

GLI ANTIPASTI

Il Taroz della tradizione: purè di patate e fagiolini conditi con burro e formaggio 10,00

*The traditional Taroz: mashed potatoes and green beans with butter and Valtellina cheese
Der traditionelle Taroz: Kartoffelpüree und grüne Bohnen, gewürzt mit Butter sowie Käse aus dem
Valtellina*

Tris di formaggi locali alla piastra 12,00

*Trio of grilled cheeses from the Livigno Dairy
Gegrilltes Käsetrio der Molkerei Livigno*

Bresaola 4T, rucola e grana 14,00

*Bresaola (Livigno dried salted beef) with rocket and Grana cheese
Bresaola, (Bündnerfleisch aus Livigno) Rucola und Grana Käse*

Tagliere salumi e formaggi Alpe Livigno 16,00

*Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
Salami- und Käseplatte aus Alpe Livigno*

I PRIMI

I nostri Pizzoccheri scarrellati a mano, mantecati con Casera della Latteria di Livigno 12,00

Pizzoccheri - buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage and Casera Valtellina cheese

Pizzoccheri - Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Casera Veltliner Käse

Pizocar da Livign 12,00

Pizocar according to Livigno tradition

Pizocar nach Livigno-Tradition

Tagliolino tirato a mano con ragù di cervo battuto a coltello 15,00

Tagliolini pasta with venison ragout

Tagliolini Pasta mit Wild

Lasagne alla bolognese fatte in casa con sfoglia tirata a mano 12,00

Homemade lasagna with hand-rolled dough

Hausgemachte Lasagne mit handgerolltem Teig

Pasta aglio, olio e peperoncino 8,00

Pasta with garlic, oil and chilli pepper

Pasta mit Knoblauch, Öl und Chilischote

Pasta al pomodoro 9,00

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomatensauce

Pasta al ragù 9,00

Pasta with meat sauce

Pasta mit Fleischsauce

Vellutata di carote fatta in casa 8,00

Homemade carrots soup

Hausgemachte Karottencremesuppe

Crema Parmantier fatta in casa 8,00

Homemade Parmentier cream

Hausgemachte Parmentier-Creme

Crema di cipolle fatta in casa 8,00

Homemade onion soup

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Minestrone di verdure fatto in casa 12,00

Homemade vegetable soup

Hausegemachte Gemüsesuppe

I SECONDI

Cotoletta alla Milanese con patatine fritte 14,00

Wiener Schnitzel served with french fries

Wiener Schnitzel serviert mit Pommes frites

Petto di pollo con patatine fritte 14,00

Chicken breast with french fries

Hähnchenbrust mit Pommes frites

Entrecôte di manzo alla griglia con patate saltate 25,00

Grilled beef entrecôte with sautéed potatoes

Gegrilltes Rinderentrecôte mit Bratkartoffeln

Filetto di manzo alla griglia con spinacino saltato 28,00

Grilled beef tenderloin with sautéed spinach

Gegrilltes Rinderfilet mit sautiertem Spinat

I DOLCI

Gelato 6,00

Ice cream

Eis creme

Coppa yogurt con frutti di bosco 7,00

Yoghurt cup with berries

Joghurtbecher mit Beeren

La nostra versione di tiramisù 7,00

Our version of tiramisu

Unsere Version von Tiramisu

Ricottina, noci e spugna al miele 7,00

Ricotta cheese with walnuts and honey sponge

Ricotta mit Walnüssen und Honig Schwamm