

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: € 38

Recommended wine: Dirupi, Dirupi Rosso Valtellina 2016 € 33

Menu TAST Livigno native food

16. Dry-salted beef with raspberry oil, Bitto cheese, rocket salad, pinenuts and porcini mushrooms

29. Polenta dumplings with nettle pesto and local ricotta flakes

99. Sliced venison with raisins and pine nuts, Spinach with alpine butter

93. Blueberries with homemade Livigno yogurt ice cream

Full menu: € 48

Recommended wine: Rainoldi, Grumello Riserva Valtellina Superiore docg 2015 € 51

Menu Freehand

48. Upstream pure salmon cubes from the Faroe Islands with fresh salad, pineapple and red fruits

22. Risotto "Pila Vecia" with beetroot, Mazara del Vallo prawns with Bronte pistachio pesto

33. Cod fillet in almond crust on pea puree and celeriac with Wasabi mayonnaise

96. Biancomangiare coconut pudding with strawberry sauce and berries

Full menu € 55

Recommended wine: Colterenzio, Sauvignon Blanc Lafòa doc 2019 €36

English Menu

STARTERS

GLI ANTIPASTI

- 11 Fresh garden salad with smoked duck breast and orange slices** ☒ € 15
Misticanza di insalata novella del nostro orto
con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi d'arancio
- 21 Fresh chestnut cream soup, Burrata cheese, marinated egg yolk and truffle** ☒ € 15
Crema di castagne, burrata pugliese, tuorlo d'uovo marinato e petali di tartufo
- 3 TAST Chef delights: venison bresaola, local salami, speck from Livigno, porcini mushrooms in oil and cereal cracker with alpine butter** € 17
Delizie dello Chef TAST: bresaola di cervo, salamino nostrano, Speck livignasco, porcini sott'olio e crostino rustico al burro di montagna
- 16 Dry-salted beef with raspberry oil, Bitto cheese, rocket salad, pinenuts and porcini mushrooms** ☒ € 15
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** ☒☑ € 12
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** ☒ € 27
Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe
- 24 Sciatt: Small cheese balls with corn salad** € 14
Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino
- 48 Upstream pure salmon cubes from the Faroe Islands with fresh salad, pineapple and red fruits** ☒ € 22
Cubetti di salmone puro Upstream delle isole Fær Øer con insalata fresca, ananas e frutti rossi





SOUPS

ZUPPE E VELLUTATE

- 19 Asparagus cream soup with garlic croutons** ☑ € 14
Vellutata di asparagi con crostini di pane profumati all'aglio
- 2 Three-cereal soup with fresh asparagus** ☑ € 14
Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi
- 27 Onion soup with toasted bread with cereals and local cheese** € 14
Zuppetta di cipolle con crostone di pane ai cereali al formaggio locale


FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

- 22 Risotto "Pila Vecia" with beetroot, Mazara del Vallo prawns with Bronte pistachio pesto**  € 19
Risotto "Pila Vecia" alla rapa rossa, gamberi di Mazara del Vallo con pesto di pistacchi di Bronte
- 29 Polenta dumplings with nettle pesto and local ricotta flakes** € 13
Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con scaglie di ricotta da Trepàl
- 30 Pizzoccheri: Buckwheat noodles with cheese, potato and vegetable**  -on request-  € 15
Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria
- 26 Rye pasta with hare ragout, alpine cheese flakes and chanterelles** € 16
Straccetti di segale al ragù di lepore con scaglie di formaggio d'alpe e finferli
- 28 Homemade Paccheri with calamari, zucchini and datterino tomato perfumed with thyme** € 18
Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchine e pomodoro datterino al profumo di timo
- 23 7-Grain homemade tagliatelle with chestnuts and Porcini mushrooms**  € 16
Tagliatelle caserecce ai 7 cereali con castagne e funghi porcini

POLENTA (MAIZE PORRIDGE)

