



*Welcome to La Piöda Restaurant,
with our menu we want to take you on a journey through our land,
the Upper Valtellina, that will immerse you in an atmosphere of
serenity, hospitality, and well-being.*

*But it is certainly at the table that you can best appreciate it, thanks
to the refinement of our dishes which strike a balance between
tradition and innovation.*

*We want you to rediscover the flavors of the past through a careful
selection of quality raw materials that include every typical local
ingredient, such as Alpine cheeses, cured meats, and polenta taragna,
which are complemented by the variety of our wines.*

*Our staff will be at your disposal to fully immerse you in this food and
wine experience.*

Marco and La Piöda Team

*For your dietary needs or special requests, please inform us when placing
your order, and we will do our best to accommodate you.*

🌿 Vegetarian dishes 🌱 Vegan dishes 🥛 Lactose free

🚫 Gluten free # Available also gluten free

COVER: € 3



Welcome



We inform our valued customers that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or additives considered allergens.

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this establishment and present in Annex II of EU Regulation No. 1169/2011.

- | | |
|---|--|
| 1 Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof. | 8 Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and products thereof. |
| 2 Crustaceans and products thereof. | 9 Celery and products thereof. |
| 3 Eggs and products thereof. | 10 Mustard and products thereof. |
| 4 Fish and products thereof. | 11 Sesame seeds and products thereof. |
| 5 Peanuts and products thereof. | 12 Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg. |
| 6 Soybeans and products thereof. | 13 Lupins and products thereof. |
| 7 Milk and products thereof (including lactose). | 14 Molluscs and products thereof. |

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the staff on duty, and you can consult the relevant documentation upon request.

The Management



Summer Menu

17. Piccadilly Tomato Cream, Andria IGP Burrata, and Cantabrian Sea Anchovies

Crema di pomodoro Piccadilly, burrata di Andria IGP e alici del Mar Cantabrico

Allergeni 4,7 

21. Spelt Salad with Arugula, Cherry Tomatoes, Apples, Walnuts, and Gorgonzola DOP Fondue

Insalatina di farro, rucola, pomodorini, mele, noci e fonduta al Gorgonzola dop

Allergeni 1,7,8 

91. Trio of sorbets: raspberry, pineapple, and mint with pistachio crumble

Tris di sorbetti: lampone, ananas e menta con crumble ai pistacchi

Allergeni 8,15    

Complete menu € 39

Recommended wine pairing:

Vinnae Ribolla Gialla igt "Jerman" € 30



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

Menu Tast

10. Small spheres of Taroze, local goat cheese sauce and Bresaola leaves

*Piccole sfere di Taroze, fonduta di caprino nostrano
e foglie di Bresaola
Allergeni 1,3,7,15*

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

*Tagliatelle di castagne ai funghi porcini "Testa Nera" e Speck croccante
Allergeni 1,3,5,15*

65. Saddle of venison scented with thyme, served with polenta taragna

*Sella di capriolo profumata al timo con polenta taragna
Allergeni 1,5,16*

94. Berries semifreddo, chocolate crumble, and edible golden flakes

*Semifreddo ai frutti di bosco, terra di cioccolato e pepite d'oro
Allergeni 7,8,15 ☒ ☑ ☐*

Complete menu € 59

Recommended wine pairing:

SO Grumello Valtellina Superiore docg 2021 "I Vitari" € 59

LIVIGNO



Menù: Free Handed

48. Scampi carpaccio with strawberries, yogurt, and balsamic vinegar pearls

Carpaccio di scampi, fragole, yogurt e perle di aceto balsamico

Allergeni 2,7,6 

23. Whole grain tagliolini with cracked wheat and bran, buffalo mozzarella, samphire, tomato gel, and Sicilian red prawn tartare

Tagliolino integrale al grano spezzato e crusca, bufala, salicornia, gel di pomodoro e battuto di gambero rosso di Sicilia

Allergeni 1,2,3,7,15

33. Seared tuna with sesame seeds, pineapple mayonnaise, and avocado pesto

Tonno scottato ai semi di sesamo, maionese all'ananas e pesto di avocado

Allergeni 3,4,5,11,16  

96. Pear Bavarian cream, dark chocolate mousse, and hazelnut brittle

Bavarese alla Pera, Mousse al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni 1,8,15  

Complete menu € 62

Recommended wine pairing:

