



*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  Senza Lattosio

 Piatti senza glutine # Disponibile anche senza glutine

COPERTO: €3



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



Menù: Perle di Valtellina

*Testa di porcino alla piastra e
cracker ai cereali al burro aromatizzato alla Taneda*

Allergeni 1,7,8

*Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa
al formaggio Casera della nostra latteria*

Allergeni 1,3,7

*Frittelle di mele
con salsa di vaniglia e gelato alla cannella*

Allergeni 1,3,5,7

Menù completo € 39

Vino consigliato in abbinamento:

"Nera"

Paradiso Riserva Valtellina Superiore docg 2019 € 43

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

Menù Tast

*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 Cicorino e chips di mela disidratata

Allergeni 1,3,5,7 ✓

*Risotto Acquarello Al Sassella con formaggio Scimudin
e mele della Valtellina*

Allergeni 7 ✓ ⊗

Tagliata di Cervo con salsa ai mirtilli su letto di Spinaci freschi

Allergeni 7

Mirtilli con gelato artigianale allo yogurt di Livigno

Allergeni 7

Menù completo € 52

Vino consigliato in abbinamento:

"Nino Negri "

Vigna Fracia Valtellina Superiore Valgella docg 2019 €54

LIVIGNO 



Menù: A Mano Libera

Battuto di Gamberi rossi di Mazzara del Vallo, pesche, lime e salicornia liquida

Allergeni 2

Tagliolini al nero di seppia all'Astice con pomodorini e limone di Sorrento

Allergeni 1,2,3

Cubo di Tonno Pinna Rossa in crosta di erbe, Burrata, Rapa Rossa e clorofilla al Basilico

Allergeni 1,4,5,7

Bavarese alla Pera, Mousse al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni 1, 8

Menù completo € 59

Vino consigliato in abbinamento:

"Nino Negri "

Ca' Brione Valtellina igt 2022 €46



Antipasti

Tartare di filetto di manzo piemontese, fonduta di formaggio Scimudin, nocciole e polvere di tuorlo d'uovo marinato con senape, miele di castagno e lime €25

Allergeni 3,7,8,10

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

Allergeni 1,3,5,7 ✓

Bresaola di carne 100% italiana "Beltram Happy farm", evo di Valtellina, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini €15

Allergeni 7,8 (X)

Misticanza di insalata novella con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi di arancio €17

(X)

Battuto di Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo, pesche, lime e salicornia liquida €28

Allergeni 2 (X)

Delizie dello Chef TAST: Brascarola, Salam de Baita, Speck nostrano, porcini sott'olio e crostino rustico al burro alla Taneda €18

Allergeni 1,7,8

Ventaglio di zucchine tonde, pomodoro a cubetti, mango, menta fresca e avocado €14

(X) (X)

Zuppe e Vellutate

Crema Brulè di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino € 14

Allergeni 5 (X) (X)

Crema di Castagne con burrata, tuorlo d'uovo marinato e scaglie di Tartufo Nero € 17

Allergeni 3,7 (X)

Zuppetta di cipolle con crostone di pane ai cereali € 14

Allergeni 1,8 ✓

Insalatona

Insalatina di Farro, Misticanza di montagna, pomodorini, pere, noci e fonduta al Gorgonzola dop € 16

Allergeni 1,7,8 ✓



Primi Piatti

*Risotto Acquarello Al Sassella con formaggio Scimudin
e mele della Valtellina € 17*

Allergeni 7 ✓ ⊗

*Pizzoccheri Valtellinesi al formaggio Casera della nostra latteria
- Disponibili anche con impasto per celiaci € 15*

Allergeni 1,3,7 ⊗ ✓

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

Allergeni 1,3,7 ✓

Gnocchi di patate e barbabietola, pesto di ortiche e polvere ai funghi Porcini € 15

Allergeni 1,7,8 ✓

Straccetti di segale al ragù di lepre con scaglie di formaggio Bitto e finferli € 17

Allergeni 1,3,7,9

Tagliolini al nero di seppia all'Astice con pomodorini e limone di Sorrento € 29

Allergeni 1,2,3

Piatti con Polenta Taragna

Piatto dell'alpino: Polenta taragna, funghi porcini, salmì di cervo € 21

Allergeni 1,5,7,9

Piatto del montanaro: Polenta taragna, funghi porcini e salsiccia € 21

Allergeni 5,7 ⊗

*Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco,
uovo cotto a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero € 21*

