

Deutsch Menu

Menu Perlen von Valtellina

15. *Gegrillte Steinpilzköpfe, Bündner Fleisch und Käse-Casera
mit aromatisierte Buttergetreidecracker*

30. *Pizzoccheri: Nudeln aus Buchweizen mit Käse und Gemüse*

88. *Apfelbeignets mit warmer Vanillesauce und Zimteis*

Ganzes menu: € 38

Empfohlener Wein: *Dirupi, Dirupi Rosso Valtellina 2018* € 33

Menu TAST Livigno Native Food

16. *Trockengesalzenes Rindfleisch mit Himbeeröl, Bitto-Käse,
Rucolasalat, Pinienkerne und Steinpilze*

29. *Polenta-Knödel mit Brennesselpesto und heimischen Ricottaflocken*

99. *Wildgeschnetzelt mit Rosinen und Pinienkernen, Spinat mit Alpenbutter*

84. *Blaubeeren mit hausgemachtem Livigno-Joghurt-Eis*

Ganzes menu: € 48

Empfohlener Wein: *Rainoldi, Grumello Riserva Valtellina Superiore docg 2016* € 51

Menu Freihändig

48. *Stromaufwärts reine Lachswürfel von den Färörern
mit frischem Salat, Ananas und roten Früchten*

22. *Risotto "Pila Vecia" mit roter Beete,
Mazara del Vallo Garnelen mit Bronte Pistazienpesto*

33. *Kabeljaufilet in Mandelkruste auf Erbsenpüree und Sellerie Rübsen
mit leichter Wasabi-Mayonnaise*

96. *Bianco Mangiare Kokosnusspudding mit Erdbeersauce und Beeren*

Ganzes menu: € 55

Empfohlener Wein: *St. Michael-Eppan, Sauvignon doc Sanct Valentin 2020*

€ 37

VORSPEISEN

GLI ANTIPASTI

- 11 Misticanza von neuem Salat aus unserem Garten mit geräucherter Entenbrust und orange Segmente** ☒ € 15
Misticanza di insalata novella del nostro orto con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi d'arancio
- 21 Kastaniencreme, apulische Burrata, mariniertes Eigelb und Trüffelblätter** ☒ € 15
Crema di castagne, burrata pugliese, tuorlo d'uovo marinato e petali di tartufo
- 3 Köstlichkeiten des Küchenchefs TAST: Bresaola vom Wild, lokale Salami, Speck Livignasco, Steinpilze in Öl, rustikale Croutons mit Bergbutter** € 17
Delizie dello Chef TAST: bresaola di cervo, salamino nostrano, Speck livignasco, porcini sott'olio e crostino rustico al burro di montagna
- 16 Trocken gesalzenes Rindfleisch mit Himbeeröl, Bitto-Käse, Rucola, Pinienkernen und Steinpilzen** ☒ € 15
Bresaola all'olio ai lamponi, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini
- 8 Runde Zucchini, gewürfelte Tomaten, Sellerie, Minze und Avocado-Carpaccio** Ⓢ ☒ € 12
Carpaccio di zucchini tonde, pomodoro a cubetti, sedano, menta e avocado
- 36 Filet-Tartar vom piemontesischen Rind mit mix aus Kräutern und Blumen, Eier, Kapern und Sardellen** ☒ € 27
Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe
- 24 Sciatt: Käsesäckchen von Valtellina mit Songino-Salat** ✓ € 14
Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino
- 48 Stromaufwärts reine Lachswürfel von den Färøern mit frischem Salat, Ananas und roten Früchten** ☒ € 20
Cubetti di salmone puro Upstream delle isole Fær øer con insalata fresca, ananas e frutti rossi

SUPPE


ZUPPE E VELLUTATE

- 19 Spargel-Cremesuppe mit Knoblauchcroutons** Ⓢ € 14
Vellutata di asparagi con crostini di pane profumati all'aglio
- 2 Drei-Müsli-Suppe mit frischem Spargel** Ⓢ € 14
Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi
- 27 Zwiebelsuppe mit geröstetem Brot mit Müsli und lokalem Käse** €14
Zuppeta di cipolle con crostone di pane ai cereali al formaggio locale

