



Benvenuti al Ristorante La Piöda

*Lasciate che il tempo rallenti
Godetevi ogni sapore, ogni profumo, e il piacere della
compagnia delle persone accanto a voi. Spegnete i pensieri e,
perché no, anche i telefonini: i momenti più belli meritano
tutta la vostra attenzione.
Buon appetito!*

*Marco Cola - Custode dell'Ospitalità
Johan Sanchez - Regista dell'Accoglienza a Tavola
Giorgio Martinelli - Creatore dei Sapori
e tutto lo staff del Ristorante La Piöda*

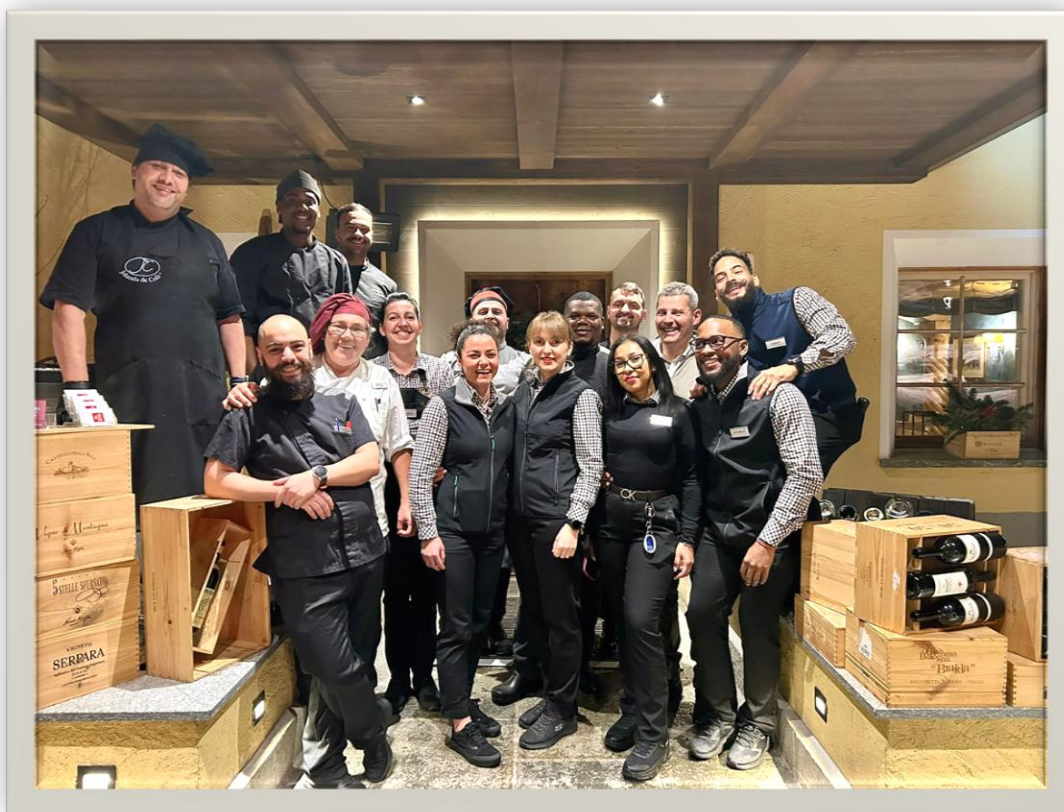
✓ Piatti vegetariani  Piatti vegani  Senza Lattosio

 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 |
| 15 Prodotti lavorati in casa e abbattuti a bassa temperatura con tecnologia MultiFresh Next | 16 Possibile utilizzo di prodotti surgelati |

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.



Menù d'inverno

*Petto d'anatra affumicato con rucola, noci, pere
e Perle di aceto balsamico*

Allergene: 8

Minestra di latte, spätzli, patate e spinacino

Allergene: 1.3.7

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura
con polenta gialla croccante*

Allergene: 1#

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

Allergene: 1.3,5.7

Menù completo € 58

Vino consigliato in abbinamento:

Fontalloro igt "Fèlsina" 2021 €85





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.*

Menù Tast

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

Allergeni 1,3,7,15

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

Allergeni 1,3,15

*Sella di capriolo profumata al timo
con polenta taragna*

Allergeni 1,16

Cheesecake ai frutti di bosco, terra di cioccolato e pepite d'oro

Allergeni 1,7,8,15 ☒ ♡

Menù completo € 59

Vino consigliato in abbinamento:

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

LIVIGNO



Menù: A Mano Libera

Carpaccio di scampi del Mediterraneo, Caviale, mango e uva rosa

Allergeni 2,4

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

Allergeni 1,2,3,7,15

Tentacolo di polpo scottato su crostone di pane nero, insalatina di sedano e stracciatella di bufala

Allergeni 1,7,8,9,14,15

Bavarese alla Pera, Mousse al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni 8,15

Menù completo € 62

Vino consigliato in abbinamento:

Vistamare Toscana igt Ca' Marcanda 2023 € 53



Antipasti e insalate

*Tartare di manzo piemontese, mango, pomodoro piccante e basilico,
composta di cipolle e polvere di pistacchio di Bronte € 26*

