

Perły Valtelliny

15. Grillowana głowa borowika, Valtellinese bresaola i ser casera,
krakersy zbożowe i masło smakowe

30. Pizzoccheri (wstążki z mąki gryczanej z kapustą i serem „Bitto”, okraszone masłem)

88. Smażone jabłka w cieście z ciepłym sosem waniliowym i lody cytrynowe

Wszystkie dania: € 38

Wino zalecane do dań: Dirupi, Dirupi Rosso Valtellina 2018 € 33

Menu TAST Livigno rodzime jedzenie

16. Wołowina solona na sucho z olejem malinowym, ser Bitto,
rukola, orzeszki pinii i borowiki

29. Pierogi z polenty z pesto z pokrzywy i lokalnymi płatkami ricotta

99. Pokrojona dziczyzna z rodzynkami i orzeszkami pinii, Szpinak z masłem alpejskim

93. Dzikie jagody z domowymi lodami jogurtowymi Livigno

Pełne menu: 48 €

Wino zalecane do dań: Rainoldi, Grumello Riserva Valtellina Superiore docg 2016 € 51

Dania na zamówienie

48. Kostki czystego łososia z Wysp Owczych
ze świeżą sałatą, ananasem i czerwonymi owocami

22. Risotto „Pila Vecia” z burakiem, Krewetki Mazara del Vallo z pesto pistacjowym Bronte

62. Filet z dorsza w migdałowej skórcena puree z groszku i selera z lekkim majonezem wasabi

96. Budyń kokosowy z puree truskawkowym i jagodami

Wszystkie dania: € 55

Wino zalecane do dań: St. Michael-Eppan, Sauvignon doc Sanct Valentin 2020 € 37

Karta dań w j. polskim

ZIMNE PRZEKĄSKI

GLI ANTIPASTI

- 11 Nowej sałatki z naszego ogrodu z wędzonymi kaczymi plastrami piersi i plastry pomarańczy** € 15
Misticanza di insalata novella del nostro orto con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi di arancio
- 21 Zupa krem ze świeżych kasztanów, ser Burrata, marynowane żółtko i trufla** € 15
Crema di castagne, burrata pugliese, tuorlo d'uovo marinato e petali di tartufo
- 3 TAST Szeff kuchni zachwyca: bresaola z dziczyzny, lokalne salami, speck z Livigno, borowiki w oleju i krakersy zbożowe z masłem alpejskim** € 17
Delizie dello Chef TAST: bresaola di cervo, salamino nostrano, Speck livignasco, porcini sott'olio e crostino rustico al burro di montagna
- 16 Bresaola z olejkiem malinowym, płatkami sera bitto, rukolą, prażonymi orzeszkami pinii i borowikami** € 15
Bresaola all'olio ai lamponi, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini
- 8 Carpaccio z okrągłej cukinii, pokrojonego w kostkę pomidora, selera, mięty i awokado** € 12
Carpaccio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, sedano, menta e avocado
- 36 Tatar z fileta wołowego Fassona Piemontese przyprawiony mieszanką ziół i kwiatów, z jajkiem, kaparami i sardelami** € 27
Tartare di filetto di Fassone Piemontese con misticanza di erbe e fiori, uovo, capperi e acciughe
- 24 Smażone kulki z mąki gryczanej nadziewane serem "Casera" na tózeczku z zielonej sałaty** € 14
Sciatt al Casera della Valtellina adagiati su insalata songino
- 48 Kostki z czystego łososia z Wysp Owczych ze świeżą sałatą, ananasem i czerwonymi owocami** € 20
Cubetti di salmone puro Upstream delle isole Fær Øer con insalata fresca, ananas e frutti rossi

ZUPY

ZUPPE E VELLUTATE

- 19 Zupa krem ze szparagów z grzankami czosnkowymi** € 14
Vellutata di asparagi con crostini di pane profumati all'aglio
- 2 Zupa z trzech zbóż ze świeżymi szparagami** € 14
Zuppa ai tre cereali alla contadina con asparagi freschi
- 27 Zupa cebulowa z chlebem tostowym ze zbożami i lokalnym serem** € 14
Zuppetta di cipolle con crostine di pane ai cereali al formaggio locale