Deutsch Menu


ERSTER GANG

PRIMI PIATTI

- 22 Risotto "Pila Vecia" mit roter Beete, Mazara del Vallo Garnelen mit Bronte Pistazienpesto**  €19
Risotto "Pila Vecia" alla rapa rossa, gamberi di Mazara del Vallo con pesto di pistacchi di Bronte
- 29 Polentaknödel mit Brennesselpesto und lokaler Ricottaflocken** € 13
Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con scaglie di ricotta di Trepàl
- 30 Pizzoccheri: Nudeln aus Buchweizen mit Käse und Gemüse -auf Anfrage-**  € 15
Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria
- 26 Haussgemachte Roggennudeln mit Haseragout und Käse-Flocken und Pfifferlinge** € 16
Straccetti di segale al ragù di lepore con scaglie di formaggio d'alpe e finferli
- 28 Frische Pasta Paccheri mit Tintenfisch, Zucchini und Datteltomaten mit dem Duft von Thimus** € 18
Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchini e pomodoro datterino al profumo di timo
- 23 Hausgemachte Tagliatelle zu 7 Getreide mit Kastanien und Steinpilzen** € 16
Tagliatelle caserecce ai 7 cereali con castagne e funghi porcini

MAISPURÉE

I PIATTI CON POLENTA

- 40 Maispuree mit Pilzen und Hirsch-Pfefferragout** € 20
Il piatto dell'alpino (polenta, funghi porcini, salmì di cervo)
- 41 Berg-Platte (Buchweizen-Polenta mit Schmelzkäse, Reisstrohpilzen und Würsten)**  € 20
Il piatto del montanaro (polenta taragna con formaggio fuso, funghi chiodini e salsiccia)
- 42 Polenta auf dem Braten mit frischem Almen käse Hemd-Eier und schwarze Trüffelschuppen** € 20
Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco uova cotte a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero

Deutsch Menu

ZWEITE HAUPTGERICHTE

LE CARNI

- 60 **Fleischsorten auf Stein gebraten am Tisch, Gemüse, Saucen** ☒ € 22
La piöda di carni assortite (5 tipi di carne) alla pietra, con pinzimonio di verdure e salsine assortite
- 65 **Glasiert rehrücken mit Thymian, Sprossen und Treviso-Radicchio-Salat** ☒ € 27
Sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con polenta Taragna e insalata di radicchio trevigiano
- 61 **Hirschsteack mit Steinpilzen und Kastanien mit Trüffel geschack mit geröstetem Vollkornbrot** € 25
Controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo con crostone di pane integrale
- 69 **Kalbsbacke Bei niedriger Temperatur gekocht mit Petersilienkartoffeln** ☒ € 21
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo
- 63 **Scheibe Rinderfilet vom piemontesischen Fassone mit Rucola** ☒ € 27
Tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola
- 62 **Lammkoteletts mit Ahornhonig, Dijon-Senf und gerösteten Haselnüssen mit natürlichen Spargelspitzen** ☒ €23
Costolette d'agnello al miele d'acero, senape di Digione e nocciole tostate con punte di asparagi al naturale
- 66 **Panierte Pilzhüte mit Salat der Saison und Ziege-Ricotta** ✓ € 18
Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta nostrana
- 33 **Kabeljaufilet in Mandelkruste auf Erbsenpüree und Sellerie Rübsen mit leichter Wasabi-Mayonnaise** € 19
Filetto di merluzzo in crosta di mandorle su purea di piselli e sedano rapa con maionese leggera al Wasabi
- 64 **Tomahawk- Rindersteak hochwertig geschnittenes Rindfleisch aus der Kreuzung von Black Angus und Wagyu, geräuchert mit Kirschholz mit Kartocken Kasse 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 ☒

