



*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  
cracker ai cereali al burro aromatizzato*

*Pizzoccheri della Valtellina  
con formaggio dell'Alpe Livigno*

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

**Menù completo € 35**

**Vino consigliato in abbinamento:**

*Mazér Valtellina Superiore docg 2016 "Nino Negri" € 25*



**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 € 38***

**Vino consigliato in abbinamento:**

*Sassella Sommarovina Valtellina Superiore docg 2017  
"Mamete Prevostini" € 36*



**Menù:**  
***A Mano Libera***

*Battuto al coltello di gamberi rossi di Mazara del Vallo  
con quadrucci di avocado,  
servito sulla schiacciatina croccante casereccia*

*Riso Carnaroli al Parmigiano Reggiano  
“gelato” Basilico e Scimudin*

*Costolette d'agnello ai pistacchi di Bronte con  
insalatina di grano saraceno decorticato*

*Bianco Mangiare al cocco con fragole frullate e frutti di bosco*

***Menù completo € 49***

**Vino consigliato in abbinamento:**

*Riserva Elisa Valtellina Superiore docg 2014  
“La Perla Marco Triacca” € 37*



## Antipasti

*Misticanza di insalata novella con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi di arancio € 12*

*Uovo fresche all'occhio di bue su asparagi verdi, ricotta di capra trevallina e petali di tartufo nero € 15*

*Delizie dello Chef: lardo di Patanegra, bresaola di cervo, salamino nostrano, porcini sott'olio e patè di foie gras su crackers ai cereali € 15*

*Bresaola all'olio ai lamponi, scaglette di formaggio Bitto, rucola pinoli tostati e funghetti porcini ☒ € 14*

*Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, menta e avocado ☑ ☒ € 10*

*La Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe ☒ € 25*

*Gli Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino ✓ € 13*

*Battuto al coltello di gamberi rossi di Mazara del Vallo con quadrucci di avocado, servito sulla schiacciatina croccante casereccia € 20*

## Zuppe e Vellutate

*Crema di zucchine con crostini di pane profumati all'aglio ☑ € 11*

*Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi ☑ € 12*

*Il minestrone di verdure fresche ☑ ☒ € 11*



## Primi Piatti

*Riso Carnaroli al Parmigiano Reggiano  
con “gelato” al basilico e formaggio Scimudin ✓ ⊗ € 13*

*Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con  
scaglie di ricotta vaccina ✓ € 13*

*Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria ✓ -  
Disponibili anche con impasto per celiaci ⊗ - € 12*

*Straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe  
e funghi porcini € 13*

*Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchine e pomodori datterino € 15*

*Le tagliatelle di castagne caserecce ai funghi porcini ✓ € 13*

## Piatti con Polenta Taragna

*Piatto dell'alpino: Polenta taragna, funghi porcini, salmì di cervo € 15*

*Piatto del montanaro: Polenta taragna, funghi chiodini e salsiccia ⊗ € 15*

*Nido di polenta taragna con funghi porcini trifolati ✓ ⊗ € 13*



## Secondi Piatti

*La Piöda: 5 carni assortite cotte alla pietra  
con pinzimonio di verdure e salse in abbinamento ☒ € 21*

*Sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con  
polenta Taragna e germogli freschi € 21*

*Controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo € 22*

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con  
morbido di patate al Prezzemolo € 19*

*Tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola ☒ € 25*

*Costolette d'agnello ai pistacchi di Bronte  
con insalatina di grano saraceno decorticato ☒ € 19*

*Cuore di baccalà su tortino di patate prezzemolate e purea di spinaci freschi € 19*

*Cappelle di porcini impanate,  
servite su insalatina di stagione con la ricotta nostrana ✓ € 17*

*Coscia di coniglio alle erbe di montagna con asparagi gratinati ☒ € 18*

*Filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e spinaci al timo € 19*

## Contorni

*Porcini trifolati con aglio e prezzemolo € 9*

*Tortino di patate rösti € 5*

*Polenta alla valtellinese con formaggio fuso € 5*

*Patate al cartoccio con burro aromatizzato € 5*

*Asparagi freschi gratinati € 8*

*Verdure alla griglia all'olio di frantoio € 8*

*Insalata mista € 7*

*Patate fritte € 5*

*Spinaci freschi al burro e timo € 6*

*Il pinzimonio di verdure crude € 6*

[www.lapioda.com](http://www.lapioda.com)