Vistamare Toscana igt "Ca' Marcanda - Gaja" 2023 € 52



Appetizers and Salads

36. **Piemontese beef tenderloin tartare, Scimudin cheese fondue, hazelnuts, and cured egg yolk powder with chestnut honey, mustard, and lime € 26**
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
Allergeni 3,7,8,10
21. **Farro salad with arugula, cherry tomatoes, apples, walnuts, and Gorgonzola DOP fondue € 16**
Insalatina di farro, rucola, pomodorini, mele, noci e fonduta al Gorgonzola dop
Allergeni 1,7,8 ✓
17. **Piccadilly tomato cream, Andria IGP burrata, and Cantabrian anchovies € 19**
Crema di pomodoro Piccadilly, burrata di Andria IGP e alici del Mar Cantabrico
Allergeni 4,7 ✕
24. **Crispy Casera Livigno cheese fritters (sciatt) on chicory with dried apple chips € 14**
Sciatt al Casera Livignasco su Cicorino e chips di mela disidratata
Allergeni 1,3,5,7 ✓
16. **100% Italian beef bresaola from "Beltram Happy Farm," Valtellina extra virgin olive oil, Bitto cheese shavings, arugula, toasted pine nuts, and porcini mushrooms € 16**
Bresaola di carne 100% italiana "Beltram Happy farm", evo di Valtellina, scagliette di formaggio Bitto, rucola, pinoli tostati e funghetti porcini
Allergeni 7,8 ✕
11. **Mixed greens with smoked duck breast slices and orange segments € 18**
Misticanza di insalata novella con lamelle di petto d'anatra affumicato e spicchi di arancio
✕
48. **Scampi carpaccio with strawberries, yogurt, and balsamic vinegar pearls € 25**
Carpaccio di scampi del Mediterraneo, fragole, yogurt e perle di aceto balsamico
Allergeni 2,7,6 ✕
3. **Chef's Delights TAST: Brascarola, Salami de Baita, local Speck, porcini mushrooms in oil, and rustic crostini with Taneda butter € 18**
Delizie dello Chef TAST: Brascarola, Salam de Baita, Speck nostrano, porcini sott'olio e crostino rustico al burro alla Taneda
Allergeni 1,7,8
8. **Round zucchinis, diced tomato, mango, fresh mint, 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**
Creme Brulè di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino
Allergens 5 ✕ ✕
98. **Chestnut cream with burrata, marinated egg yolk, and black truffle flakes € 19**
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 ✓



First Courses

**22. Risotto reserve "Pila Vecia" creamed with peas
and crispy Iberian pork bacon € 17**

Risotto riserva "Pila Vecia" mantecato ai piselli e pancetta di maialino iberico croccante

Allergeni 5, 7 ✓ⓧ

30. Valtellina-style Pizzoccheri with Casera cheese from Livigno

– Also available with gluten-free pasta € 15

Pizzoccheri Valtellinesi al formaggio Casera della nostra latteria

- Disponibili anche con impasto per celiaci

Allergeni 1,3,7 ✓ⓧ

**28. Tortello made with stone-ground ancient "Perciasacchi" wheat flour, filled
with fresh ricotta from our dairy, baby vegetables, and lemongrass cream € 16**

Tortello di farina di grano antico "Perciasacchi" macinata a pietra, ripieno di ricotta fresca della Latteria, verdure, crema di lemon grass

Allergeni 1,3,7,15 ✓

**29. Tricolor potato gnocchi with butter from our alpine dairies and Casera cheese
sauce from Livigno € 16**

Gnocchi di patate tricolore al burro delle nostre malghe e fonduta al

Casera di Livigno

Allergeni 1,7,15 ✓

**26. Rye tagliatelle with hare ragù, chanterelle mushrooms,
and shaved Bitto cheese € 17**

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

Allergeni 1,3,7,9,15

**23. Whole wheat tagliolini with cracked grain and bran, buffalo mozzarella,
sapphire, tomato gel, and Sicilian red prawn tartare € 22**

Tagliolino integrale al grano spezzato e crusca, bufala, salicornia, gel di pomodoro e battuto di gambero rosso di Sicilia

Allergeni 1,2,3,7,15

Dishes with Polenta Taragna

**40. Alpine-style dish: Taragna polenta, porcini mushrooms,
and venison stew (salmi) € 21**

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

Allergeni 1,5,7,9,16

41. Mountaineer's dish: Taragna polenta, porcini mushrooms and sausage € 21

Piatto del montanaro: Polenta taragna, funghi porcini e salsiccia

Allergeni 5,7,16 ✓ⓧ

**42. Grilled polenta with fresh alpine cheese, slow-cooked egg,
and black truffle shavings € 21**

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

Allergeni 3, 7 ✓ⓧ



Main Courses

60. La Piöda: Assorted 5 meats to cook at the table on a soapstone grill, served with Hollandaise sauce and vegetable crudités € 27

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

38. Bistecca alla Fiorentina:

Selection of the highest quality meat, crispy on the outside, tender and juicy on the inside, served simply with coarse salt and herbs

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

Bistecca alla Fiorentina: Selezione di carne di altissima qualità, croccante all'esterno, tenera e succosa all'interno, servita al naturale con sale grosso e aromi

68. Italian veal fillet with foie gras, black truffle slices, and thyme breadcrumb crumble € 32

Filetto di vitello italiano con foie gras, lamelle di tartufo nero e sbriciolato di pane al timo
Allergeni 1

