

Menu Pearls of Valtellina

15. Heads of grilled Porcini Mushrooms Bresaola Valtellina and Casera cheese toasted cereal crackers 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: € 35

Recommended wine: Mazér Valtellina Superiore docg 2016 "Nino Negri" €25

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: € 38

Recommended wine: Sassella Sommarovina Valtellina Superiore docg 2017 "Mamete Prevostini" € 36

Menu Freehand

48. Prawns tartare with avocado on a crispy homemade flatbread

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

62. Lamb ribs with Bronte pistachio nuts and buckwheat salad

96. Bianco Mangiare coconut pudding with strawberry sauce and berries

Full menu € 49

Recommended wine: Riserva Elisa Valtellina superiore docg 2014 "La Perla Marco Triacca" €37

English Menu

STARTERS

GLI ANTIPASTI

- 11 Fresh garden salad with smoked duck breast and orange slices** € 12
Misticanza di insalata novella del nostro orto con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi d'arancio
- 12 Sunny-side up egg on fresh asparagus, local Ricotta cheese and truffle flakes** € 15
Uovo all'occhio di bue su asparagi freschi, ricotta nostrana e petali di tartufo nero
- 3 Chef delights: lard of Colonnata, venison bresaola, salami nostrano, porcini mushrooms in oil and Pâté de Foie Gras with toasted bread** € 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 Dry-salted beef with raspberry oil, Bitto cheese, rocket salad, pinenuts and porcini mushrooms** ☒ € 14
Bresaola con olio ai lamponi, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini
- 8 Round zucchini, cubed tomatoes, celery, basil and avocado carpaccio** Ⓢ ☒ € 10
Il Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, basilico e avocado
- 36 Piedmontese beef filet tartare with mix of herbs and flowers, egg capers and anchovies** ☒ € 25
La Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe
- 24 Sciatt: Small cheese balls with corn salad** ✓ € 13
Gli Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino
- 48 Prawns tartare with avocado on a crispy homemade flatbread** € 20
Battuto al coltello di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con quadrucci di avocado, servito sulla schiacciata croccante casereccia

SOUPS

ZUPPE E VELLUTATE

- 19 Zucchini cream soup with garlic croutons** Ⓢ € 11
Crema di zucchine con crostini di pane profumati all'aglio
- 2 Three-cereal soup with fresh asparagus** Ⓢ ☒ € 12
Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi
- 20 Vegetable soup** Ⓢ ☒ € 11
Il minestrone di verdure fresche

FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

- 22 Risotto with Parmigiano Reggiano, basil "ice cream" and Scimudin cheese** ✓ⓧ € 13
Il risotto al Parmigiano Reggiano con "gelato" al basilico e formaggio Scimudin
- 29 Polenta dumplings with nettle pesto and smoked ricotta flakes** ✓ € 13
Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con scaglie di ricotta affumicata
- 30 Pizzoccheri: Buckwheat noodles with cheese, potato and vegetable** ✓ⓧ -on request- € 12
I pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria - a richiesta -
- 26 Rye pasta with hare ragout, alpine cheese flakes and Porcini mushrooms** € 13
Straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe e funghi porcini
- 28 Homemade Paccheri with calamari, zucchini and datterino tomato** € 15
Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchine e pomodori datterino
- 23 Chestnuts noodles with Porcini mushrooms** ✓ € 13
Le tagliatelle di castagne casrece ai funghi porcini

POLENTA (MAIZE PORRIDGE)

I PIATTI CON POLENTA

- 40 Alpino's plate (Polenta with Porcini mushrooms and venison stew)** € 15
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
Il piatto del montanaro (polenta taragna con formaggio fuso, funghi chiodini e salsiccia)
- 43 Polenta's nest with sautéed Porcini mushrooms** ✓ⓧ € 13
Nido di polenta con funghi trifolati

