

Per il tuo aperitivo...

MINI TACOS DI PULLED PORK	12
TRIS DI MINI BURGER	15
TAGLIERE LIGHT	17
Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno accompagnati da marmellate fatte in casa <i>Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams</i> <i>Brett mit Wurstwaren und Käse aus Alpe Livigno, serviert mit hausgemachten Marmeladen</i>	
TAGLIERE LIVIGNO	22
Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno accompagnati da marmellate e pan brioche fatti in casa <i>Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno served with homemade jams and brioche bread</i> <i>Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno serviert mit hausgemachten Marmeladen und Brioche-Brot</i>	
TAGLIERE CONCORDIA	30
Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno accompagnati 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</i> <i>Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno, serviert mit hausgemachten Marmeladen, Chisciöi, Sciatt und Focaccia</i>	

ANTIPASTI

Crostone di pane al lievito madre, acciughe del cantabrico, burrata e ketchup di datterino alla griglia <i>Sourdough bread crostini, Cantabrian anchovies, burrata, and grilled datterino tomato ketchup</i> <i>Sauerteigbrot-Crostini, Cantabrische Sardellen, Burrata und gegrillter Datterino-Tomatenketchup</i>	12
Carpaccio di Angus Americano, carciofi in tre texture <i>American Angus carpaccio with three textures of artichokes</i> <i>Carpaccio von American Angus mit drei Texturen von Artischocken</i>	14
Bresaola 4IT dell'azienda Alpe Livigno con rucola, grana e funghi porcini <i>Alpe Livigno 4IT Bresaola with rocket, Grana cheese, and porcini mushrooms</i> <i>Alpe Livigno 4IT Bresaola mit Rucola, Grana-Käse und Steinpilzen</i>	14
Tartare di rubia gallega, affumicata al pino, le sue salse e tartufo nero <i>Rubia Gallega tartare, pine-smoked, with its sauces and black truffle</i> <i>Rubia Gallega-Tatar, mit Kiefer geräuchert, mit ihren Saucen und schwarzem Trüffel</i>	18
Plateau di pata negra con pan tomate <i>Pata negra platter with pan tomate</i> <i>Pata-Negra-Platte mit Pan Tomate</i>	24

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 formaggio della Latteria di Livigno <i>Homemade pizzoccheri tossed with cheese from the Latteria di Livigno</i> <i>Hausgemachte Pizzoccheri, mit Käse von der Latteria di Livigno vermengt</i>	12
Pizöcar, secondo la tradizione di Livigno <i>Pizöcar, according to Livigno tradition</i> <i>Pizöcar nach Livigno-Tradition</i>	12
Risotto Tenuta Drovanti allo zafferano valtellinese e ragù di ossobuco <i>Tenuta Drovanti saffron risotto from Valtellina with ossobuco ragù</i> <i>Risotto mit Valtelliner Safran von Tenuta Drovanti und Ossobuco-Ragù</i>	16
Tagliatella tirata a mano al ragù bianco di vitello, finocchietto e fonduta di grana 36 mesi <i>Hand-pulled tagliatelle with veal white ragù, fennel, and 36-month-aged Grana cheese fondue</i> <i>Handgezogene Tagliatelle mit weißem Kalbsragù, Fenchel und 36 Monate gereiftem Grana-Käsefondue</i>	18

