



*Benvenuti al Ristorante La Piöda,
con la nostra carte vogliamo accompagnarvi in un viaggio
lungo la nostra terra, l'Alta Valtellina
che vi farà immergere in un clima di serenità, ospitalità e benessere.*

*Ma è sicuramente in tavola che potrete apprezzarla al meglio,
grazie alla ricercatezza dei nostri piatti
a metà fra tradizione e innovazione.*

*Vogliamo farvi riscoprire i sapori di una volta
attraverso un'attenta selezione di materie prime di qualità
che comprendono ogni ingrediente tipico del luogo
tra cui i formaggi d'Alpe, i salumi, la polenta taragna
che si accostano alle varietà dei nostri vini.*

*Il nostro staff sarà a vostra disposizione per farvi immergere a pieno
in questa esperienza enogastronomica.*

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 fresco 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, scagliette di formaggio Bitto, rucola pinoli tostati e funghetti porcini ☒ € 14

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

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

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

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 datterini € 15

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

Pinzimonio di verdure crude € 6



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 Prevostini" € 8*

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



I Vini Da Dessert - Dessert Wine

	Cantina	ml	Annata	€
Picolit – Vino dolce della Casa Piemonte - Moscato d'Asti 100 %; 5,5% Vol.	<i>Jermann</i>	375		17
Vigna senza nome Moscato d'Asti docg Piemonte - Moscato d'Asti 100 %; 5,5% Vol.	<i>Braida</i>	750	2017	17
Moscato d'Asti docg Piemonte - Moscato bianco di Canelli 100 %; 5% Vol.	<i>Prunotto</i>	750	2019	16
Vertemate Alpi Retiche igt Valtellina - 60% Traminer Aromatico, 20% Riesling appassiti.	<i>Mamete Pervostini</i>	500	2017	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	2016	34
Rosatum 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	2016	19
Passito di Pantelleria doc Ben Ryé Sicilia - Zibibbo (Moscato d'Alessandria)	<i>Donnafugata</i>	375	2016	37
Vulcaia Aprés doc Veneto - Sauvignon passito 100%;	<i>Inama</i>	375	2004	28
Torcolato doc Veneto - Vespaiola 100%; 12,5% Vol.	<i>Maculan</i>	375	2015	26
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
Passito Rosso Vigna Serè Semillon 70%, Sauvignon 28%, Muscadelle 2%	<i>Dal Forno</i>	375	2004	39
Passito Contess 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