English Menu

MEAT - LE CARNI

- 60 Piöda: assorted meat cooked on hot stone (on the table)**
with vegetables and sauces ☒ **€ 21**
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** **€ 22**
Il controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo
- 65 Saddle of venison glazed with thyme, endive and Polenta** **€ 21**
La sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con indivia e polenta Taragna
- 69 Veal cheek cooked at low temperature with smashed parsley potatoes** **€ 19**
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo
- 63 Slice beef fillet from Italian Fassone with rocket** ☒ **€ 25**
La tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola
- 62 Lamb ribs with Bronte pistachio nuts and buckwheat salad** ☒ **€ 19**
Costolette d'agnello ai pistacchi di Bronte con insalatina di grano saraceno decorticato
- 66 Breaded mushrooms tops with salad in season with Ricotta cheese** ✓ **€ 17**
Le cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta nostrana
- 68 Deboned rabbit thigh rolls with asparagus au gratin** ☒ **€ 18**
Coscia di coniglio disossato con asparagi gratinati
- 64 Beef fillet with béarnaise sauce and grilled tomatoes and artichokes** **€ 19**
Il filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e carciofo
- 33 Codfish on parsley potato pie and spinach puree** **€ 19**
Cuore di baccalà su tortino di patate prezzemolate e purea di spinaci

GARNISH - I CONTORNI

- 53 Sautéed mushrooms with garlic and parsley** **€ 9**
I porcini trifolati con aglio e prezzemolo
- 74 Rösti potatoes pie** **€ 5**
Il tortino di patate rösti
- 73 Maize with fondue cheese** **€ 5**
La polenta alla valtellinese con formaggio fuso
- 72 Baked potato with herb butter** **€ 5**
Le patate al cartoccio con burro aromatizzato
- 71 Asparagus au gratin** **€ 5**
Asparagi freschi gratinati
- 80 Grilled vegetables with oil mill** **€ 8**
Le verdure alla griglia all'olio di frantoio
- 75 Mixed salad** **€ 7**
L'insalata mista
- 77 Chips** **€ 5**
Le patate fritte
- 78 Fresh Spinach with butter and thyme** **€ 6**
Gli spinaci freschi al burro e timo
- 47 Vegetable crudités** **€ 6**
Il pinzimonio di verdure crude

CHEESE*I FORMAGGI*

- 92 Plate of tastes of local cheese with sauce and honey** € 18
La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento
- 57 Casera cheese au gratin and rhododendron honey with pears and nuts** € 13
Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci

KID'S DISHES*I PIATTI PER BAMBINI*

- 50 Rice with saffron** ☒ € 8
Il risottino giallo
- 44 Zucchini cream soup** ☒ € 8
Crema di zucchine fresche
- 51 Pasta with tomato sauce** ☒ -on request- € 8
Le penne con sugo al pomodoro
- 52 Breaded veal cutlet with French fries** € 12
La cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza with ham** € 9
La pizza al Prosciutto
- 56 Small ice-cream (2 balls)** € 4
Il gelatino assortito -2 palline
- 89 Crêpe with chocolate sauce** € 6
La crêpe alla Nutella

English Menu



DESSERT

I DOLCI

- 88 Apple Buñuelos served with vanilla sauce and cinnamon ice cream** € 9
Le frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Livigno's Taneda sorbet** € 7
Il sorbetto cremoso alla Taneda di Livigno
- 90 Fresh fruits fondue with hot chocolate** € 11
La fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 The buckwheat cake filled with cranberries jam** ☒ € 7
La torta di grano saraceno farcita con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi
- 94 Chocolate sphere with tropical fruit mousse and raspberry soup** € 9
Sfera di cioccolato con spuma di frutti tropicali e zuppetta ai lamponi
- 96 Bianco Mangiare coconut pudding with strawberry sauce** € 7
Bianco Mangiare al cocco, fragole frullate e frutti di bosco
- 81 Fresh wild berries with apple and cinnamon ice cream** ☒ € 10
Il ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella
- 85 Home-made tiramisù** € 6
Il tiramisù fatto in casa
- 86 Fresh fruit salad** Ⓢ € 6
La macedonia di frutta fresca

SWEET WINE BY THE GLASS

I VINI DOLCI AL BICCHIERE

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