



*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 Valtellinesi fatti in casa  
al formaggio Casera della nostra latteria*

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

**Menù completo € 38**

**Vino consigliato in abbinamento:**

*Dirupi*

*Dirupi Rosso Valtellina 2016 €33*

# TAST

Livigno  
Native  
Food

## TRADIZIONE ALPINA SENZA TEMPO

*Timeless alpine tradition*

### Assaggi di tradizione.

L'emozione dell'assaggio di qualcosa che va oltre il gusto e il piacere del buon cibo, tocca tutti i sensi e risveglia l'esperienza dei sapori dimenticati.

Native Food. Cibo originario, cibo semplice, alimenti-simbolo che hanno un senso e un sapore per ognuno: quello che si fonde con il ricordo e con la ricerca dell'autenticità.

Sono i sapori che ognuno ha nella memoria, che sa riconoscere in ogni sfumatura di gusto. Sapori "essenziali", di casa, di famiglia, di rispetto e di abitudini di una volta.

**Latte, formaggi, pane, salumi.**

Geniale frugalità e sontuosa semplicità, frutto di capacità antiche e imprenditorialità intelligente.

### Taste of tradition.

*The emotion of trying something that goes beyond the taste and pleasure of good food touches all the senses and awakens the experience of forgotten flavours.*

*Native Food. Original food, simple food, symbolic foods that have a meaning and a taste for everyone: the one that blends with the memory and the search for authenticity.*

*They are the flavours that everyone has in his memory, which man knows how to recognize in every nuance of taste. "Essential" flavours of home, family, respect and habits of the past.*

***Milk, cheese, bread, cured meats.***

*Brilliant frugality and sumptuous simplicity, the fruit of ancient skills and intelligent entrepreneurship.*



**TAST**

**Livigno  
Native  
Food**

**MENU**

Copyright:  
"Leina da Saor" © acpl.it

*I piatti del menù sono realizzati con porzioni ricalibrate  
per permettere di degustare al meglio l'intera proposta.*

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

*Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con  
scaglie di ricotta da Trepàl*

*Tagliata di cervo con uvetta e pinoli  
Spinaci al burro di malga*

*Mirtilli con gelato artigianale allo yogurt di Livigno*

**Menù completo € 48**

**Vino consigliato in abbinamento:**

*Rainoldi*

*Grumello Riserva Valtellina Superiore docg 2015 € 51*

**LIVIGNO** 



**Menù:**  
***A Mano Libera***

*Cubetti di salmone puro Upstream delle isole Fær Øer  
con insalata fresca, ananas e frutti rossi*

*Risotto “Pila Vecia” alla rapa rossa,  
gamberi di Mazara del Vallo con pesto di pistacchi di Bronte*

*Filetto di merluzzo in crosta di mandorle  
su purea di piselli e sedano rapa  
con maionese leggera al Wasabi*

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

***Menù completo € 55***

**Vino consigliato in abbinamento:**

*Colterenzio*

*Sauvignon Blanc Lafòa doc 2019 € 36*



## Antipasti

*Misticanza di insalata novella con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi di arancio* ☒ € 15

*Crema di castagne, burrata pugliese, tuorlo d'uovo marinato e petali di tartufo* ☒ € 15

*Delizie dello Chef TAST: bresaola di cervo, salamino nostrano, Speck livignasco, porcini sott'olio e crostino rustico al burro di montagna* € 17

*Bresaola all'olio ai lamponi, scaglette di formaggio Bitto, rucola pinoli tostati e funghetti porcini* ☒ € 15

*Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, menta e avocado* ☒ € 12

*Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe* ☒ € 27

*Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino* € 14

*Cubetti di salmone puro Upstream delle isole Fær Øer con insalata fresca, ananas e frutti rossi* ☒ € 20