Allergeni 3, 7 ⊗ ✓



Secondi Piatti

*La Piöda: 5 carni assortite da cucinare in tavola alla pietra ollare,
Salsa Olandese e pinzimonio di verdure in abbinamento € 25*

Allergeni 3,5,7,9 #

*Sella di Capriolo glassata al Timo selvatico con
Polenta Taragna e insalatina novella € 28*

Allergeni 1,5,7 #

Tagliata di Cervo con salsa ai mirtilli su letto di Spinaci freschi € 27

Allergeni 5 (X)

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con
morbido di patate al prezzemolo € 23*

Allergeni 1 #

*Filetto di Vitellone alla finta brace, fonduta di Grana di Grosio
e aglio nero € 28*

Allergeni 7 (X)

*Costolette d'agnello al miele di montagna e pistacchi con
asparagi freschi al naturale € 27*

Allergeni 8 #

*Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione
con ricotta fresca di Trepalle € 18*

Allergeni 1,3,5,7 (V)

*Cubo di Tonno Pinna Rossa in crosta di erbe,
Burrata, Rapa Rossa e clorofilla al Basilico € 28*

Allergeni 1,4,5,7

*Tofu marinato alla Soia con indivia
e Asparagi freschi € 20*

Allergeni 6 (V)



Contorni

Porcini trifolati con aglio e prezzemolo € 9

Allergeni 5 ☒ Ⓢ

Tortino di patate rösti € 6

Allergeni 7 ☒ ✓

Polenta alla valtellinese con formaggio fuso € 5

Allergeni 7 ☒ ✓

Patate al cartoccio con burro aromatizzato € 5

Allergeni 7 ☒ ✓

Asparagi freschi gratinati € 8

Allergeni 7 ☒ ✓

Verdure alla griglia all'olio di frantoio € 8

☒ Ⓢ

Insalata mista € 7

☒ Ⓢ

Patate fritte € 5

Allergeni 5 ✓

Spinaci freschi al burro e timo € 6

Allergeni 7 ☒ ✓

Pinzimonio di verdure crude € 6

Allergeni 3,5 9 ☒ ✓

Formaggi

*Assaggio di 6 formaggi dai caseifici di Livigno
con confetture e miele da abbinare € 15*

Allergeni 7,8 ☒ ✓



Degustazione di 9 formaggi con confetture e miele da abbinare € 21

Allergeni 7,8 ☒ ✓





Piatti per i Bimbi

Risottino giallo € 11

Allergeni 7  



Crema Brulè di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino € 14

Allergeni 5  

Penne con sugo al pomodoro €11

Allergeni 9 



- a richiesta con pasta senza glutine

Allergeni 9  


Cotoletta di pollo alla milanese con patate a barchetta € 16

Allergeni 1,3,5

Gelatino artigianale assortito (2 palline) € 5

Allergeni 7  

Crêpe alla Nutella € 7

Allergeni 1,3,5,7 

Macedonia di frutta fresca € 7



I Dolci

Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato artigianale alla cannella € 12

Allergeni 1,3,5,7 ✓

Sorbetto cremoso al Braulio € 9

Allergeni 7 ✕ ✓


Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo € 15

Allergeni 5,7 ✕ ✓


*Tortino di grano saraceno con mele caramellate,
castagne e marmellata ai mirtilli rossi € 9*

Allergeni 3, 7,8 ✕ ✓

Mousse al Mango, spuma di Lime e Crumble al Cocco € 12

Allergeni 1,8 ✓ 

Bavarese alla Pera con cuore al fondente e croccante alla nocciola ✓ € 13

Allergeni 1,8 ✕ 

Crostatina di frutti di bosco freschi e namelaka al Tè Matcha € 13

Allergeni 1,3,7

Il nostro Tiramisù fatto in casa € 7

Allergeni 1,3,7 ✓

I vini Dolci al bicchiere:

 *Vertemate vino passito igt “Mamete Prevostini” € 9*

 *Kabir moscato di Pantelleria doc “Donnafugata” € 6*

 *Il Vino del Presidente igt moscato rosa “Triacca” € 11*