



Willkommen im Restaurant La Piöda!

Mit unserer Speisekarte möchten wir Sie auf eine Reise durch unser Land, das obere Veltlin, mitnehmen, die Sie in eine Atmosphäre von Ruhe, Gastfreundschaft und Wohlbefinden eintauchen lässt.

Aber es ist sicherlich am Tisch, wo Sie dies am besten genießen können, dank der Raffinesse unserer Gerichte, die eine Balance zwischen Tradition und Innovation schaffen.

Wir möchten, dass Sie die Aromen der Vergangenheit wiederentdecken, durch eine sorgfältige Auswahl hochwertiger Rohstoffe, die alle typischen lokalen Zutaten wie Alpenkäse, Aufschnitt und Polenta Taragna beinhalten und durch die Vielfalt unserer Weine ergänzt werden.

Unser Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Sie vollständig in dieses Ess- und Weinerlebnis eintauchen zu lassen.

Marco und das La Piöda-Team

Für Ihre Ernährungsbedürfnisse oder Sonderwünsche informieren Sie uns bitte bei der Bestellung, und wir werden unser Bestes tun, um Ihnen entgegenzukommen.

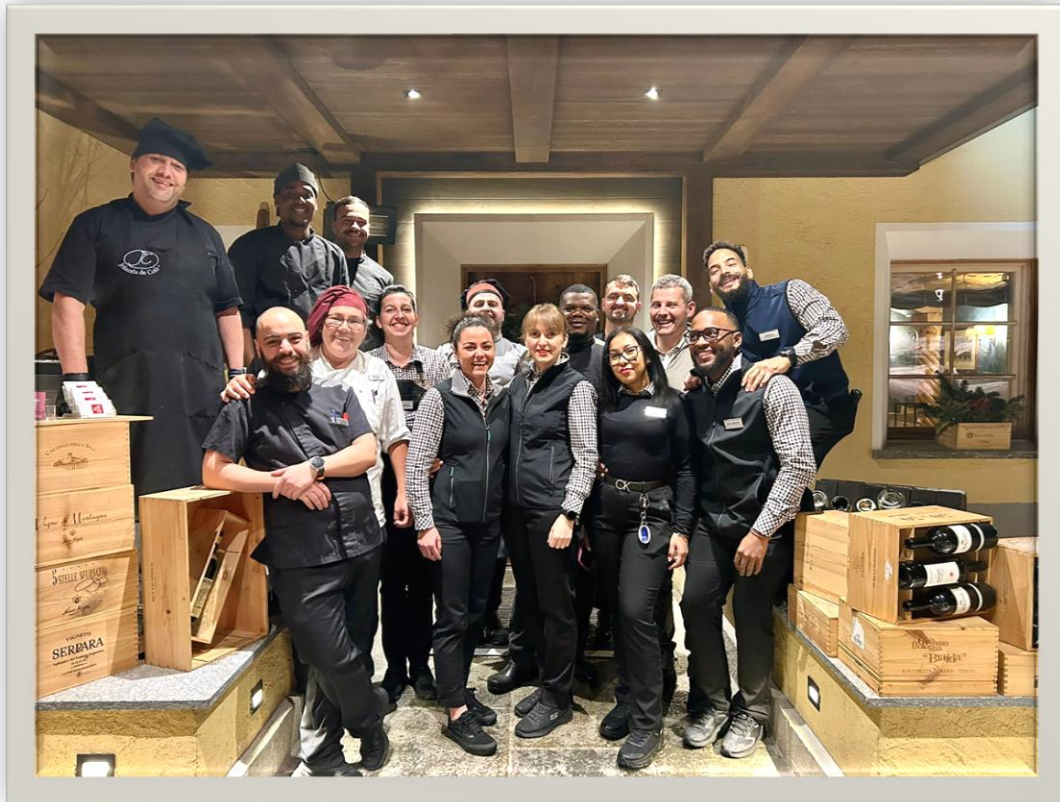
✓ Vegetarische Gerichte  Vegane Gerichte  Laktosefrei

 Glutenfrei # Auch als glutenfreie Variante erhältlich

DECKGEBÜHR: € 3



Willkommen



Wir informieren unsere geschätzten Gäste, dass die in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten oder Zusatzstoffe enthalten können, die als Allergene gelten.

