



MENU TAST

Livigno Native Food

45,00

Tagliere di salumi locali con pan brioche
Platter of local cold cuts with brioche bread
Brett mit lokalen Wurstwaren mit Brioche-Brot

Pizöcar, secondo la tradizione di Livigno
Pizöcar, according to Livigno tradition
Pizöcar nach Livigno-Tradition

Cordon bleu di coniglio farcito con prosciutto di Praga e Taleggio, servito con purè di patate
Rabbit cordon bleu stuffed with Prague ham and Taleggio, served with mashed potatoes
Kaninchen-Cordon-Bleu gefüllt mit Prager Schinken und Taleggio, serviert mit Kartoffelpüree

Cheesecake ai frutti di bosco
Wild berries cheesecake
Waldbeer-Käsekuchen

MENU D'ALTA QUOTA

High Altitude Taste

50,00

Roast beef di manzo con cipolla rossa, chips di grana e polvere di aglio orsino

Roast beef with red onion, parmesan chips and wild garlic powder

Roastbeef mit roten Zwiebeln, Parmesanchips und Bärlauchpulver

Spaghetti monograno Felicetti, crema di melanzane arrostate,

pomodorino confit, datterino giallo, stracciatella e polvere di levistico

Monograno Felicetti spaghetti, roasted aubergine cream, confit cherry tomato,

yellow datterino tomatoes, stracciatella and lovage powder

Monograno Felicetti Spaghetti, geröstete Auberginencreme, confierte Kirschtomaten,

gelbe Datterino-Tomaten, Stracciatella und Liebstöckelpulver

Filetto di manzo lardellato con fondo e funghi arrostiti alla brace

Larded beef fillet with roasted mushroom and gravy

Gelardetes Rinderfilet mit gegrillten Pilzen und Sauce

Fondente di cioccolato e amarene

Chocolate fondant with sour cherries

Schokoladenfondant mit Sauerkirschen

MENU VEGGY MOUNTAIN

Our Vegetarian Delights

40,00

Uovo cotto a bassa temperatura in crosta di polenta con fonduta di Bitto e crumble al saraceno
Low-temperature cooked egg in polenta crust with Bitto cheese fondue and buckwheat crumble
Ei bei niedriger Temperatur gegart in Polentakruste mit Bitto-Käse-Fondue und Buchweizen-Crumble

Risotto alla caprese
Caprese risotto
Caprese-Risotto

La nostra Parmigiana: melanzana nappata alla salsa teriyaki con coulis di pomodoro,
spuma di mozzarella e polvere di basilico
Our Parmigiana: aubergine coated in teriyaki sauce with tomato coulis, mozzarella foam and basil powder
Unsere Parmigiana: Aubergine umhüllt von Teriyaki-Sauce mit Tomatencoulis,
Mozzarellaschaum und Basilikumpulver

Bavarese alla frutta con zuppetta di kiwi
Fruit bavarois with kiwi compote
Obstbavarois mit Kiwipüree

Menu à la Carte

GLI ANTIPASTI

Appetizers

Uovo cotto a bassa temperatura in crosta di polenta con fonduta di Bitto,
crumble al saraceno e pancetta croccante 11,00

Low-temperature cooked egg in polenta crust with Bitto cheese fondue, buckwheat crumble, and crispy pancetta
Ei bei niedriger Temperatur gegart in Polentakruste mit Bitto-Käse-Fondue, Buchweizen-Crumble und knusprigem Pancetta

Bresaola 4IT dell'azienda Alpe Livigno con rucola e grana 14,00

Alpe Livigno 4IT Bresaola with rocket and Grana cheese

Alpe Livigno 4IT Bresaola mit Rucola und Grana Käse

Roast beef di manzo con cipolla rossa, chips di grana e polvere di aglio orsino 14,00

Roast beef with red onion, parmesan chips and wild garlic powder

Roastbeef mit roten Zwiebeln, Parmesanchips und Bärlauchpulver

Tagliere di salumi locali con pan brioche 18,00

Platter of local cold cuts with brioche bread

Brett mit lokalen Wurstwaren mit Brioche-Brot

I PRIMI

First courses

Pasta al pomodoro / ragù 9,00

Pasta with tomato sauce / meat sauce

Nudeln mit Tomatensauce / Fleischsauce

Pizzoccheri fatti in casa, mantecati con Casera della Latteria di Livigno 12,00

Homemade Valtellina-Style Pizzoccheri creamed with Casera cheese from Livigno Dairy

Hausgemachte Pizzoccheri nach Valtellina-Art, cremig mit Casera-Käse aus der Molkerei von Livigno

Pizöcar, secondo la tradizione di Livigno 12,00

Pizöcar, according to Livigno tradition

Pizöcar nach Livigno-Tradition

Risotto alla Caprese 14,00

Caprese risotto

Caprese-Risotto

Spaghetti monograno Felicetti, crema di melanzane arrostate,
pomodorino confit, datterino giallo, stracciatella e polvere di levistico 16,00

Monograno Felicetti spaghetti, roasted aubergine cream, confit cherry tomato,

yellow datterino tomatoes, stracciatella and lovage powder

Monograno Felicetti Spaghetti, geröstete Auberginencreme, confierte Kirschtomaten,

gelbe Datterino-Tomaten, Stracciatella und Liebstöckelpulver

LE ZUPPE

Soups

Crema di cipolle fatta in casa 8,00

Homemade onion cream

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Vellutata di carote fatta in casa 8,00

Homemade carrot soup

Hausgemachte Karottensuppe

Crema Parmantier fatta in casa 8,00

Homemade Parmantier cream

Hausgemachte Parmantier-Creme

Minestrone di verdure fatto in casa 12,00

Homemade vegetable minestrone

Hausgemachter Gemüseminestrone

I SECONDI

Main courses

Petto di pollo alla griglia con patatine 10,00

Grilled chicken breast with fries

Hähnchenbrust gegrillt mit Pommes

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine 12,00

Milanese chicken cutlet with fries

Mailänder Art Hähnchenschnitzel mit Pommes

La nostra Parmigiana: melanzana, teriyaki, coulis di pomodoro, spuma di mozzarella e polvere di basilico 18,00

Our Parmigiana: eggplant, teriyaki, tomato coulis, mozzarella foam, and basil powder

Unsere Parmigiana: Aubergine, Teriyaki, Tomatencoulis, Mozzarella-Schaum und Basilikumpulver

Cordon bleu di coniglio farcito con prosciutto di Praga e Taleggio, servito con purè di patate 21,00

Rabbit cordon bleu stuffed with Prague ham and Taleggio, served with mashed potatoes

Kaninchen-Cordon-Bleu gefüllt mit Prager Schinken und Taleggio, serviert mit Kartoffelpüree

Filetto di manzo lardellato con fondo e funghi arrostiti alla brace 28,00

Larded beef fillet with roasted mushroom and gravy

Gelardetes Rinderfilet mit gegrillten Pilzen und Sauce

I DOLCI

Desserts

Gelato 6,00

Ice cream

Eiscreme

Tiramisù classico 6,00

Classic Tiramisù

Klassisches Tiramisù

Cheesecake ai frutti di bosco 7,00

Wild berries cheesecake

Waldbeer-Käsekuchen

Fondente di cioccolato e amarene 8,00

Chocolate fondant with sour cherries

Schokoladenfondant mit Sauerkirschen

Bavarese alla frutta con zuppetta di kiwi 8,00

Fruit bavarois with kiwi compote

Obstbavarois mit Kiwipüree