

Menu Pearls of Valtellina

15. Grilled porcini mushroom and cereale crackers with Taneda-infused butter

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

Allergens 1,7,8,16

30. Valtellina Pizzoccheri with Casera cheese from Livigno

- Also available with gluten-free dough

Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa al formaggio Casera della nostra latteria

Allergens 1,3,7

88. Fried apples with vanilla sauce and homemade cinnamon ice cream

Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato alla cannella

Allergens 1,3,5,7

Full menu: € 39

Recommended wine pairing: "Nera" Paradiso Riserva Valtellina Superiore docg 2019 € 43

Menu TAST Livigno native food

1. Small spheres of Taroz, local goat cheese sauce, and Bresaola leaves

Piccole sfere di Taroz, fonduta di caprino nostrano e foglie di Bresaola

Allergens 1,3,7,15

2. Chestnut tagliatelle with "Testa Nera" porcini mushrooms and crispy Speck

Tagliatelle di castagne ai funghi porcini "Testa Nera" e Speck croccante

Allergens 1,3,5,15

4. Venison fillet with Livigno red beer, served on apple purée.

Filettino di capriolo alla birra rossa di Livigno su purea di mele

Allergens 1,5,16

5. Hazelnut cream served with chestnut biscuit and persimmon sorbet

Cremoso alla nocciola, biscotto di castagne e sorbetto di cachi

Allergens 1,3,7,8,15 

Full menu: € 57

Recommended wine pairing: "Nino Negri" Vigna Fracia Valtellina Superiore Valgella docg 2019 € 54

Menu Freehand

48. Red prawn tartare from Mazara del Vallo, pineapple, lime and sauce of salicornia

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

Allergens 2,16 

23. Squid ink tagliolini with lobster, cherry tomatoes and lemon from Sorrento

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

Allergens 1,2,3,15

33. Red tuna cubes in herb crust, burrata, beetroot and basil chlorophyll

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

Allergens 1,4,5,7,16

96. Bavarian pear cream, dark chocolate mousse and hazelnut crunch

Bavarese alla Pera, Mousse al fondente e croccante alla nocciola

Allergens 1,8,15  

Full menu: € 59

Recommended wine pairing "Nino Negri" "Ca' Brione Valtellina igt 2022 € 46

English Menu

Starters

36. Piemontese beef fillet tartare, Scimudin cheese sauce, hazelnuts, and marinated egg yolk powder with mustard, chestnut, honey and lime € 25

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
Allergens 3,7,8,10

24. Sciatt with Livignasco Casera cheese served with chicory and dehydrated apple chips € 14

Sciatt al Casera Livignasco su Cicorino e chips di mela disidratata
Allergens 1,3,5,7 ✓

16. "Beltram Happy Farm" 100% Italian Bresaola, Valtellina olive oil, Bitto cheese flakes, arugula, toasted pine nuts, and porcini mushroom € 15

Bresaola di carne 100% italiana "Beltram Happy farm", evo di Valtellina, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini
Allergens 7,8 ✕

11. Mixed baby salad with slices of smoked duck breast and orange slices € 17

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

48. Red prawn tartare from Mazara del Vallo, pineapple, lime and sauce of salicornia € 28

Battuto di Gamberi Rossi di Mazzara del Vallo, ananas, lime e salicornia liquida
Allergens 2 ✕

3. Chef's Delights TAST: Brascarola, Salam de Baita, local speck, porcini mushroom in oil and rustic crostino with Taneda butter € 18

Delizie dello Chef TAST: Brascarola, Salam de Baita, Speck nostrano, porcini sott'olio e crostino rustico al burro alla Taneda
Allergens 1,7,8

8. Round zucchini, diced tomatoes, mango, freshmint and avocado € 14

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

Soups and Creams

19. Chickpea and porcini mushroom crème brûlée with wild garlic € 14

Crema Brulè di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino
Allergens 5,16 ✕ ✕

98. Chestnut cream with burrata, marinated egg yolk and black truffle flakes € 17

Crema di Castagne con burrata, tuorlo d'uovo marinato e scaglie di Tartufo Nero
Allergens 3,7 ✕

27. Onion soup with cereal bread crouton € 14

Zuppetta di cipolle con crostone di pane ai cereali
Allergens 1,8 ✓

Salad

21. Wheat salad, mountain greens, cherry tomatoes, pear, walnuts and Gorgonzola DOP fondue € 16

Insalata di Farro, Misticanza di montagna, pomodorini, pere, noci e fonduta al Gorgonzola dop
Allergens 1,7,8 ✓

First Courses

22. Acquarello risotto with Sassella wine, Scimudin cheese, and apples from Valtellina € 17

Risotto Acquarello Al Sassella con formaggio Scimudin e mele della Valtellina

Allergens 7 ✓⊗

30. Valtellina Pizzoccheri with Casera cheese from Livigno

- Also available with gluten-free dough € 15

Pizzoccheri Valtellinesi al formaggio Casera della nostra latteria

Allergens 1,3,7 ✓⊗

28. Cereal ravioli stuffed with Taroz, with alpine Bitto cheese foam and crispy onion € 16

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

Allergens 1,3,7,15 ✓

29. Potato and beetroot gnocchi with nettle pesto and porcini mushroom powder € 15

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

Allergens 1,7,8,15 ✓

26. Rye straccetti with hare ragout, Bitto cheese flakes, and chanterelles € 17

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

Allergens 1,3,7,9,15

23. Squid ink tagliolini with lobster, cherry tomatoes and lemon from Sorrento € 29

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

Allergens 1,2,3,15

Dishes with Polenta Taragna

40. Alpino's Dish: Polenta taragna, porcini mushroom, and venison stew € 21

Piatto dell'alpino: Polenta taragna, funghi porcini, salmi di cervo

Allergens 1,5,7,9,16

41. Montanaro's Dish: Polenta taragna, porcini mushroom, and sausage € 21

Piatto del montanaro: Polenta taragna, funghi porcini e salsiccia

Allergens 5,7,16 ✓⊗

42. Grilled polenta with fresh alpine cheese, low-temperature cooked egg, and black truffle flakes € 21

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

Allergens 3, 7 ✓⊗

English Menu

Main Courses

60. The Piöda: 5 assorted meats to cook at the table on a soapstone, Hollandaise sauce and vegetable crudtitèes € 27

La Piöda: 5 carni assortite da cucinare in tavola alla pietra ollare, Salsa Olandese e pinzimonio di verdure in abbinamento
Allergens 3,5,7,9 #