Liste der Substanzen oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und in diesem Betrieb verwendet werden, aufgeführt in Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011:

- | | |
|---|---|
| 1 Getreide, die Gluten enthalten, nämlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren hybridisierte Sorten, sowie daraus hergestellte Produkte. | 8 Schalenfrüchte, nämlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queensland-Nüsse, sowie daraus hergestellte Produkte. |
| 2 Krebstiere und daraus hergestellte Produkte. | 9 Sellerie und daraus hergestellte Produkte. |
| 3 Eier und daraus hergestellte Produkte. | 10 Senf und daraus hergestellte Produkte. |
| 4 Fisch und daraus hergestellte Produkte. | 11 Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte. |
| 5 Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte. | 12 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg. |
| 6 Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte. | 13 Lupinen und daraus hergestellte Produkte. |
| 7 Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose). | 14 Weichtiere und daraus hergestellte Produkte. |
| | 16 Tiefkühlprodukt |

Informationen über das Vorhandensein von Substanzen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen, erhalten Sie beim Personal. Die entsprechenden Unterlagen können auf Anfrage eingesehen werden.

The Management



Sommermenü

Junger Blattsalat mit unserem Tomat, gerösteten Brotcroûtons und Tupfen von Burrata di Andria g.g.A.

Insalatina novella con il nostro pomodoro, crostini di pane e gocce di Burrata di Andria IGP

Allergene: 1, 7

Frisch gegrillte Dorade mit einer leichten Emulsion aus nativem Olivenöl extra, Zitrone und Rosmarin

Orata fresca alla griglia con un'emulsione leggera di olio EVO, limone e rosmarino

Allergene: 4

Kirschmousse mit Grüntee-Crumble und knuspriger Baiserwolke

Ciliegia in mousse, crumble al tè verde e nuvola croccante

Allergene: 1, 3, 7

Komplettes Menü € 48

Empfohlene Weinbegleitung

Chablis Saint Pierre 2023 'Albert Pic' € 39



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. Kleine Taroz-Kugeln, Sauce aus lokalem Ziegenkäse und Bresaola-Blätter

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

82. Kastanien-Tagliatelle mit „Testa Nera“ Steinpilzen und knusprigem Speck

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

65. Rehsattel mit Thymian aromatisiert, serviert mit Polenta Taragna

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

94. Beeren-Cheesecake, Schokoladenerde und essbare Goldflocken

*Cheesecake ai frutti di bosco, terra di cioccolato e pepite d'oro
Allergeni 1,7,8,15 ☒ ✓*

Komplettes Menü € 59

Empfohlene Weinbegleitung:

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

LIVIGNO



Menü: **Free Handed**

48. Mediterranes Langustinen-Carpaccio, Kaviar, Mango und rosafarbene Trauben

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

Allergeni 2,4 ⓧ16

23. Vollkorn-Tagliolini mit gebrochenem Weizen und Kleie, Büffelmozzarella, Queller, Tomatengel und flambierte sizilianische Rotgarnelen-Tartar

*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

33. In Kakaobutter gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenvelouté, violetter Blumenkohl und Zitronenschaum

Capesante scottate al burro di cacao su vellutata di piselli, cavolfiore viola e aria al limone

Allergeni 1,4

96. Birnen-Bavaroise, Zartbitterschokoladen-Mousse und Haselnuss- Crunch

Bavarese alla Pera, Mousse al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni ,8,15 ⓧ Ⓜ

Komplettes Menü € 62

Empfohlene Weinbegleitung:

Vistamare Toscana igt Ca' Marcanda 2023 € 53



Vorspeisen und Salate

36. Piemontesische Rindertatar, Mango, würzige Tomate und Basilikum mit Zwiebelpesto und Bronte-Pistazienpulver - 26 €

Tartare di manzo piemontese, mango, pomodoro piccante e basilico con pesto di cipolle e polvere di pistacchio di Bronte
Allergeni 8

21. Dinkel-Salat mit im Wok gebratenem Gemüse und Garnelen, Salz und Szechuan-Pfeffer - 16 €

Insalatina di farro, wok di verdure e gamberi sale e pepe di Sichuan
Allergeni 1,2,16

17. Junger Blattsalat mit unseren Tomaten, gerösteten Brotcroûtons und Tupfen von Burrata di Andria g.g.A. - 19 €

Insalatina novella con il nostro pomodoro, crostini di pane e gocce di Burrata di Andria IGP
Allergeni 1,7

24. Sciatt mit Casera Livignasco Käse auf Baby-Chicorée und getrockneten Apfelchips - 14 €

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

16. 100% italienische Rind-Bresaola von der „Beltram Happy Farm“, Valtellina Olivenöl extra vergine, Bitto-Käsesplitter, Rucola, geröstete Pinienkerne und Steinpilze - 16 €

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

2. Blattsalat-Mix mit geräucherter Entenbrust, Himbeeren und Petersiliensauce - 24 €

Misticanza con petto d'anatra affumicato, lamponi e salsa al prezzemolo
Allergeni ✕