## Zuppe e Vellutate

*Vellutata di asparagi con crostini di pane profumati all'aglio* ☒ € 14

*Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi* ☒ € 14

*Zuppeta di cipolle con crostone di pane ai cereali al formaggio locale* ☒ € 14



## Primi Piatti

*Risotto "Pila Vecia" alla rapa rossa,  
gamberi di Mazara del Vallo con pesto di pistacchi di Bronte ☒ € 19*

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

*Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria ✓  
- Disponibili anche con impasto per celiaci ☒ - € 15*

*Straccetti di segale al ragù di lepore con scaglie di formaggio d'alpe e finferli € 16*

*Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchine e pomodori datterini  
al profumo di timo € 18*

*Tagliatelle caserecce ai 7 cereali con castagne e funghi porcini ✓ € 16*

## Piatti con Polenta Taragna

*Piatto dell'alpino: Polenta taragna, funghi porcini, salmì di cervo € 20*

*Piatto del montanaro: Polenta taragna, funghi porcini e salsiccia ☒ € 20*

*Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco,  
uovo cotto a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero ✓ € 20*



## Secondi Piatti

*La Piöda: 5 carni assortite cotte alla pietra  
con pinzimonio di verdure e salse in abbinamento ☒ € 22*

*Sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con  
Polenta Taragna e insalata di radicchio trevigiano ☒ € 27*

*Controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo  
con crostone di pane integrale € 25*

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con  
morbido di patate al prezzemolo ☒ € 21*

*Tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola ☒ € 27*

*Costolette d'agnello al miele d'acero, senape di Digione e nocciole tostate  
con punte di asparagi al naturale ☒ € 23*

*Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione  
con ricotta fresca della malga "Stella Alpina" ✓ € 18*

*Filetto di merluzzo in crosta di mandorle su purea di piselli  
con maionese leggera al Wasabi € 19*

*Bistecca Tomahawk: pregiato taglio di manzo che nasce dall'incrocio tra il Black  
Angus e il Wagyu, affumicato al legno di ciliegio con patate al cartoccio ☒  
ca. 1 kg € 70.00*





## 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

*Assaggio di 6 formaggi dai caseifici di Livigno  
con confetture e miele da abbinare* ⊗ √ € 15

*Degustazione di 9 formaggi d'autore con confetture e miele da abbinare* ⊗ √ € 22

*Formaggio Casera gratinato al miele di castagno con pere e noci* ⊗ √ € 15



## Piatti per i Bimbi

*Risottino giallo* ☒ ✓ € 9

*Crema di asparagi freschi* ☒ ✓ € 10

*Penne con sugo al pomodoro* ☒ ✓ - a richiesta - € 9

*Cotolettina alla milanese con patate fritte* € 15

*Pizza al Prosciutto* € 10

*Gelatino artigianale assortito (2 palline)* ☒ ✓ € 5

*Crêpe alla Nutella* ✓ € 6

*Macedonia di frutta fresca* Ⓞ € 7



## I Dolci

*Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato artigianale alla cannella* ✓ € 11

*Sorbetto cremoso alla Rosumeda* ✓ € 8

*Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo* ✓ € 14

*Torta di grano saraceno con mele caramellate, castagne e marmellata  
ai mirtilli rossi in abbinamento* ⊗ ✓ € 8

*Sfera di cioccolato con spuma ai frutti tropicali e zuppetta ai lamponi* ⊗ ✓ € 12

*Bianco Mangiare al cocco con fragole frullate e frutti di bosco* ✓ € 8

*Ventaglio di frutti di bosco freschi col nostro gelato allo zabaione* ⊗ € 12

*Tiramisù fatto in casa* ✓ € 7

## I vini Dolci al bicchiere:

- 🍷 *Vertemate vino passito igt "Mamete Prevostini"* € 9
- 🍷 *Vigna senza nome Moscato d'Asti docg "Braidà"* € 6
- 🍷 *Kabir moscato di Pantelleria doc "Donnafugata"* € 6
- 🍷 *Il Vino del Presidente igt moscato rosa "Triacca"* € 11



## 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