BEILAGEN

I CONTORNI

- 53 **Gedünstete Steinpilzen mit Knoblauch und Petersilie** ☒☑ € 9
Porcini trifolati con aglio e prezzemolo
- 74 **Kartoffelrösti** ☒✓ € 5
Tortino di patate rösti
- 73 **Maispurée mit Smelakäse** ☒✓ € 5
Polenta alla valtellinese con formaggio fuso
- 72 **Kartuschkartoffeln mit Kräuterbutter** ☒✓ € 5
Patate al cartoccio con burro aromatizzato
- 71 **Frischer Spargel gratiniert** ☒✓ € 8
Asparagi freschi gratinati
- 80 **Gemüse vom Grill mit Oliven Öl** ☒☑ € 8
Verdure alla griglia all'olio di frantoio
- 75 **Gemischter Salat** ☒☑ € 7
Insalata mista
- 77 **Pommes frites** ✓ € 5
Patate fritte
- 78 **Frischer Spinat mit Butter und Thymian** ☒✓ € 6
Spinaci freschi al burro e timo
- 47 **Rohkostdip** ☒☑ € 6
Pinzimonio di verdure crude

Deutsch Menu

KÄSE I FORMAGGI

- 87 Geschmack von Käsesorten mit Marmelade und Honig (6 Stück) ☒ ✓** € 15
Assaggio di formaggi locali con salse e miele in abbinamento (6 pezzi)
- 92 Geschmack von Käsesorten mit Marmelade und Honig (9 Stück) ☒ ✓** € 22
Degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento (9 pezzi)
- 57 Gratinierter hiesiger Käse nach Rhododendron Honig mit Birnen und Walnüsse ☒ ✓** € 15
Il formaggio Casera gratinato al miele di rododendro con pere e noci

KINDERTELLER I PIATTI PER BAMBINI

- 50 Reis mit Safran ☒ ✓** € 9
Risottino giallo
- 44 Spargel-Cremesuppe ☒ ✓** € 10
Crema di asparagi freschi
- 51 Pasta mit Tomatensauce ✓ - auf Anfrage - ☒** € 9
Penne con sugo al pomodoro
- 52 Wiener Schnitzel mit Pommes** € 15
La cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza mit Schinken** € 10
Pizza al prosciutto
- 56 Kleines Eis (2 Ballchen) ✓ ☒** € 5
Gelatino assortito -2 palline
- 89 Crêpes mit Schokoladencreme ✓** € 6
Crêpe alla Nutella
- 86 Frisch Obstsalat ☒** € 7
Macedonia di frutta fresca

SÜßSPEISEN

I DOLCI

- 88 Apfelbeignets mit warmer Vanillesauce** ✓ € 11
Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Rosumeda cremiges Sorbet (Kaffee, Rotwein, Marsala und Ei)** ✓ € 8
Sorbetto cremoso alla Rosumeda (caffè, vino rosso, marsala e uovo)
- 90 Frisches Obst Fondue mit Warmer Schokolade** ✓ € 14
Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 Kuchen aus Buchweizen mit Karamellisierten Äpfeln und Heidelbeeren Marmelade** ⊗ ✓ € 8
Torta di grano saraceno farcita con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi
- 94 Schokoladenkugel mit tropischer Fruchtmousse und Himbeersuppe** ⊗ ✓ € 12
Sfera di cioccolato con spuma di frutti tropicali e zuppetta ai lamponi
- 96 Bianco Mangiare Kokosnusspudding mit Erdbeersauce und Beeren** ✓ € 8
Bianco Mangiare al cocco, fragole frullate e frutti di bosco
- 81 Frische Waldbeeren mit Zabaione-Eis** ⊗ ⊙ € 12
Ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato allo zabaione
- 85 Hausgemachtes Tiramisù** ✓ € 7
Tiramisù fatto in casa

SÜßEN WEIN IM GLAS

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