LA PIÖDA
Cucina tipica

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.

2 Crustaceans and products thereof.

3 Eggs and products thereof.

4 Fish and products thereof.

5 Peanuts and products thereof.

6 Soybeans and products thereof.

7 Milk and products thereof (including lactose).

8 Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and products thereof.

9 Celery and products thereof.

10 Mustard and products thereof.

11 Sesame seeds and products thereof.

12 Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg.

13 Lupins and products thereof.

14 Molluscs and products thereof.

16 Frozen products.

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

Flavours of Autumn

Low-temperature cooked venison loin
with tuna sauce and caper berries
Allergens: 3,4,16

Blueberry tagliolini with chanterelle mushrooms
and crispy pancetta
Allergens: 1

Venison bites with celeriac cream,
green apple and red berries
Allergens: 9

Hazelnut cake with chestnut cream
Allergens: 1,3,7,8

Menu € 65

From our wine cellary
Flammante Inferno Valtellina Superiore docg
"Tenuta Scersce" € 44

TASTE

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.

Copyright:
"Leina da Saor" © acpl.it

LIVIGNO

Menu Tast

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

Piccole sfere di Taroz, 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 1,3,15

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

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

94. *Berries cheesecake, chocolate crumble, and edible golden flakes*

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

Full menu € 59

***Recommended wine pairing*:**

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

Menù:
Free Handed

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

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

Allergeni 2,4 16

23. Whole-Wheat Tagliolini with Cracked Wheat and Bran, Buffalo Mozzarella, Samphire, Tomato Gel and Flambéed Sicilian Red Prawn 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. Scallops Seared in Cocoa Butter, served on a smooth pea velouté with purple cauliflower and a delicate lemon foam

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

Allergeni 7, 14

96. Pear Bavarian Cream, Dark Chocolate Mousse and Hazelnut Crunch

Bavarese alla Pera, Mousse al fondente e croccante alla nocciola

Allergeni 8,15

Full menu € 62

***Recommended wine pairing*:**

Vistamare Toscana igt Ca' Marcanda 2023 € 53

LA PIODA
Cucina tipica

Appetizers and Salads

36. Piemontese Beef Tartare, Mango, Spicy Tomato and Basil with onion compote and Bronte Pistachio Powder €26

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

Allergeni 8

21. Spelt Salad with Wok-Fried Vegetables and Shrimp, Salt and Sichuan Pepper € 16

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

Allergeni 1,2,16

17. Baby Leaf Salad with our tomatoe, toasted bread croutons, and dollops of PGI Andria Burrata € 19

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

Allergeni 1,7

24. Sciatt with Casera Livignasco Cheese on Baby Chicory and Dehydrated 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

2. Mixed Baby Leaf Salad with smoked duck breast, raspberries, and parsley dressing € 24

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

Allergeni 7

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, local Speck, porcini mushrooms in oil, and rustic crostini with chamomile butter € 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. Fan of Round Zucchini, Guacamole, Pineapple Dice, Mint and Datterino Tomatoes € 14

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

Our cheese selection served from the trolley

87. Tasting of 4 Cheeses from Livigno Dairies with Matching Jams and Honey € 15

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

92. Tasting of 6 Cheeses with Matching Jams and Honey € 21

Degustazione di 6 formaggi con confetture e miele da abbinare

93. Tasting of 9 Cheeses
with Matching Jams and Honey € 29

Degustazione di 9 formaggi con confetture e miele da abbinare

Allergeni 7,8

First Courses

22. Riserva "Pila Vecia" Risotto, creamed with blackberries, sweet Gorgonzola, and pea shoots € 19

Risotto riserva "Pila Vecia" mantecato alle more, Gorgonzola dolce e germogli di pisello

Allergeni 7

30. Valtellina-style Pizzoccheri with Casera cheese from Livigno – Also available with gluten-free pasta € 16

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

Allergeni 1,3,7

28. Fresh pasta tortello filled with eggplant Parmigiana, served with arugula pesto, confit cherry tomatoes, and Parmesan fondue € 17

Tortello di pasta fresca, ripieno di parmigiana di melanzane con pesto di rucola, pomodorini confit e fonduta di Parmigiano

Allergeni 1,3,7,8,15

29. Tricolor potato gnocchi with butter from our alpine dairies and Casera cheese sauce from Livigno € 17

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 € 18

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, samphire, tomato gel, and Flambéed Sicilian red prawn tartare € 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