I PIATTI CON POLENTA

- 40 Alpino's plate (Polenta with Porcini mushrooms and venison stew)** € 20
Il piatto dell'alpino (polenta, funghi porcini, salmì di cervo)
- 41 The mountaineer's meal ("taragna" polenta with, "chiodini" wild mushroom and sausage)**  € 20
Il piatto del montanaro (polenta taragna, funghi chiodini e salsiccia)
- 42 Grilled polenta with Alpine cheese, eggs cooked at low temperature and black truffle** € 20
Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco, uova cotte a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero

English Menu

MEAT - LE CARNI

- 60 Piöda: assorted meat cooked on hot stone with vegetables and sauces** ☒ € 22
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, Polenta and Treviso radicchio** ☒ € 27
Sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con polenta Taragna e insalata di radicchio trevigiano
- 61 Sirloin of stag with Porcini, chestnuts truffle flavoured and whole grain crouton** € 25
Controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo con crostone di pane integrale
- 69 Veal cheek cooked at low temperature with smashed parsley potatoes** ☒ € 21
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo
- 63 Slice beef fillet from Italian Fassone with rocket** ☒ € 27
Tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola
- 62 Lamb chops with maple honey, Dijon mustard and toasted hazelnuts with natural asparagus tips** ☒ €23
Costolette d'agnello al miele d'acero, senape di Digione e nocciole tostate con punte di asparagi al naturale
- 66 Breaded mushrooms tops with salad in season with local Ricotta cheese** ✓ € 18
Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta fresca della malga "Stella Alpina"
- 33 Cod fillet in almond crust on pea puree and celeriac with light Wasabi mayonnaise** € 19
Filetto di merluzzo in crosta di mandorle su purea di piselli e sedano rapa con maionese leggera al Wasabi
- 64 Tomahawk steak smoked with cherry wood and jacked potatoes approx. 1 kg** ☒ € 70
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

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 Polenta 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 crudités** ☒☒ € 6
Pinzimonio di verdure crude

CHEESE*I FORMAGGI*

- 4 Plate of tastes of local cheese with sauce and honey (6 pieces)** ☒✓ € 15
La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento (6 pieces)
- 92 Plate of tastes of local cheese with sauce and honey (9 pieces)** ☒✓ € 22
La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento (9 pezzi)
- 57 Casera cheese au gratin and rhododendron honey with pears and nuts** ☒✓ € 15
Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci

KID'S DISHES*I PIATTI PER BAMBINI*

- 50 Rice with saffron** ☒✓ € 9
Risottino giallo
- 44 Zucchini cream soup** ☒✓ € 10
Crema di zucchine fresche
- 51 Pasta with tomato sauce** ✓ -on request- ☒ € 9
Penne con sugo al pomodoro
- 52 Breaded veal cutlet with French fries** € 15
Cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza with ham** € 10
Pizza al prosciutto
- 56 Small ice-cream (2 balls)** ☒✓ € 5
Gelatino assortito -2 palline
- 89 Crêpe with chocolate sauce** ✓ € 6
Crêpe alla Nutella
- 86 Fresh fruit salad** ☒Ⓞ € 7
Macedonia di frutta fresca

English Menu

DESSERT

I DOLCI

- 88 Apple Buñuelos served with vanilla sauce and cinnamon ice cream** ✓ € 11
Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Rosumeda sorbet (coffee, red wine, Marsala liquor and egg)** ✓ € 8
Sorbetto cremoso alla Rosumeda (caffè, vino rosso, marsala e uovo)
- 90 Fresh fruits fondue with hot chocolate** ✓ € 14
Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 Buckwheat cake filled with cranberries jam** ✕ € 8
Torta di grano saraceno farcita con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi
- 94 Chocolate sphere with tropical fruit mousse and raspberry soup** ✕ ✓ € 12
Sfera di cioccolato con spuma di frutti tropicali e zuppetta ai lamponi
- 96 Bianco Mangiare coconut pudding with strawberry sauce** ✓ € 8
Bianco Mangiare al cocco, fragole frullate e frutti di bosco
- 81 Fresh wild berries with apple and cinnamon ice cream** ✕ ✓ € 12
Ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato alla mela e cannella
- 85 Home-made tiramisù** ✓ € 7
Tiramisù fatto in casa

SWEET WINE BY THE GLASS

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