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

Panino pastrami con cetrioli sott'aceto di riso e chips di patate speziate <i>Pastrami sandwich with pickled rice cucumbers and flavored potato chips</i> <i>Pastrami-Sandwich mit eingelegten Reis-Gurken und aromatisierten Kartoffelchips</i>	15
Chicken Burger con chips di patate speziate <i>Chicken burger with flavored potato chips</i> <i>Chicken Burger mit aromatisierten Kartoffelchips</i>	18
Club sandwich con chips di patate speziate <i>Club sandwich with flavored potato chips</i> <i>Club-Sandwich mit aromatisierten Kartoffelchips</i>	18
Club sandwich vegetariano con chips di patate speziate <i>Vegetarian club sandwich with flavored potato chips</i> <i>Vegetarischer Club-Sandwich mit aromatisierten Kartoffelchips</i>	14
Smashed burger: carne Alpe Livigno km 0, chutney di mele, cipolla cotta alla brace, lattuga e Bitto. Servito con chips di patate speziate <i>Smashed burger: km 0 Alpe Livigno beef, apple chutney, grilled onions, lettuce, and Bitto cheese. Served with flavored potato chips</i> <i>Smashed Burger: km 0 Alpe Livigno-Rindfleisch, Apfelchutney, gegrillten Zwiebeln, Salat und Bitto-Käse. Serviert mit aromatisierten Kartoffelchips</i>	20
Veggie burger: burger a base di proteine vegetali servito con chips di patate speziate <i>Veggie burger: plant-based protein burger, served with flavored potato chips</i> <i>Veggie-Burger: Burger auf pflanzlicher Proteinbasis, serviert mit aromatisierten Kartoffelchips</i>	16

Costine di suino affumicate servite con purè di zucca arrostita al rosmarino 22
Smoked pork ribs served with roasted rosemary pumpkin purée
Räucher-Schweinerippchen serviert mit geröstetem Rosmarin-Kürbispüree

Carrè di agnello Nuova Zelanda laccato alla senape di Digione ed erbe provenzali 30
accompagnato dal suo fondo ridotto al Sassella e pomme nature al rosmarino
New Zealand lamb rack glazed with Dijon mustard and Provençal herbs,
served with its reduced Sassella sauce and rosemary pomme nature
Lammrücken aus Neuseeland, glasiert mit Dijon-Senf und provenzalischen Kräutern,
serviert mit seiner reduzierten Sassella-Sauce und Rosmarinkartoffeln

GRIGLIA

Dal nostro frigo frollatura, offriamo una vasta selezione di carni locali e internazionali pregiate.
I nostri camerieri vi presenteranno le proposte del giorno dalla lavagnetta.
Chiedi maggiori informazioni.

From our aging fridge, we offer a wide selection of high-quality local and international meats.
Our waitstaff will present the daily specials from the chalkboard.
Feel free to ask for more information.

Aus unserem Reifekühlschrank bieten wir eine große Auswahl an hochwertigen regionalen und internationalen Fleischsorten.
Unser Servicepersonal wird die Tagesangebote von der Tafel vorstellen.
Frag gerne nach weiteren Informationen.

INSALATE

GRECA

Insalata verde con feta, olive, cipolla rossa cruda, pomodoro a fette e cetrioli 11
Green salad with feta, olives, raw red onion, sliced tomato, and cucumbers
Grüner Salat mit Feta, Oliven, roter roher Zwiebel, Tomatenscheiben und Gurken

CAESAR SALADE

Insalata verde con petto di pollo, bacon, crostini di pane,
scaglie di grana, salsa Caesar 12
Green salad with chicken breast, bacon, croutons,
Grana cheese shavings, and caesar dressing
Grüner Salat mit Hühnerbrust, Bacon, Croûtons,
Grana-Käsespänen und Caesar-Dressing

NIZZARDA

Insalata verde con fagiolini, patata lessa, pomodoro a fette,
uovo a fette, olive sotto olio, tonno sotto olio, acciughe 12
Green salad with green beans, boiled potatoes, sliced tomatoes,
sliced egg, oil-cured olives, oil-cured tuna, and anchovies
Grüner Salat mit grünen Bohnen, gekochten Kartoffeln, Tomatenscheiben,
Eierscheiben, in Öl eingelegten Oliven, in Öl eingelegtem Thunfisch und Sardellen

DOLCI

Il nostro staff è a disposizione per guidarvi nella scelta dei dolci dalla nostra vetrina.

Please ask our staff for the selection of desserts from our showcase.

Wenden Sie sich an unser Servicepersonal für die Auswahl an Desserts aus unserer Vitrine.