

Per il tuo aperitivo...

TAGLIERE CONCORDIA

30

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno

accompagnati da marmellate, chisciöi, sciatt e focaccia fatti in casa ^[1/3/7]

ENG *Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams, chisciöi, sciatt, and focaccia*

DEU *Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno, serviert mit hausgemachten Marmeladen, Chisciöi, Sciatt und Focaccia*

TAGLIERE LIVIGNO

21

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno

accompagnati da marmellate e pan brioche fatti in casa ^[7]

ENG *Selection of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams and brioche bread*

DEU *Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten von der Alpe Livigno serviert mit hausgemachten Marmeladen und Briochebrot*

MINI BURRITO

14

Mini Burrito di segale con stracotto di ossobuco, salsa al formaggio della Latteria di Livigno con zafferano e insalata croccante ^[1/7/8]

ENG *Mini rye burrito with slow-cooked ossobuco, Livigno dairy cheese sauce with saffron and crispy salad*

DEU *Mini-Roggen-Burrito mit geschmortem Ossobuco, Käsesauce der Latteria di Livigno mit Safran und knusprigem Salat*

BRESAOLA

16

Bresaola valtellinese, rucola, grana e funghi porcini [7]

ENG *Valtellina dry-beef bresaola with rocket,
Grana cheese and porcini mushrooms*

DEU *Bresaola vom alpinen Braunvieh mit Rucola, Grana und Steinpilzen*

CERVO

16

Carpaccio di cervo, maionese all'acciuga, sfoglie di pane [1/3/*]

ENG *Venison carpaccio, anchovy mayonnaise, bread flakes*

DEU *Hirschcarpaccio, Sardellenmayonnaise, Brotchips*

SALMERINO

14

**Tataki di salmerino, mela della Valtellina,
chutney di mela, salsa allo yogurt e aneto** [4/7/*]

ENG *Char tataki, Valtellina apple, apple chutney, yogurt and dill sauce*

DEU *Saibling-Tataki, Veltliner Apfel, Apfel-Chutney, Joghurt-Dill-Sauce*

LATTUGA

12

**Lattuga scottata al miele con scaglie di sedano rapa
e crema di rapa rossa**

ENG *Seared lettuce with honey, celeriac flakes and beetroot cream*

DEU *In Honig geschwenkter Salat mit Knollensellerie-Spänen
und Rote-Bete-Creme*

CAPRESE

14

**Pomodoro cuore di bue e burrata IGP
serviti con aceto balsamico di Modena IGP invecchiato 10 anni** ^[7]

ENG *Beef heart tomato and burrata PDO
served with 10-year aged Balsamic Vinegar of Modena PDO*

DEU *Ochsenherz-Tomate und Burrata g.U.
mit 10 Jahre gereiftem Balsamico-Essig aus Modena g.U.*

VALTELLINA

14

**Grano saraceno bollito, cracker di segale, cavolo viola
marinato all'aceto, patate e dressing alla rapa rossa** ^[3/7]

ENG *Boiled buckwheat with rye cracker, pickled red cabbage,
potatoes and beetroot dressing*

DEU *Gekochter Buchweizen mit Roggencracker, mariniertem Rotkohl,
Kartoffeln und Rote-Bete-Dressing*

CAESAR

14

**Insalata julienne con sfilacciato di galletto della Vallespluga,
scaglie di Casera, crostini di segale e pancetta croccante
Alpe Livigno, con salsa Caesar** ^[1/3/7/*]

ENG *Julienne salad with shredded Vallespluga cockerel, Casera cheese flakes,
rye croutons and crispy Alpe Livigno bacon, served with Caesar dressing*

DEU *Julienne-Salat mit gezupftem Hähnchen aus der Vallespluga,
Casera-Käseflocken, Roggen-Croûtons
und knusprigem Alpe-Livigno-Speck, mit Caesar-Dressing*

I
N
S
A
L
A
T
E

Z

CIPOLLA

Zuppa di cipolle con Gruyère e crostone di pane ^[1/7/*]

12

ENG *Onion soup with Gruyère cheese and bread crouton*

DEU *Zwiebelsuppe mit Gruyère und Brotcroûton*

U

CANEDERLI

Consommé con mini canederli: formaggio, speck e spinaci ^[1/3/7/*]

