

## 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. Mazara del Vallo 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. Biancomangiare 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, goat ricotta cheese from Trepalle and truffle flakes** € 15  
Uovo all'occhio di bue su asparagi verdi, ricotta di capra trepallina e petali di tartufo nero
- 3 Chef delights: Patanegra lard, venison bresaola, salami nostrano, porcini mushrooms in oil and Pâté de Foie Gras with cereal cracker** € 15  
Delizie dello Chef (lardo di Patanegra, bresaola di cervo, salamino nostrano, porcini sott'olio e patè di foie gras su cracker ai cereali)
- 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, mint and avocado carpaccio** € 10  
Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, menta 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 Mazara del Vallo 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 schiacciatina 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 cow ricotta flakes** ✓ **€ 13**  
Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con scaglie di ricotta vaccina
- 30 Pizzoccheri: Buckwheat noodles with cheese, potato and vegetable** ✓ⓧ **-on request-** **€ 12**  
Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria - su 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 pomodoro datterino
- 23 Chestnuts noodles with Porcini mushrooms** ✓ **€ 13**  
Tagliatelle di castagne caserecce 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, "chiodini" wild mushroom and sausage)** ⓧ **€ 15**  
Il piatto del montanaro (polenta taragna, 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 with vegetables and sauces** ☒ € 21  
La piöda di carni assortite (5 tipi di carne) alla pietra, con pinzimonio di verdure e salsine assortite
- 65 Saddle of venison glazed with thyme, shoots and Polenta** € 21  
Sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con polenta Taragna e germogli freschi
- 61 Sirloin of stag with Porcini mushroom, chestnuts and truffle flavouring** € 22  
Controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo
- 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  
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
- 33 Codfish on parsley potato pie and spinach puree** € 19  
Cuore di baccalà su tortino di patate prezzemolate e purea di spinaci freschi
- 66 Breaded mushrooms tops with salad in season with Ricotta cheese** ✓ € 17  
Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta nostrana
- 68 Rabbit leg with mountain herbs and gratinated asparagus** ☒ € 18  
Coscia di coniglio alle erbe di montagna con asparagi gratinati
- 64 Beef fillet with béarnaise sauce and grilled tomatoes and spinaches with thyme** € 19  
Filetto di bue in salsa bernese con pomodoro alla griglia e spinaci al timo

## GARNISH - I CONTORNI

- 53 Sautéed mushrooms with garlic and parsley** € 9  
Porcini trifolati con aglio e prezzemolo
- 74 Rösti potatoes pie** € 5  
Tortino di patate rösti
- 73 Maize with fondue cheese** € 5  
Polenta alla valtellinese con formaggio fuso
- 72 Baked potato with herb butter** € 5  
Patate al cartoccio con burro aromatizzato
- 71 Asparagus au gratin** € 8  
Asparagi freschi gratinati
- 80 Grilled vegetables with oil mill** € 8  
Verdure alla griglia all'olio di frantoio
- 75 Mixed salad** € 7  
Insalata mista
- 77 Chips** € 5  
Patate fritte
- 78 Fresh Spinach with butter and thyme** € 6  
Spinaci freschi al burro e timo
- 47 Vegetable crudité** € 6  
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  
Risottino giallo
- 44 Zucchini cream soup** ☒ € 8  
Crema di zucchine fresche
- 51 Pasta with tomato sauce** ☒ -on request- € 8  
Penne con sugo al pomodoro
- 52 Breaded veal cutlet with French fries** € 12  
Cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza with ham** € 9  
Pizza al prosciutto
- 56 Small ice-cream (2 balls)** € 4  
Gelatino assortito -2 palline
- 89 Crêpe with chocolate sauce** € 6  
Crêpe alla Nutella

## English Menu



### DESSERT

#### I DOLCI

- 88 Apple Buñuelos served with vanilla sauce and cinnamon ice cream** € 9  
Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Livigno's Taneda sorbet** € 7  
Sorbetto cremoso alla Taneda di Livigno
- 90 Fresh fruits fondue with hot chocolate** € 11  
Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 Buckwheat cake filled with cranberries jam** ☒ € 7  
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  
Ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella
- 85 Home-made tiramisù** € 6  
Tiramisù fatto in casa
- 86 Fresh fruit salad** ☒☑ € 6  
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 "Braida"** € 6