MAKARONY / KLUSKI

PRIMI PIATTI

- 22 Risotto "Pila Vecia" z burakami, krewetki Mazara del Vallo z pesto pistacjowym Bronte** ☒ € 19
Risotto "Pila Vecia" alla rapa rossa, gamberi di Mazara del Vallo con pesto di pistacchi di Bronte
- 29 Polenta gnocchi z pesto z dzikiej pokrzywy i płatkami ricotty ricotta z Trepàl** ✓ € 13
Gnocchi di polenta al pesto di ortiche selvatiche con scaglie di ricotta vaccina
- 30 Pizzoccheri z Valtelliny z serem Casera z naszej mleczarni** ✓ ☒ -on request- € 15
Pizzoccheri della Valtellina al formaggio Casera della nostra Latteria
- 26 Kluski żytnie z gulaszem z zająca, strużynami sera alpejskiego i kurki** € 16
Straccetti di segale al ragù di lepore con scaglie di formaggio d'alpe e finferli
- 28 Świeży makaron z kalmarami, cukinią i pomidorami pachnące tymiankiem** € 18
Paccheri di pasta fresca con calamari, zucchini e pomodoro datterino al profumo di timo
- 23 Tagliatelle domowej roboty na stronie 7 płatków śniadaniowych z kasztanami i grzybami prawdziwymi** ✓ € 16
Tagliatelle caserecce ai 7 cereali con castagne e funghi porcini

DANIA Z KUKURYDZIANYM PURE

I PIATTI CON POLENTA

- 40 Talerz alpejski (pure kukurydziane, grzyby, gulasz z jelenia)** € 20
Il piatto dell'alpino (polenta, funghi, salmì di cervo)
- 41 Danie góralskie (polenta z roztopionym masłem i serem, opieńkami oraz kiełbasą)** ☒ € 20
Il piatto del montanaro (polenta taragna con formaggio fuso, funghi chiodini e salsiccia)
- 42 Grillowana polenta z serem alpejskim, jajkiem gotowanym w niskiej temperaturze i czarną truflą** € 20
Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco, uova cotto a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero

Karta dań w j. polskim

DANIA Z MIĘSA - LE CARNI

- 60 5 rodzajów surowych mięs podanych z kamieniem-grilem, świeżymi warzywami i sosami** ☒ € 22
La Piöda di carni assortite alla pietra, con pinzimonio di verdure e salsine assortite
- 65 Comber z dziczyzny glazurowany tymiankiem, polentą i radicchio z Treviso** € 27
Sella di capriolo glassata al Timo selvatico con germogli freschi e polenta Taragna e insalata di radicchio trevigiano
- 61 Schab z jelenia w sosie borowikowo- kasztanowo- truflowym z chlebem razowym crostone** € 25
Controfiletto di cervo con porcini e castagne al profumo di tartufo e crostone di pane integrale
- 69 Policzki cielęce gotowane w niskiej temperaturze z puree ziemniaczanym z pietruszką** € 21
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con morbido di patate al prezzemolo
- 63 Wyciąć polędwicę Fassone w rozmarynie podanej na sałacie rucola** ☒ € 25
Tagliata di filetto di Fassone piemontese al rosmarino su letto di rucola
- 62 Kotlety jagnięce z miodem klonowym, musztardą Dijon i prażonymi orzechami laskowymi z naturalnymi końcówkami szparagów** ☒ € 23
Costolette d'agnello al miele d'acero, senape di Digione e nocciole tostate con punte di asparagi al naturale
- 66 Panierowane kapelusze borowików podane na zielonej sałacie świeża ricotta ze schroniska „stella edelweiss”** € 18
Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta fresca della malga “stella alpina”
- 33 Filet z dorsza w migdałowej panierce na puree z groszku i selera z lekkim majonezem wasabi** €19
Filetto di merluzzo in crosta di mandorle su purea di piselli e sedano rapa con maionese leggera al wasabi
- 64 Stek Tomahawk: delikatny kawałek wołowiny pochodzący z krzyżówki Black Angus i Wagyu, wędzony drewnem wiśniowym z pieczonymi ziemniakami** ☒ € 70
Bistecca di 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