12

ENG *Clear consommé with mini dumplings: cheese, speck and spinach*

DEU *Kraftbrühe mit Mini-Knödeln: Käse, Speck und Spinat*

P

P

POMODORO

Crema di pomodoro con burrata affumicata e gel al basilico ^[7/*]

12

ENG *Tomato cream soup with smoked burrata and basil gel*

DEU *Tomatencremesuppe mit geräucherter Burrata und Basilikum-Gel*

E

| | | | |
|-----|---|----|---|
| | RISOTTO | 16 | |
| | Risotto Meracinqe con porcini in tre consistenze e formaggio di capra dell'Azienda Agricola Stella Alpina ^[1/3/7/*] | | |
| ENG | <i>Meracinqe risotto with porcini mushrooms in three textures and goat cheese from Azienda Agricola Stella Alpina</i> | | |
| DEU | <i>Meracinqe-Risotto mit Steinpilzen in drei Konsistenzen und Ziegenkäse vom Bauernhof Azienda Agricola Stella Alpina</i> | | P |
| | RAVIOLI DEL PLIN | 16 | |
| | Ravioli con fonduta al tartufo nero e battuta di manzo ^[1/3/7/*] | | R |
| ENG | <i>Ravioli with black truffle fondue and beef tartare</i> | | |
| DEU | <i>Ravioli mit schwarzer Trüffel-Fondue und Rindertatar</i> | | I |
| | TAGLIOLINO | 16 | |
| | Tagliolino burro e limone con tartare di trota e polvere di levistico ^[1/3/4/7/*] | | |
| ENG | <i>Tagliolini with butter and lemon, trout tartare and lovage powder</i> | | M |
| DEU | <i>Tagliolini mit Butter und Zitrone, Forellentatar und Liebstockelpulver</i> | | |
| | MEZZAMANICA | 13 | |
| | Mezzamanica con salsa ai cinque pomodori ^[1/*] | | I |
| ENG | <i>Mezzamanica pasta with five-tomato sauce</i> | | |
| DEU | <i>Mezzamanica mit Fünf-Tomaten-Sauce</i> | | |

P

R

I

M

I

PIZZOCCHERI

Pizzoccheri di grano saraceno, mantecati con formaggio della Latteria di Livigno, burro aromatizzato, patate, verza e Pestèda ^[1/7] 15

ENG *Buckwheat noodles cooked with potatoes and cabbage, tossed with Livigno cheese and Pestèda*

DEU *Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Wirsing, verfeinert mit Livigno-Käse und Pestèda*

PIZOCAR DA LIVIGN 15

Gnocchetti di farina, latte e uova saltati con cipolla stufata, patate, formaggio della Latteria di Livigno e Pestèda ^[1/3/7]

ENG *Gnocchi made with flour, milk and eggs, sautéed with braised onions, potatoes, Livigno dairy cheese and Pestèda*

DEU *Gnocchi aus Mehl, Milch und Eiern, sautiert mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, Livigno-Käse und Pestèda*