Soups and Creams

19. Chilled Spinach and Basil Velouté with coconut milk € 16

Vellutata fredda di spinaci e basilico con latte di cocco

98. Chickpea and Porcini Crème Brûlée, delicately scented with wild garlic € 17

Creme brulè di ceci e porcini profumato all'aglio Orsino

Allergens 5,16

27. Chestnut Cream with burrata, marinated egg yolk, and shaved black truffle € 23

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

Allergens 3,7

18. Onion soup with cereal bread crouton € 16
Zuppetta di cipolle con crostone di pane ai cereali
Allergeni 1,8

Main Courses

60. La Piöda: Assorted 5 meats to cook at the table on a soapstone grill, served with Hollandaise sauce and vegetable crudités € 29
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. Piemontese breed Florentine-style steak:
crispy on the outside, tender and juicy on the inside, served simply with coarse salt and herbs
Minimum weight: 1,2 kg – Ideal for two people € 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. Grilled Bavarian Heifer Rib Steak "Kaiserin"
with Aromatic Notes of Fresh Herbs – 800 g € 59
Costata di Scottona bavarese "Kaiserin" alla griglia
con note aromatiche di erbe fresche - 800g
Allergeni

68. Italian Veal Fillet with Foie Gras,
Black Truffle Shavings and Thyme Breadcrumb Crumble € 35
Filetto di vitello italiano con foie gras, lamelle di tartufo nero e
sbriciolato di pane al timo
Allergeni 1#

61. Venison Loin with gentian sauce and creamy potato purée € 30
Controfiletto di cervo con salsa alla genziana e morbido di patate
Allergeni 1#

69. Slow-cooked veal cheek with crispy taragna polenta € 28
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con polenta taragna croccante
Allergeni 1 ,7,#

62. Lamb chops with mountain honey and pistachios, served with fresh asparagus €32
Costolette d'agnello al miele di montagna e pistacchi con asparagi freschi al naturale
Allergeni 8,16 #

33. Scallops Seared in cocoa Butter, served on a smooth pea velouté with purple cauliflower and a delicate lemon foam € 29
Capesante scottate al burro di cacao su vellutata di piselli, cavolfiore viola e aria al limone
Allergeni 1,4

66. Breaded porcini mushroom caps, served on a seasonal salad with fresh ricotta from Trepalle € 19
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

Dishes with Polenta Taragna

40. Alpine-style dish: Taragna polenta, porcini mushrooms, and venison stew (salmì) € 22
Piatto dell'alpino: Polenta taragna, funghi porcini, salmì di cervo
Allergeni 1,5,7,9,16

41. Mountaineer's dish: Taragna polenta, porcini mushrooms and sausage € 22
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 € 25
Polenta alla brace con formaggio dell'alpeggio fresco, uovo cotto a bassa temperatura e scaglie di tartufo nero
Allergeni 3, 7

Dishes for Kids

50. Saffron risotto € 13
Risottino giallo
Allergeni 7

19. Chickpea and porcini crème brûlée scented with wild garlic € 17
Creme Brulè di ceci e Porcini profumato all'aglio Orsino
Allergeni 5,16

51. Penne with tomato sauce €13
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 € 17
Cotoletta di pollo alla milanese con patate a barchetta
Allergeni 1,3,5

56. Assorted artisanal gelato (2 scoops) € 6
Gelatino artigianale assortito (2 palline)
Allergeni 7

89. Nutella crêpes € 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 € 14
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. Berry Cheesecake with Chocolate Soil and Gold Nuggets € 11
Cheesecake frutti di bosco, terra di cioccolato e pepite d'oro
Allergeni 7,8,15

96. Pear Bavarian cream, dark chocolate mousse, and hazelnut brittle € 11
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 €11
Tris di sorbetti: lampone, ananas e menta con crumble ai pistacchi
Allergeni 8,15

85. Our homemade tiramisù € 8
Il nostro Tiramisù fatto in casa
Allergeni 1,3,7

Sweet wine by the glass:

- *Vertemate vino passito igt "Mamete Prevostini"* € 8
- *Kabir moscato di Pantelleria doc "Donnafugata"* € 6
- *Sauternes "Chateau Simon"* € 8