DODATKI - I CONTORNI

- 53 Smażone borowiki z czosnkiem i natką pietruszki** ☒ ☑ € 9
Porcini trifolati con aglio e prezzemolo
- 74 Placek ziemniaczany** ☒ ✓ € 5
Tortino di patate rösti
- 73 Pure z kukurydzy z roztopionym serem “Casera”** ☒ ✓ € 5
Polenta alla valtellinese con formaggio fuso
- 72 Ziemniaki w koszulkach zapiekane z masłem aromatyzowanym** ☒ ✓ € 5
Patate al cartoccio con burro aromatizzato
- 71 Świeże zapiekanki z szparagów** ☒ € 8
Asparagi freschi gratinati
- 80 Warzywa grilowane na oleju** ☒ ☑ € 8
Verdure alla griglia all'olio di frantoio
- 75 Sałatka mieszana (zielona, czerwona, marchew, pomidory)** ☒ ☑ € 7
Insalata mista
- 77 Frytki** ✓ € 5
Patate fritte
- 78 Świeży szpinak z masłem i tymiankiem** ☒ ✓ € 6
Spinaci freschi al burro e timo
- 47 Surowe warzywa (fodyga selera, marchew, cykorja, ogórek)** ☒ ☑ € 6
Pinzimonio di verdure crude

SERY

I FORMAGGI

- 87 Degustacja lokalnych serów z dżemami i miodem do wyboru (6 sztuk)** € 15
Assaggio di formaggi locali con confetture e miele da abbinare ☒ ✓
- 92 Degustacja lokalnych serów z dżemami i miodem do wyboru (9 sztuk)** € 22
Degustazione di formaggi locali con confetture e miele da abbinare ☒ ✓
- 57 Zapiekany lokalny ser "Casera" z miodem, gruszkami i orzechami** € 15
Formaggio gratinato caldo al miele di rododendro con pere e noci ☒ ✓

DANIA DLA DZIECI

I PIATTI PER BAMBINI

- 50 Risotto (ryż) z szafranem** ☒ ✓ € 9
Risottino giallo
- 44 Zupa krem ze szparagów** ☒ ✓ € 10
Crema di asparagi freschi
- 51 Makaron rurki w sosie pomidorowym** ✓ ☒ -on request- € 9
Penne con sugo al pomodoro
- 52 Kotlet schabowy z frytkami** € 15
Cotolettina alla milanese con patate fritte
- 58 Pizza z sosem pomidorowym, serem mozzarella oraz szynką** € 10
Pizza al prosciutto
- 56 2 kulki lodów** ✓ € 5
Gelatino assortito -2 palline -
- 89 Naleśnik z Nutella** ✓ € 6
Crêpe alla Nutella
- 86 Sałatka owocowa** ☉ € 7
Macedonia di frutta fresca

Karta dań w j. polskim





DESERY

I DOLCI

- 88 Racuchy z jabłkami z sosem waniliowym i lodami cynamonowymi n** ✓ € 11
Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella
- 84 Sorbet Rosumeda (kawa, czerwone wino, likier Marsala i jajko)** ✓ € 8
Sorbetto cremoso alla Rosumeda (caffè, vino rosso, marsala e uovo)
- 90 Świeże owoce z gorącą czekoladą** ✓ € 14
Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo
- 95 Gryczne ciasto z karmelizowanymi jabłkami, kasztanami z dodatkiem dżemu z żurawina** ⊗ ✓ € 8
Torta di grano saraceno farcita con marmellata di mirtilli rossi
- 94 Czekoladowa kula z musem z owoców tropikalnych i zupą malinową** ✓ € 12
Sfera di cioccolato con spuma di frutti tropicali e zuppetta ai lamponi
- 96 Budyń kokosowy z puree truskawkowym i jagodami** ✓ € 8
Bianco Mangiare al cocco con fragole frullate e frutti di bosco
- 81 Świeże owoce leśne z lody zabaglione** ⊗ ⊗ € 12
Ventaglio di frutti di bosco freschi con gelato allo zabaione
- 85 Włoskie ciasto "Tiramisu"** ✓ € 7
Tiramisù fatto in casa

SŁODKIE WINA NA KIELISZKI

I VINI DOLCI AL BICCHIERE

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