Florentine Steak:

38. A selection of premium-quality meat, crispy on the outside, tender and juicy on the inside, served naturally with coarse salt and herbs.

Minimum weight: 1 kg - Perfect for two people € 80

Bistecca alla Fiorentina

Wagyu Sirloin Steak:

35. Premium Wagyu beef sirloin, renowned for its unique marbling and exceptional tenderness, served with purple potato cream and herb mushroom € 65

Controfiletto di Wagyu:

Pregiato controfiletto di manzo Wagyu, rinomato per la sua marezzatura unica e la straordinaria morbidezza, servito con crema di patate viola ed erba Fungo

Allergens 7

99. Sliced venison with blueberry sauce on a bed of fresh spinach € 27

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

Allergens 5,16 (X)

69. Veal cheek cooked at low temperature and mashed potatoes with parsley € 26

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

Allergens 1 #

62. Mountain honey and pistachio lamb chops with fresh asparagus € 28

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

Allergens 8,16 #

33. Red tuna cubes in herb crust, burrata cheese, beetroot, and basil chlorophyll € 28

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

Allergens 1,4,5,7,16

66. Breaded porcini mushroom caps served on a seasonal salad with fresh Trepalle ricotta € 18

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

Allergens 1,3,5,7,16 V

9. Marinated tofu with soy, endive, and fresh asparagus € 20

Tofu marinato alla Soia con indivia e Asparagi freschi

Allergens 6 (V)

Side dishes

53. Sautéed porcini mushroom with garlic and parsley € 9

Porcini trifolati con aglio e prezzemolo

Allergens 5,16  

74. Potato rösti € 6

Tortino di patate rösti

Allergens 7  

73. Valtellina polenta with melted cheese € 5

Polenta alla valtellinese con formaggio fuso

Allergens 7  

72. Baked potatoes with flavored butter € 5

Patate al cartoccio con burro aromatizzato

Allergens 7  

71. Gratinated fresh asparagus € 8

Asparagi freschi gratinati

Allergens 7  

80. Grilled vegetables with olive oil € 8

Verdure alla griglia all'olio di frantoio

 

75. Mixed salad € 7

Insalata mista

 

77. French fries € 5

Patate fritte

Allergens 5,16 

78. Fresh spinach with butter and thyme € 6

Spinaci freschi al burro e timo

Allergens 7  

47. Vegetable crudites € 6

Pinzimonio di verdure crude

Allergens 3,5,9 

Cheeses

87. Tasting of 6 local cheeses with jams and honey € 15

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

Allergens 7,8  

92. Tasting of 9 cheeses with jams and honey € 21

Degustazione di 9 formaggi con confetture e miele da abbinare

Allergeni 7,8  

Dishes for Kids

50. Risotto with saffron € 12

Risottino giallo
Allergens 7  

19. Chickpea and porcini mushroom crème brûlée € 14

Crème Brûlée di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino
Allergens 5, 16  

51. Penne with Tomato Sauce € 12

Penne con sugo al pomodoro
Allergens 9 
-upon request with gluten-free pasta -
Allergens 9  

52. Milanese chicken cutlet with potato wedges € 16

Cotoletta di pollo alla milanese con patate a barchetta
Allergens 1, 3, 5

56. Various Homemade Ice Cream (2 scoops) € 5

Gelatino artigianale assortito (2 palline)
Allergens 7  

89. Crepes with Nutella € 7

Crêpe alla Nutella
Allergens 1, 3, 5, 7 

86 Fresh fruit salad € 7

Macedonia di frutta fresca
 

Desserts

88. Fried apple with vanilla sauce and homemade cinnamon ice cream € 13

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

Allergens 1,3,5,7 ✓

84. Creamy Braulio sorbet € 9

Sorbetto cremoso al Braulio

Allergens 7 ✕ ✓

90. Fresh fruits with hot chocolate fondue € 17

Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo

Allergens 5,7 ✕ ✓

95. Buckwheat cake with caramelized apple, chestnut, and lingonberry jam € 10

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

Allergens 3,7,8 ✕ ✓

94. Mango mousse, lime foam, and coconut crumble € 13

Mousse al Mango, spuma di Lime e Crumble al Cocco

Allergens 1,8,15 ✓ 

96. Bavarian cream pear, dark chocolate mousse, and hazelnut crunch € 15

Bavarese alla Pera con cuore al fondente e croccante alla nocciola

Allergens 1,8,15 ✓ ✕ 

5. Hazelnut cream served with chestnut biscuit and persimmon sorbet

Cremoso alla nocciola, biscotto di castagne e sorbetto di cachi

Allergens 1,3,7,8,15 ✓ € 14

85. Our homemade tiramisu € 8

Il nostro Tiramisù fatto in casa

Allergens 1,3,7 ✓

Sweet wine by the glass

🍷 Vertemate sweet wine igt “Mamete Prevostini” € 9

🍷 Kabir moscato from Pantelleria doc “Donnafugata” € 6

🍷 The presidents wine igt moscato rosa “Triacca” € 11