MENU TAST

Livigno Native Food

45,00

Tagliere di salumi e formaggi locali con pan brioche
Platter of local cold cuts and cheeses with brioche bread
Brett mit lokalen Wurstwaren und Käse mit Brioche-Brot

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

Cordon bleu di coniglio: rotolo di coniglio farcito con prosciutto di Praga e Taleggio
Rabbit cordon bleu: rolled rabbit stuffed with Prague ham and Taleggio cheese
Kaninchen Cordon Bleu: gerolltes Kaninchen gefüllt mit Prager Schinken und Taleggio-Käse

Ricottina, noci e spugna al miele
Ricottina cheese, walnuts, and honey sponge
Ricottina-Käse, Walnüsse und Honigschwamm

MENU D'ALTA QUOTA

High Altitude Taste

50,00

Tartare di manzo, maionese al tartufo, carotine e chips di lino
Beef tartare with truffle mayonnaise, baby carrots, and flaxseed chips
Rinder-Tartar mit Trüffel-Mayonnaise, Babykarotten und Leinsamen-Chips

Spaghettone monograno Felicetti, fonduta di Casera e battuta di cervo
Felicetti spaghettone, Casera cheese fondue, and venison tartare
Felicetti Spaghettone, Casera-Käse-Fondue und Hirsch-Tartar

Filetto di manzo alla Villeroy
Villeroy-style beef fillet
Rinderfilet nach Villeroy-Art

Mont Blanc: mousse alla vaniglia, marron glacé e meringhe
Mont Blanc: vanilla mousse, marron glacé, and meringues
Mont Blanc: Vanillemousse, Marron Glacé und Baisers

MENU VEGGY MOUNTAIN

Our Vegetarian Delights

40,00

Il nostro Takoyaki: bom bom di sedano rapa, maionese al Levistico e Katsobousji
Our Takoyaki: bom bom of turnip, Lovage mayonnaise, and Katsobousji
Unser Takoyaki: Bom Bom aus Rettich, Liebstöckel-Mayonnaise und Katsobousji

Risotto ai porcini in tre consistenze
Porcini mushroom risotto with three textures
Steinpilzrisotto mit drei Konsistenzen

Filetto alla Wellington vegetariano
Vegetarian Wellington fillet
Vegetarisches Wellington-Filet

Zabaione al Braulio e pan brioche
Braulio liqueur Zabaione with brioche bread
Braulio Likör-Zabaione mit Brioche-Brot

Menu à la Carte

GLI ANTIPASTI

Appetizers

Il nostro Takoyaki: bom bom di sedano rapa, maionese al Levistico e Katsobousji 11,00
Our Takoyaki: bom bom of turnip, Lovage mayonnaise, and Katsobousji
Unser Takoyaki: Bom Bom aus Rettich, Liebstöckel-Mayonnaise und Katsobousji

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

Tartare di manzo, maionese al tartufo, carotine e chips di lino 14,00
Beef tartare with truffle mayonnaise, baby carrots, and flaxseed chips
Rinder-Tartar mit Trüffel-Mayonnaise, Babykarotten und Leinsamen-Chips

Tagliere di salumi e formaggi locali con pan brioche 16,00
Platter of local cold cuts and cheeses with brioche bread
Brett mit lokalen Wurstwaren und Käse 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 ai porcini in tre consistenze 14,00
Porcini mushroom risotto with three textures
Steinpilzrisotto mit drei Konsistenzen

Spaghettone monograno Felicetti, fonduta di Casera e battuta di cervo 16,00
Felicetti spaghettone, Casera cheese fondue, and venison tartare
Felicetti Spaghettone, Casera-Käse-Fondue und Hirsch-Tartar

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 10,00
Grilled chicken breast
Hähnchenbrust gegrillt

Cotoletta di pollo alla milanese 12,00
Milanese chicken cutlet
Mailänder Art Hähnchenschnitzel

Filetto alla Wellington vegetariano 18,00
Vegetarian Wellington fillet
Vegetarisches Wellington-Filet

Cordon bleu di coniglio: rotolo di coniglio farcito con prosciutto di Praga e Taleggio 21,00
Rabbit cordon bleu: rolled rabbit stuffed with Prague ham and Taleggio cheese
Kaninchen Cordon Bleu: gerolltes Kaninchen gefüllt mit Prager Schinken und Taleggio-Käse

Filetto di trota con burro e salvia, servito con carotine 22,00
Trout fillet with butter and sage, served with baby carrots
Forellenfilet mit Butter und Salbei, serviert mit Babykarotten

Filetto di manzo alla Villeroy 28,00
Villeroy-style beef fillet
Rinderfilet nach Villeroy-Art

I DOLCI

Desserts

Gelato 6,00
Ice cream
Eiscreme

Tiramisù classico 6,00
Classic Tiramisù
Klassisches Tiramisù

Ricottina, noci e spugna al miele 7,00
Ricottina cheese, walnuts, and honey sponge
Ricottina-Käse, Walnüsse und Honigschwamm

Zabaione al Braulio e pan brioche 7,00
Braulio liqueur Zabaione with brioche bread
Braulio Likör-Zabaione mit Brioche-Brot

Mont Blanc: mousse alla vaniglia, marron glacé e meringhe 8,00
Mont Blanc: vanilla mousse, marron glacé, and meringues
Mont Blanc: Vanillemousse, Marron Glacé und Baisers