

Per il tuo aperitivo...

Tagliere Light	15,00
Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno accompagnato da marmellate fatte in casa	
<i>Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams</i>	
<i>Salami- und Käseplatte aus Alpe Livigno serviert mit hausgemachten Marmeladen</i>	
Tagliere Livigno	20,00
Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno accompagnato da marmellate e pan brioches fatti in casa	
<i>Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams and brioche bread</i>	
<i>Salami- und Käseplatte aus Alpe Livigno serviert mit hausgemachten Marmeladen und Brioches</i>	
Tagliere Concordia	28,00
Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno accompagnato da marmellate, chisciöi, sciatt e focaccia fatti in casa	
<i>Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams, chisciöi, sciatt and focaccia bread</i>	
<i>Salami- und Käseplatte aus Alpe Livigno serviert mit hausgemachten Marmeladen, Chisciöi, Sciatt und Focaccia</i>	

Antipasti

La nostra versione di manfrigola alla grosina <i>Our version of manfrigola Grosio style (cheese stuffed buckwheat crepes)</i> <i>Unsere Version von Manfrigola nach Grosio-Art (mit Käse gefüllte Buchweizen-Crepes)</i>	10,00
Bresaola 4IT dell'Alpe Livigno, rucola e grana <i>Bresaola 4IT from Alpe Livigno, rocket and grana cheese</i> <i>Bresaola 4IT von Alpe Livigno, Rucola und Grana-Käse</i>	14,00
Carpaccio di trota, mela verde, salsa al rafano e yogurt, chips di polenta <i>Trout carpaccio, green apple, horseradish and yoghurt sauce, polenta chips</i> <i>Forellen Carpaccio, grüner Apfel, Meerrettich-Joghurt-Sauce, Polenta-Chips</i>	16,00
Padellina di formaggio latteria stagionato, tartufo nero accompagnato da speck km 0 <i>Livigno dairy aged cheese sauce, black truffle with speck km 0</i> <i>Livigno-Molkerei Käsesoße, schwarzer Trüffel mit Speck km 0</i>	18,00
Tartare di manzo <i>Beef Tartare</i> <i>Rindertatar</i>	20,00

Primi

I nostri pizzoccheri scarrellati a mano, mantecati con Casera della Latteria di Livigno	12,00
<i>Pizzoccheri - buckwheat tagliatelle with potatoes, savoy cabbage and Casera Valtellina cheese</i>	
<i>Pizzoccheri: Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Casera Veltliner Käse</i>	
Pizocar come da tradizione livignasca	12,00
<i>Pizocar according to Livigno tradition</i>	
<i>Pizocar nach Livigno-Tradition</i>	
Fonduta di formaggi locali accompagnata da patate bollite e crostini di pane	1 x 14,00 2 x 25,00
<i>Local cheese fondue served with boiled potatoes and croutons</i>	
<i>Lokales Käsefondue, serviert mit Salzkartoffeln und Croutons</i>	
Tagliolino tirato a mano al ragù di cervo battuto al coltello	18,00
<i>Handmade Tagliolini pasta with venison ragout</i>	
<i>Handgemachte Tagliolini Pasta mit Hirschragout</i>	

Pasta al pomodoro	9,00
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
<i>Pasta mit Tomatensauce</i>	
Pasta al ragù	9,00
<i>Pasta with meat sauce</i>	
<i>Pasta mit Fleischsauce</i>	
Pasta aglio, olio e peperoncino	9,00
<i>Garlic, olive oil and chili pepper pasta</i>	
<i>Knoblauch-, Olivenöl- und Chili-Pasta</i>	
Lasagne alla bolognese fatte in casa con sfoglia tirata a mano	12,00
<i>Homemade lasagna with hand-rolled dough</i>	
<i>Hausgemachte Lasagne mit handgerolltem Teig</i>	
Vellutata di carote fatta in casa	8,00
<i>Homemade Carrots soup</i>	
<i>Hausgemachte Karottencremesuppe</i>	
Crema Parmantier fatta in casa	8,00
<i>Homemade Parmentier cream</i>	
<i>Hausgemachte Parmentier-Creme</i>	
Crema di cipolle fatta in casa	8,00
<i>Homemade Onion soup</i>	
<i>Hausgemachte Zwiebelsuppe</i>	
Minestrone di verdure fatto in casa	12,00
<i>Homemade Vegetable soup</i>	
<i>Hausegemachte Gemüsesuppe</i>	

Secondi

Veggie burger – Hamburger vegetale con verdure e patate fritte	14,00
<i>Veggie burger – vegetarian hamburger with vegetables and fries</i>	
<i>Veggie-Burger – vegetarischer Hamburger mit Gemüse und Pommes</i>	
Il nostro smashed burger (marmellata di pomodoro, carne km 0, insalata, pancetta km 0 e formaggio Casera)	18,00
<i>Our smashed burger (tomato jam, meat km 0, salad, bacon km 0 and Casera cheese)</i>	
<i>Unser Smashed Burger (Tomaten Marmelade, Fleisch km 0, Salat, Speck km 0 und Casera Käse)</i>	
Schidione Concordia con patate saltate	24,00
<i>Beef & pork meat Concordia style with salted potatoes</i>	
<i>Rind- und Schweinefleisch nach Concordia-Art mit Salzkartoffeln</i>	
Filetto di manzo con mela della Valtellina cotta a bassa temperatura e marmellata di ribes	28,00
<i>Beef tenderloin with Valtellina apple cooked at low temperature and currant jam</i>	
<i>Rinderfilet mit Veltliner Apfel bei niedriger Temperatur gegart und Johannisbeer Marmelade</i>	
Tomahawk alla griglia accompagnato da patate saltate	1Kg 42,00
<i>Grilled Tomahawk with sautéed potatoes</i>	
<i>Gegrillter Tomahawk mit Bratkartoffeln</i>	

Dolci

Ricottina, pesto di noci e spugna al miele <i>Ricotta, walnut pesto and honey sponge</i> <i>Ricotta, Walnuss Pesto und Honig Schwamm</i>	7,00
Ciocolatoso (cremoso al cioccolato bianco bruciato, spugna al cacao e peperoncino, croccante nocciola e riso soffiato e sifonata alla pera) <i>Ciocolatoso (creamy burnt white chocolate, cocoa and chilli sponge, crunchy hazelnut and puffed rice and pear siphon)</i> <i>Ciocolatoso (cremiger Biskuit aus gebrannter weißer Schokolade, Kakao und Chili, knuspriger Haselnuss- und Puffreis-Birnen-Siphon)</i>	7,00
Coppa yogurt con frutti di bosco <i>Yoghurt cup with berries</i> <i>Joghurtbecher mit Beeren</i>	7,00
Zuppetta di fragole e menta, sorbetto alla mandorla, croccantino di mandorla <i>Strawberry and mint soup, almond sorbet, almond crunch</i> <i>Erdbeer-Minz-Suppe, Mandelsorbet, Mandel-Crunchy</i>	7,00
Vetrina di dolci fatta in casa <i>Homemade dessert at the bar</i> <i>Hausegemachtes Dessert an der Bar</i>	Rivolgersi allo staff