61. Venison sirloin with blueberry sauce and creamy mashed potatoes € 27

Controfiletto di Cervo con salsa ai mirtilli e morbido di patate
Allergeni 5,16 

69. Slow-cooked veal cheek with crispy polenta € 26

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con polenta croccante
Allergeni 1 #

62. Lamb chops with mountain honey and pistachios, served with fresh asparagus € 29

Costolette d'agnello al miele di montagna e pistacchi con asparagi freschi al naturale
Allergeni 8,16 #

33. Seared tuna with sesame seeds, pineapple mayonnaise, and avocado pesto € 28

Tonno scottato ai semi di sesamo, maionese all'ananas e pesto di avocado

Allergeni 3,4,5,11,16  

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

Cappelle di porcini impanate, servite su insalatina di stagione con ricotta fresca di Trepalle
Allergeni 1,3,5,7,16 

9. Soy-marinated tofu with endive and fresh asparagus € 20

Tofu marinato alla Soia con indivia e Asparagi freschi
Allergeni 6 



Side Dishes

53. Sautéed porcini mushrooms with garlic and parsley € 9

Porcini trifolati con aglio e prezzemolo

Allergeni 5,16  

74. Potato rösti cake € 6

Tortino di patate rösti

Allergeni 7  

73. Valtellina-style polenta with melted cheese € 5

Polenta alla valtellinese con formaggio fuso

Allergeni 7  

72. Baked potatoes in foil with flavored butter € 5

Patate al cartoccio con burro aromatizzato

Allergeni 7  

71. Fresh gratinated asparagus € 8

Asparagi freschi gratinati

Allergeni 7  

80. Grilled vegetables with cold-pressed olive oil € 8

Verdure alla griglia all'olio di frantoio

 

75. Mixed Salad € 7

Insalata mista

 

77. French fries € 5

Patate fritte

Allergeni 5,16 

78. Fresh spinach sautéed with butter and thyme € 6

Spinaci freschi al burro e timo

Allergeni 7  

47. Raw vegetable crudités € 6

Pinzimonio di verdure crude

Allergeni 3,5,9  

Cheeses

87. Tasting of 6 cheeses from Livigno dairies, served with jams and honey for pairing € 15

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

Allergeni 7,8  

92. Selection of 9 artisan cheeses, paired with seasonal jams and mountain honey € 21

Degustazione di 9 formaggi con confetture e miele da abbinare

Allergeni 7,8  



Dishes for Kids

50. Saffron risotto € 12

Risottino giallo

Allergeni 7  

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

Crème Brûlée di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino

Allergeni 5,16  

51. Penne with tomato sauce €12

Penne con sugo al pomodoro

Allergeni 9 

Gluten-free pasta available on request

- a richiesta con pasta senza glutine

Allergeni 9  

52. Milanese-style chicken cutlet with potato wedges € 16

Cotoletta di pollo alla milanese con patate a barchetta

Allergeni 1,3,5

56. Assorted artisanal gelato (2 scoops) € 5

Gelatino artigianale assortito (2 palline)

Allergeni 7  

89. Nutella crepes € 7

Crêpe alla Nutella

Allergeni 1,3,5,7 

86. Fresh fruit salad € 7

Macedonia di frutta fresca





Desserts

88. *Apple fritters with vanilla sauce and artisanal cinnamon ice cream* € 13
Frittelle di mele con salsa di vaniglia e gelato artigianale alla cannella

Allergeni 1,3,5,7 ✓

84. *Creamy Braulio sorbet* € 9
Sorbetto cremoso al Braulio

Allergeni 7 ✕ ✓

90. *Hot chocolate fondue with fresh fruits* € 17
Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo

Allergeni 5,7 ✕ ✓

95. *Buckwheat cake with caramelized apples, chestnuts, and cranberry jam* € 10
Tortino di grano saraceno con mele caramellate, castagne e marmellata ai mirtilli rossi

Allergeni 3,7,8 ✕ ✓

94. *Berries semifreddo, chocolate crumble, and edible golden flakes* € 12
Semifreddo ai frutti di bosco, terra di cioccolato e pepite d'oro

Allergeni 7,8,15 ✕ ✓ Ⓢ

96. *Pear Bavarian cream, dark chocolate mousse, and hazelnut brittle* € 15
Bavarese alla Pera con cuore al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni 1,8,15 ✕ Ⓢ

91. *Trio of sorbets: raspberry, pineapple, and mint with pistachio crumble* € 10
Tris di sorbetti: lampone, ananas e menta con crumble ai pistacchi

Allergeni 8,15 ✕ ✓ Ⓢ

85. *Our homemade tiramisu* € 8
Il nostro Tiramisù fatto in casa

Allergeni 1,3,7 ✓

Sweet wine by the glass:

- 🍷 *Vertemate vino passito igt "Mamete Prevostini"* € 9
🍷 *Kabir moscato di Pantelleria doc "Donnafugata"* € 6
🍷 *Il Vino del Presidente igt moscato rosa "Triacca"* € 11