



*Benvenuti al Ristorante La Piöda,
con la nostra carta 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

COPERTO: € 3



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 2019 € 32

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.*

Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino e chips di mela disidratata

*Risotto "Pila Vecia" allo Scimudin della Val Federia con funghi porcini
e burro di malga*

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

Mirtilli con gelato artigianale allo yogurt di Livigno

Menù completo € 49

Vino consigliato in abbinamento:

Rainoldi

Grumello Riserva Valtellina Superiore docg 2018 € 56

LIVIGNO 



**Menù:
A Mano Libera**

*Salmone selvaggio affumicato con uova di quaglia e guacamole
su nido di pasta Kataifi*

*Tagliolini al nero di seppia con pomodorini, zucchine,
gamberi, cozze, vongole*

*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 € 57

Vino consigliato in abbinamento:

St. Michael-Eppan

Sauvignon doc Sanct Valentin 2021 € 41



Antipasti

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

Salmone selvaggio affumicato con uova di quaglia e guacamole su nido di pasta Kataifi € 20

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

Bresaola di carne 100% italiana "Happy farm" all'olio di Valtellina, scaglette di formaggio Bitto della Valgerola, rucola pinoli tostati e funghetti porcini ☒ € 15

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

Tartare di filetto di manzo piemontese, segale croccante, insalatina e tuorlo d'uovo marinato € 25

Sciatt al Casera Livignasco su insalata di songino e chips di mela disidratata € 14

Zuppe e Vellutate

Vellutata di cavolfiore e carote ☒ ☒ € 14

Zuppetta fredda di rape rosse e mele della Valtellina ☒ ☒ € 14

Zuppetta di cipolle con crostone di pane ai cereali al formaggio locale ✓ € 14



Primi Piatti

Risotto “Pila Vecia” allo Scimudin della Val Federia con funghi porcini e burro di malga ✓ ⊗ € 17

Gnocchi di polenta nostrana con crema di salvia e julienne di bresaola € 14

Straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio d’alpe e finferli € 16

Tagliolini al nero di seppia con pomodorini, zucchine, gamberi, cozze, vongole € 19

- Aggiunta di bottarga di muggine € 3 extra -

Raviolo ai cereali ripieni di Taroz con spuma di Bitto d’alpeggio e cipolla croccante ✓ € 16

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

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 insalatina novella ☒ € 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 foglia d'oro e patate al
cartoccio ☒
ca.1 kg € 80.00*



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 con confetture e miele da abbinare ⊗ √ € 19



Piatti per i Bimbi

Risottino giallo ☒ ✓ € 10

Vellutata di cavolfiore e carote Ⓢ ☒ € 14

Penne con sugo al pomodoro ✓ - a richiesta con pasta senza glutine - € 10

Costoletta alla milanese con patate a barchetta € 16

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 al Braulio ✓ € 8

Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo ✓ € 14

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

Crostatina 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