Allergeni 8

Insalatina di farro, wok di verdure e gamberi sale e pepe di Sichuan € 16

Allergeni 1,2,16

La nostra caprese:

Pomodoro Piccadilly, burrata di Andria IGP, alici del mar Cantabrico e olive croccanti € 19

Allergeni 4,7 ☒

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 € 16*

Allergeni 7,8 ☒

Petto d'anatra affumicata con rucola, noci, pere e perle d'aceto balsamico € 22

Allergeni 8 ☒

Carpaccio di scampi del Mediterraneo, Caviale, mango e uva rosa € 25

Allergeni 2,4 ☒

*Delizie dello Chef TAST: Brascarola, Salam de Baita, Speck nostrano,
porcini sott'olio e crostino rustico al burro alla camomilla € 19*

Allergeni 1,7,8

*Ventaglio di zucchine tonde, Guacamole, Dadolata di Ananas,
menta e pomodori datterini € 14*

☒ ☒

La nostra selezione di formaggi al carrello

Degustazione di 4 formaggi con confetture e miele da abbinare € 15

Degustazione di 6 formaggi con confetture e miele da abbinare € 21

Degustazione di 9 formaggi con confetture e miele da abbinare € 29

Allergeni 7,8 ☒ ✓#



Primi Piatti

Risotto riserva "Pila Vecia" mantecato ai piselli e pancetta di maialino iberico croccante € 17

Allergeni 1,5,7

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

Allergeni 1,3,7 ✓#

*Tortello casareccio di zucca e castagne
al pesto rustico di noci e germogli freschi € 16*

Allergeni 1,3,7,15 ✓

*Gnocchi di patate tricolore al burro delle nostre malghe
e fonduta al Casera di Livigno € 16*

Allergeni 1,7,15 ✓

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

Allergeni 1,3,7,9,15

*Tagliolino integrale al grano spezzato e crusca, bufala, salicornia, gel di
pomodoro e battuto di gambero rosso di Sicilia flambé € 23*

Allergeni 1,2,3,7,15

Zuppe e Vellutate

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

Allergeni 5,16 ⓧⓧ

*Crema di Castagne con burrata,
tuorlo d'uovo marinato e scaglie di Tartufo Nero € 19*

Allergeni 3,7 ⓧ

Zuppetta di cipolle con crostone di pane ai cereali € 14

Allergeni 1,8 ✓

Minestra di latte, spätzli, patate e spinacino € 14

Allergeni 1,3,7 ✓



Secondi Piatti

*La Piöda: 5 carni assortite da cucinare in tavola alla pietra ollare,
Salsa Olandese e pinzimonio di verdure in abbinamento € 29*


Allergeni 3,5,7,9 #

*Bistecca alla Fiorentina di razza Piemontese:
croccante all'esterno, tenera e succosa all'interno, servita al naturale con sale
grosso e aromi*

Peso minimo: 1,2 kg - Ideale per due persone € 80

Allergeni 

*Costata di Scottona bavarese "Kaiserin" alla griglia
con note aromatiche di erbe fresche - 800g € 59*

Allergeni 

*Filetto di vitello italiano con foie gras, lamelle di tartufo nero e
sbriciolato di pane al timo € 34*

Allergeni 1#

*Controfiletto di cervo
con salsa ai mirtilli e Sassella e morbido di patate € 28*

Allergeni 16 

*Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con
polenta croccante € 27*

Allergeni 1 #


*Costolette d'agnello al miele di montagna e pistacchi con
asparagi freschi al naturale € 31*

Allergeni 8,16 #

*Polipo scottato su crostoni di pane nero, insalatina di sedano,
stracciatella di bufala e salicornia € 31*

Allergeni 1,7,9,14,16

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

Allergeni 1,3,5,7,16 



Tofu marinato alla Soia con indivia e Asparagi freschi € 20

Allergeni 6 





Contorni



Porcini trifolati con aglio e prezzemolo € 9

Allergeni 5,16  



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 5,16 

Spinaci freschi al burro e timo € 6

Allergeni 7  

Pinzimonio di verdure crude € 6


Allergeni 3,5,9  


Piatti con Polenta Taragna



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

Allergeni 1,5,7,9,16

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

Allergeni 5,7,16 



*Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco,
uovo cotto a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero € 23*

Allergeni 3, 7  





Piatti per i Bimbi

Risottino giallo € 12

Allergeni 7  



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

Allergeni 5,16  

Penne con sugo al pomodoro €12

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 € 13

Allergeni 1,3,5,7 ✓

Sorbetto cremoso al Braulio € 9

Allergeni 7 ✕ ✓

Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo € 17

Allergeni 5,7 ✕ ✓

*Tortino di grano saraceno con mele caramellate,
castagne e marmellata ai mirtilli rossi € 10*

Allergeni 3,7,8 ✕ ✓

Cheesecake frutti di bosco, terra di cioccolato e pepite d'oro € 10

Allergeni 7,8,15 ✕ ✓ Ⓢ

Bavarese alla Pera con cuore al fondente e croccante alla nocciola € 15

Allergeni 1,8,15 ✕ Ⓢ

Tris di sorbetti: lampone, ananas e menta con crumble ai pistacchi € 10

Allergeni 8,15 ✕ ✓ Ⓢ

Il nostro Tiramisù fatto in casa € 8

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*