48. Mediterranean Langoustine Carpaccio, Caviar, Mango and Pink Grapes € 25

Carpaccio di scampi del Mediterraneo, Caviale, mango e uva rosa
Allergeni 2,4 ✕ 16

3. Chef's Delights TAST: Brascarola, Salami de Baita, lokaler Speck, Steinpilze in Öl und rustikale Crostini mit Kamillenbutter - 19 €

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

8. Fächer aus runden Zucchini, Guacamole, Ananaswürfel, Minze und Datterini-Tomaten - 14 €

Ventaglio di zucchine tonde, Guacamole, Dadolata di Ananas, menta e pomodori datterini
✕

Unsere Käseauswahl vom Wagen

87. Verkostung von 4 Käsesorten aus den Molkereien von Livigno mit passenden Marmeladen und Honig € 15

Assaggio di 4 formaggi dai caseifici di Livigno con confetture e miele da abbinare

92. Verkostung von 6 Käsesorten mit passenden Marmeladen und Honig € 21

Degustazione di 6 formaggi con confetture e miele da abbinare

93. Verkostung von 9 Käsesorten mit passenden Marmeladen und Honig € 29

Degustazione di 9 formaggi con confetture e miele da abbinare
Allergeni 7,8 ✕ ✓ #



Erste Gänge

22. Risotto riserva „Pila Vecia“ mantecato alle more, gorgonzola dolce e germogli di pisello - € 19

Risotto „Pila Vecia Riserva“ mit Brombeeren, mildem Gorgonzola und Erbsensprossen

Allergeni 1,5, 7

30. Valtellina-Pizzoccheri mit Casera-Käse aus Livigno - auch mit glutenfreier Pasta erhältlich € 16

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

Allergeni 1,3,7 ☒ ✓ #

28. Hausgemachtes Kürbis- und Kastanien-Tortello mit Pesto, rustikalem Walnuss-Crumble und frischen Sprossen € 16

Tortello casareccio di zucca e castagne al pesto, rustica di noci e germogli freschi

Allergeni 1,3,7,15 ✓

29. Tricolore-Kartoffelgnocchi mit Butter aus unseren Almmolkereien und Casera-Käsesauce aus Livigno € 17

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

Allergeni 1,7,15 ✓

26. Roggen-Tagliatelle mit Hasenragout, Pfifferlingen und gehobeltem Bitto-Käse € 18

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

Allergeni 1,3,7,9,15

23. Vollkorn-Tagliolini mit gebrochenem Weizen und Kleie, Büffelmozzarella, Queller, Tomatengel und flambierte sizilianische Rotgarnelen-Tartar € 25

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

Suppen und Cremes

19. Kalte Spinat-Basilikum-Velouté mit Kokosmilch € 16

Vellutata fredda di spinaci e basilico con latte di cocco

Allergens 5,16 ☒ ☒

98. Crème brûlée aus Kichererbsen und Steinpilzen, verfeinert mit Bärlauch € 17

Crème brûlée di ceci e porcini profumato all'aglio Orsino

Allergens 5,16 ☒ ☒

27. Kastaniencreme mit Burrata, mariniertem Eigelb und schwarzen Trüffelspänen € 23

Crema di castagne con burrata, tuorlo d'uovo marinato e scaglie di tartufo nero

Allergens 3,7 ☒

18. Zwiebelsuppe mit einem Crostino aus Mehrkornbrot € 16

Zuppetta di cipolle con crostino di pane ai cereali

Allergeni 1,8 ✓



Hauptgänge

60. La Piöda: Auswahl von 5 Fleischsorten zum Selbergrillen auf einem Speckstein, serviert mit Sauce Hollandaise und Gemüsesticks € 29

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

Allergeni 3,5,7,9 #

38. Bistecca alla Fiorentina vom piemontesischen Rind, außen knusprig, innen zart und saftig, serviert einfach mit grobem Salz und Kräutern - Mindestgewicht: 1,2 kg, ideal für zwei Personen € 80

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

Allergeni 

99. Gegrilltes bayerisches Jungstier-Rib-Eye „Kaiserin“ mit aromatischen Noten frischer Kräuter € 59

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

Allergeni 

68. Italienisches Kalbsfilet mit Foie Gras, schwarzen Trüffelspänen und Thymian-Semmelbrösel-Crumble € 35

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

Allergeni 1#

61. Hirschrücken mit Enziansauce und cremigem Kartoffelpüree € 30

Controfiletto di cervo con salsa alla genziana e morbido di patate

Allergeni 16 

69. Kalbsbacke, langsam gegart, mit knuspriger taragna Polenta € 28

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con polenta taragna croccante

Allergeni 1 #

62. Lammkoteletts mit Berg-Honig und Pistazien, serviert mit frischem Spargel €32

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

Allergeni 8,16 #

33. In Kakaobutter gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenvelouté, violetter Blumenkohl und Zitronenschaum € 29

