 Hausgemachtes Tiramisù** € 6
Il tiramisù fatto in casa
- 86 Frischer Obstsalat** € 6
La macedonia di frutta fresca

SÜßEN WEIN IM GLAS

I VINI DOLCI AL BICCHIERE

-  **Vertemate vino passito igt "Mamete Pervostini"** € 8
-  **Vigna senza nome Moscato d'Asti docg "Braida"** € 6