## Formaggi

*Degustazione di formaggi locali con confetture e miele da abbinare € 18*

*Formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci € 13*

## Piatti per i Bimbi

*Risottino giallo ☒ € 8*

*Crema di zucchine fresche ☒ € 8*

*Penne con sugo al pomodoro ☒ - a richiesta - € 8*

*Cotolettina alla milanese con patate fritte € 12*

*Pizza al Prosciutto € 9*

*Gelatino assortito (2 palline) € 4*

*Crêpe alla Nutella € 6*





***I Dolci e i vini da dessert...***



## I Dolci

*Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella € 9*

*Sorbetto cremoso alla Taneda di Livigno € 7*

*Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo € 11*

*Torta di grano saraceno con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi in abbinamento ☒ € 7*

*Sfera di cioccolato con spuma ai frutti tropicali e zuppetta ai lamponi € 9*

*Bianco Mangiare al cocco con fragole frullate e frutti di bosco € 7*

*Ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella ☒ ☑ € 10*

*Tiramisù fatto in casa € 6*

*Macedonia di frutta fresca ☑ € 6*

## I vini Dolci al bicchiere:

🍷 *Vertemate vino passito igt "Mamete Pervostini" € 8*

🍷 *Vigna senza nome Moscato d'Asti docg "Braidà" € 6*



## I Vini Da Dessert - Dessert Wine

	<b>Cantina</b>	<b>ml</b>	<b>Annata</b>	<b>€</b>
<b>Picolit – Vino dolce della Casa</b> Piemonte - Moscato d'Asti 100 %; 5,5% Vol.	<i>Jermann</i>	375		17
<b>Vigna senza nome Moscato d'Asti docg</b> Piemonte - Moscato d'Asti 100 %; 5,5% Vol.	<i>Braida</i>	750	2017	17
<b>Moscato d'Asti docg</b> Piemonte - Moscato bianco di Canelli 100 %; 5% Vol.	<i>Prunotto</i>	750	2019	16
<b>Vertemate Alpi Retiche igt</b> Valtellina - 60% Traminer Aromatico, 20% Riesling appassiti.	<i>Mamete Pervostini</i>	500	2017	44
<b>Ispirazione vino passito igt</b> Valtellina -	<i>Nino Negri</i>	500	2012	55
<b>Latinia passito igt</b> Sardegna -100% Nasco; 14% Vol.	<i>Santadi</i>	500	2008	29
<b>Anomalia Singolare Passito igt</b> Valtellina - Moscato	<i>Nera</i>	375	2004	39
<b>Dindarello</b> Veneto - Moscato	<i>Maculan</i>	375	2015	16
<b>Il Vino del Presidente igt</b> Valtellina - Moscato Rosa	<i>Triacca</i>	375	2016	34
<b>Rosatum doc Moscato Rosa</b> Alto Adige - Moscato Rosa	<i>Colterenzio</i>	375	2010	38
<b>Recioto della Valpol Valpantena docg</b> Veneto - Corvina Veronese 80% e Rondinella 20%	<i>Bertani</i>	375	2012	30
<b>Kabir moscato di Pantelleria doc</b> Sicilia - Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donnafugata</i>	375	2016	19
<b>Passito di Pantelleria doc Ben Ryé</b> Sicilia - Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donnafugata</i>	375	2016	37
<b>Vulcaia Aprés doc</b> Veneto - Sauvignon passito 100%;	<i>Inama</i>	375	2004	28
<b>Torcolato doc</b> Veneto - Vespaiola 100%; 12,5% Vol.	<i>Maculan</i>	375	2015	26
<b>Torcolato doc</b> Veneto - Vespaiola 100%; 12,5% Vol.	<i>Maculan</i>	375	2012	26
<b>Vin Santo di Montepulciano doc</b> Toscana - Grechetto, Malvasia Toscana, Trebbiano; 15% Vol.	<i>Avignonesi</i>	375	1995	185
<b>Sauternes Chateau de Malle</b> Semillon 70%, Sauvignon 28%, Muscadelle 2%	<i>Chateau de Malle</i>	375	2007	39
<b>Passito Rosso Vigna Serè</b> Semillon 70%, Sauvignon 28%, Muscadelle 2%	<i>Dal Forno</i>	375	2004	39
<b>Passito Contess</b> Semillon 70%, Sauvignon 28%, Muscadelle 2%	<i>Saint Michel Eppan</i>	375	2017	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