Capesante scottate al burro di cacao su vellutata di piselli, cavolfiore viola e aria al limone

Allergeni 1,4

66. Panierte Steinpilzkappen, serviert auf einem saisonalen Salat mit frischer Ricotta aus Trepalle € 19

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

Allergeni 1,3,5,7,16 

9. Soja-mariniertes Tofu mit Endivie und frischem Spargel € 20

Tofu marinato alla Soia con indivia e Asparagi freschi

Allergeni 6 



Beilagen

53. Gebratene Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie € 9

Porcini trifolati con aglio e prezzemolo

Allergeni 5,16  

74. Kartoffel-Rösti-Törtchen € 6

Tortino di patate rösti

Allergeni 7  

73. Valtellina-Polenta mit geschmolzenem Käse € 5

Polenta alla valtellinese con formaggio fuso

Allergeni 7  

72 Ofenkartoffeln in Folie mit aromatisierter Butter € 5

Patate al cartoccio con burro aromatizzato

Allergeni 7  

71. Frischer gratinierter Spargel € 8

Asparagi freschi gratinati

Allergeni 7  

80. Gegrilltes Gemüse mit kaltgepresstem Olivenöl € 8

Verdure alla griglia all'olio di frantoio

75. Gemischter Salat € 7

Insalata mista

77. Pommes Frites € 5

Patate fritte

Allergeni 5,16 

78. Frischer Spinat, in Butter und Thymian sautiert € 6

Spinaci freschi al burro e timo

Allergeni 7  

47. Rohkost-Gemüsesticks € 6

Pinzimonio di verdure crude

Allergeni 3,5,9  

Gerichte mit Polenta Taragna

40. Alpiner Teller: Taragna-Polenta, Steinpilze und Hirschgulasch (Salmi) € 22

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

Allergeni 1,5,7,9,16

41. Bergsteiger-Teller: Taragna-Polenta, Steinpilze und Wurst € 22

Piatto del montanaro: Polenta taragna, funghi porcini e salsiccia

Allergeni 5,7,16 

42. Gegrillte Polenta mit frischem Almkäse, langsam gegartem Ei und schwarzen Trüffelspänen € 25

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

Allergeni 3, 7  



Gerichte für Kinder

50. Safran-Risotto € 13

Risottino giallo

Allergeni 7  

19. Kichererbsen- und Steinpilz-Crème brûlée mit Bärlauch € 17

Crème Brûlée di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino

Allergeni 5,16  

51. Penne mit Tomatensauce €13

Penne con sugo al pomodoro

Allergeni 9 

Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich

- a richiesta con pasta senza glutine

Allergeni 9  

52. Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art mit Kartoffelecken € 17

Cotoletta di pollo alla milanese con patate a barchetta

Allergeni 1,3,5

56. Ausgewähltes handwerkliches Eis (2 Kugeln) € 6

Gelatino artigianale assortito (2 palline)

Allergeni 7  

89. Nutella-Crêpes € 7

Crêpe alla Nutella

Allergeni 1,3,5,7 

86. Frischer Obstsalat € 7

Macedonia di frutta fresca



Desserts

88. Apfelküchlein mit Vanillesauce und handwerklichem Zimteis € 14

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

Allergeni 1,3,5,7 ✓

84. Cremiges Braulio-Sorbet € 9

Sorbetto cremoso al Braulio

Allergeni 7 ✕ ✓

90. Heiße Schokoladen-Fondue mit frischem Obst € 17

Fonduta di frutta fresca al cioccolato caldo

Allergeni 5,7 ✕ ✓

95. Buchweizen-Törtchen mit karamellisierten Äpfeln, Kastanien und Preiselbeermarmelade €10

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

Allergeni 3,7,8 ✕ ✓

94. Beerentorte mit Schokoladenerde und Goldstückchen € 11

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

Allergeni 7,8,15 ✕ ✓

96. Birnen-Bavaroise mit Zartbitterschokoladen-Mousse und Haselnuss-Crunch € 11

Bavarese alla Pera con cuore al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni 1,8,15 ✕ 

91. Trio von Sorbets: Himbeere, Ananas und Minze mit Pistazien-Crumble €11

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

Allergeni 8,15 ✕ ✓  

85. Unser hausgemachtes Tiramisù € 8

Il nostro Tiramisù fatto in casa

Allergeni 1,3,7 ✓

Süßwein im Glas:

🍷 Vertemate vino passito igt "Mamete Prevostini" € 8

🍷 Kabir moscato di Pantelleria doc "Donnafugata" € 6

🍷 Sauternes "Chateau Simon" € 8