BOLOGNESE

Pasta Monograno Felicetti alla Bolognese ^[9] 13

ENG *Pasta Monograin Felicetti served with Bolognese meat sauce*

DEU *Pasta Monograin Felicetti mit Bolognese-Fleischsauce*

POMODORO

Pasta Felicetti al pomodoro ^[1/3/7] 10

ENG *Pasta Monograin Felicetti with tomato sauce*

DEU *Pasta Monograin Felicetti mit Tomatensauce*

| | | | |
|-----|--|----|---|
| | SMASH BURGER | 25 | |
| | Smash burger con marmellata di pomodoro, insalata, formaggio della Latteria di Livigno e pancetta del Tàst ^[1/3/7/*] | | |
| ENG | <i>Smash burger with tomato jam, salad, cheese from Latteria di Livigno and Tàst bacon</i> | | |
| DEU | <i>Smash Burger mit Tomatenmarmelade, Salat, Käse der Latteria di Livigno und Tàst-Speck</i> | | S |
| | COSTINE | 24 | E |
| | Costine BBQ al timo con Taroz: purè di patate e fagiolini conditi con burro e formaggio ^[7/*] | | |
| ENG | <i>BBQ ribs with thyme, served with Taroz: mashed potatoes and green beans with butter and cheese</i> | | C |
| DEU | <i>BBQ-Rippchen mit Thymian, serviert mit Taroz: Kartoffelpüree und grüne Bohnen mit Butter und Käse</i> | | O |
| | CLUB SANDWICH | 22 | N |
| | Club sandwich con pastrami, verza marinata e grigliata, pomodoro grigliato e uovo ^[1/3/*] | | |
| ENG | <i>Club sandwich with pastrami, marinated and grilled cabbage, grilled tomato and egg</i> | | |
| DEU | <i>Club-Sandwich mit Pastrami, marinierter und gegrillter Wirsing, Grilltomate und Ei</i> | | D |
| | PARMIGIANA | 16 | I |
| | Parmigiana a nostro modo: melanzana BBQ frita, coulis di San Marzano e spuma di mozzarella ^[7/*] | | |
| ENG | <i>Our-style parmigiana: BBQ and fried aubergine, San Marzano coulis and mozzarella foam</i> | | |
| DEU | <i>Parmigiana nach unserer Art: BBQ- und frittierte Aubergine, San-Marzano-Coulis und Mozzarella-Schaum</i> | | |

TAGLIATA

30

Tagliata di bufalo frollata alla brace servita con patate americane fritte e salsa bernese

ENG *Grilled aged buffalo steak with French fries and béarnaise sauce*

DEU *Gegrilltes gereiftes Büffelsteak mit Pommes frites und Béarnaise-Sauce*

C

GALLETTO

26

Galletto cotto a bassa temperatura, servito con patate al rosmarino e salsa alla diavola [*]

ENG *Slow-cooked cockerel,
served with rosemary potatoes and spicy "diavola" sauce*

DEU *Niedertemperatur-gegarter Hahn,
serviert mit Rosmarinkartoffeln und scharfer Diavola-Sauce*

A

R

GRIGLIA

80/95€ Kg

Costata o Fiorentina di manzo con osso, direttamente dal nostro frigo frollatura

ENG *Rib / T-Bone Steak from our in-house dry aging selection*

DEU *Rinderkotelett / T-Bone-Steak mit Knochen aus unserer hauseigenen
Reifungsauswahl*

N

I

*Dal nostro frigo di frollatura selezioniamo i migliori tagli, serviti sulla pietra ollare con verdure arrostate e salse:
lasciatevi guidare dal nostro staff e scoprite il piacere di una carne dall'autentico sapore,
frutto di tradizione e cura contemporanea.*

ENG *From our dry-aging fridge we select the finest cuts, served on a heated stone with roasted vegetables and sauces:
let our staff guide you and discover the pleasure of truly authentic meat,
born from tradition and contemporary care.*

DEU *Aus unserem Dry-Aging-Kühlschrank wählen wir die besten Fleischstücke, serviert auf einem heißen Stein mit
geröstetem Gemüse und Saucen: Lassen Sie sich von unserem Personal führen
und entdecken Sie den Genuss von authentischem Fleisch, das aus Tradition und moderner Sorgfalt entsteht.*

D

STRUDEL DI MELE

8

Servito con gelato alla vaniglia e crema pasticcera [1/3/7*]

ENG *Traditional apple strudel
served with vanilla ice cream and custard cream*

E

DEU *Traditioneller Apfelstrudel
serviert mit Vanilleeis und Vanillecreme*

S

COPPA GELATO

**A scelta tra crema, fior di latte, cioccolato,
limone, con frutti di bosco o muesli** [3/7/8]

8

S

ENG *Choice of custard, fior di latte, chocolate
or lemon, with berries or muesli*

E

DEU *Eisbecher nach Wahl: Vanille, Milch, Schokolade
oder Zitrone, serviert mit Beeren oder Müsli*

R

TIRAMISU / SACHER / SAINT-HONORÉ [1/3/7]

8

T

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO [1/3/7]

8

ENG *Berry cheesecake*

DEU *Beeren-Cheesecake*