Per il tuo aperitivo...

TAGLIERE LIGHT

15

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno
accompagnati da marmellate fatte in casa
*Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
served with homemade jams*
*Brett mit Wurstwaren und Käse aus Alpe Livigno,
serviert mit hausgemachten Marmeladen*

TAGLIERE LIVIGNO

20

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno
accompagnati da marmellate e pan brioches fatti in casa
*Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
served with homemade jams and brioche bread*
*Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno
serviert mit hausgemachten Marmeladen und Brioche-Brot*

TAGLIERE CONCORDIA

28

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno
accompagnati da marmellate, chisciöi, sciatt e focaccia fatti in casa
*Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
served with homemade jams, chisciöi, sciatt, and focaccia*
*Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno,
serviert mit hausgemachten Marmeladen, Chisciöi, Sciatt und Focaccia*

ANTIPASTI

- La nostra versione di Manfrigola alla Grosina** 10
*Our version of "Manfrigola alla Grosina":
cheese stuffed buckwheat crepes*
*Unsere Version von Manfrigola nach Grosio-Art:
mit Käse gefüllte Buchweizen-Crepes*
- Uovo cotto a bassa temperatura,
fonduta di formaggi locali e fiocco valtellinese** 12
Sous-vide egg, local cheese fondue, and Valtellina cured ham
Sous-vide Ei, Fondue aus lokalem Käse und Valtellina Schinken
- Bresaola 4IT dell'azienda Alpe Livigno con rucola e grana** 14
Alpe Livigno 4IT Bresaola with rocket and Grana cheese
Alpe Livigno 4IT Bresaola mit Rucola und Grana Käse
- Carpaccio di manzo, maionese al tartufo,
crosta di grana soffiata e insalatina di germogli** 16
*Beef carpaccio, truffle mayonnaise,
puffed Grana cheese crust, and sprout salad*
*Rinder-Carpaccio, Trüffel-Mayonnaise,
aufgeblasene Grana-Käsekruste und Sprossensalat*

PRIMI

Pasta al pomodoro / ragù <i>Pasta with tomato sauce / meat sauce</i> <i>Nudeln mit Tomatensauce / Fleischsauce</i>	9
Pizzoccheri fatti in casa, mantecati con Casera della Latteria <i>Homemade Pizzoccheri, Valtellina style</i> <i>Hausgemachte Pizzoccheri nach Valtellina-Art</i>	12
Pizöcar, secondo la tradizione di Livigno <i>Pizöcar, according to Livigno tradition</i> <i>Pizöcar nach Livigno-Tradition</i>	12
Risotto, zafferano e ossobuco <i>Saffron risotto with ossobuco</i> <i>Safranrisotto mit Ossobuco</i>	16
Tagliolini fatti in casa, ragù di cervo e mirtillo <i>Homemade tagliolini, venison ragu, and blueberries</i> <i>Hausgemachte Tagliolini, Hirschragout und Heidelbeeren</i>	18
Fonduta di formaggi locali accompagnata da patate bollite e crostini di pane <i>Local cheese fondue served with boiled potatoes and bread crostini</i> <i>Fondue aus lokalen Käsesorten, serviert mit gekochten Kartoffeln und Brotscheiben</i>	1x14 2x25

ZUPPE

Crema di cipolle fatta in casa <i>Homemade onion cream</i> <i>Hausgemachte Zwiebelsuppe</i>	8
Vellutata di carote fatta in casa <i>Homemade carrot soup</i> <i>Hausgemachte Karottensuppe</i>	8
Crema Parmantier fatta in casa <i>Homemade Parmantier cream</i> <i>Hausgemachte Parmantier-Creme</i>	8
Minestrone di verdure fatto in casa <i>Homemade vegetable minestrone</i> <i>Hausgemachter Gemüseminestrone</i>	12

SECONDI

Veggie burger: burger a base di proteine vegetali servito con verdure e patatine fritte	14
<i>Veggie burger: plant-based protein burger served with vegetables and french fries Veggie-Burger: Burger auf pflanzlicher Proteinebasis, serviert mit Gemüse und Pommes frites</i>	
Smashed burger: carne bovina km zero, chutney di mela pancetta croccante, formaggio Casera, servito con patatine fritte	18
<i>Smashed burger: locally sourced beef, apple chutney, crispy bacon, Valtellina Casera cheese, served with french fries Smashed Burger: Rindfleisch aus lokaler Herkunft, Apfel-Chutney, knuspriger Speck, Valtellina Casera Käse, serviert mit Pommes frites</i>	
Costine laccate alla soia e miele di montagna con patate al rosmarino	22
<i>Soy and Mountain honey glazed ribs with rosemary potatoes Soja- und Berghonig-glasierte Rippen mit Rosmarinkartoffeln</i>	
Schidione Concordia con patate saltate	24
<i>Beef and pork meat Concordia style with sautéed potatoes Rind- und Schweinefleisch nach Concordia-Art mit gebratenen Kartoffeln</i>	

DOLCI

Gelato <i>Ice cream</i> <i>Eiscreme</i>	6
Ricottina, noci e spugna al miele <i>Ricottina cheese, walnuts, and honey sponge</i> <i>Ricottina-Käse, Walnüsse und Honigschwamm</i>	7
Zabaione al Braulio e pan brioche <i>Braulio liqueur Zabaione with brioche bread</i> <i>Braulio Likör-Zabaione mit Brioche-Brot</i>	7
Cioccolatoso	7
Vetrina di dolci fatta in casa <i>Display of homemade desserts</i> <i>Auswahl an hausgemachten Desserts</i>	Ask our Staff