

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 2018 € 33

Menu TAST Livigno native food

16. "Happy farm" 100% Italian Dry-salted beef with Valtellina oil, flakes of "Valgerola" Bitto cheese, rocket salad, toasted pinenuts and porcini mushrooms

29. Polenta dumplings with TAST bacon, toasted pinenuts and pear cream

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 2016 € 51

Menu Freehand

48. Upstream pure salmon cubes from the Faroe Islands with fresh salad, pineapple, mango and passion fruit

22. Risotto "Re Perso" with wild blueberries, creamed with Scimudin, with porcini mushroom powder

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: St. Michael-Eppan, Sauvignon doc Sanct Valentin 2020 € 37

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
- 48 Upstream pure salmon cubes from the Faroe Islands
with fresh salad, pineapple, mango and passion fruit** ☒ € 20
Cubetti di salmone puro Upstream delle isole Fær Øer con insalata fresca, ananas, mango e passion fruit
- 21 Liquid lettuce salad with Campania buffalo and chestnut pollen** € 15
Insalata liquida di lattuga con bufala campana e polline di castagne
- 3 TAST Chef delights: "Brascarola" Dry-salted beef, local salami, "Bondiöla",
porcini mushrooms in oil and cereal cracker with alpine butter** € 17
Delizie dello Chef TAST: brascarola, salamino nostrano, bondiöla,
porcini sott'olio e crostino rustico al burro di montagna
- 16 "Happy farm" 100% Italian Dry-salted beef with Valtellina oil, flakes of
"Valgerola" Bitto cheese, rocket salad, toasted pinenuts and porcini
mushrooms** ☒ € 15
Bresaola di carne 100% italiana "Happy farm" all'olio di Valtellina,
scagliette di formaggio Bitto della Valgerola, 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 Venison tartare with balsamic vinegar of Modena and raspberries with wild
thyme air** ☒ € 27
Tartare di cervo al balsamico di Modena e lamponi con aria al timo selvatico
- 24 Sciatt: Small cheese balls with corn salad and dehydrated apple chips** € 14
Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino e chips di mela disidratata ✓

SOUPS

ZUPPE E VELLUTATE

- 19 Asparagus cream soup with garlic croutons** ☑ € 14
Vellutata di asparagi con crostini di pane profumati all'aglio
- 2 Long life elixir: vegetable juice with celery, carrots and apples** ☑ € 14
Elisir di lunga vita: centrifugato alle verdure con sedano, carote e mele
- 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 "Re Perso" with wild blueberries,
creamed with Scimudin, with porcini mushroom powder** ☒ € 19
Risotto "Re Perso" ai mirtilli selvatici, mantecato allo Scimudin, con polvere di funghi porcini
- 29 Polenta dumplings with TAST bacon, toasted pinenuts and pear cream** ✓ € 13
Gnocchi di polenta con pancetta TAST, pinoli tostati e crema di pere
- 26 Rye pasta with hare ragout, alpine cheese flakes and chanterelles** € 16
Straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d'alpe e finferli
- 28 Fresh pasta paccheri with clams and mullet bottarga** € 18
Paccheri di pasta fresca alle vongole veraci e bottarga di muggine
- 23 7-Grain homemade tagliatelle with chestnuts and Porcini mushrooms** ✓ € 16
Tagliatelle caserecce ai 7 cereali con castagne e funghi porcini
- 30 Pizzoccheri: Buckwheat noodles with cheese, potato
and vegetable** ✓ -on request- ☒ € 15
Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria

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*

- 87 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)** ☒ ✓ € 19
La degustazione di formaggi locali con salse e miele in abbinamento (9 pezzi)

KIDS DISHES*I PIATTI PER BAMBINI*

- 50 Rice with saffron** ☒ ✓ € 9
Risottino giallo
- 44 Asparagus cream soup** ☒ ✓ € 10
Crema di asparagi freschi
- 51 Pasta with tomato sauce** ✓ - on request with gluten-free pasta - ☒ € 9
Penne con sugo al pomodoro - a richiesta con pasta senza glutine -
- 52 Milanese cutlet with potatoes** € 15
Costoletta alla milanese con patate a barchetta
- 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 Creamy peach sorbet** ✓ € 8
Sorbetto cremoso alla pesca
- 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 mirtili 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 berries tart with our zabaglione ice cream** ⊗ ✓ € 12
Crostatina di frutti di bosco freschi col nostro gelato allo zabaione
- 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