

CONCORDIA

GRILL BAR & BISTROT

Benvenuti

Sapori autentici e creativi, preparati dai nostri giovani chef con materie prime selezionate, per accompagnarvi in ogni momento della giornata: dalla colazione agli aperitivi, fino alle specialità grill, direttamente dal nostro frigo di frollatura.

Lasciatevi guidare dai sapori
e godetevi ogni istante.

Buon appetito!

Per informazioni sugli allergeni o per segnalare specifiche esigenze alimentari, vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.

Welcome

Authentic and creative flavors, prepared by our young chefs with carefully selected ingredients, to accompany you throughout the day: from breakfast to aperitifs, up to our grill specialties, directly from our dry-aging fridge.

Let the flavors guide you
and enjoy every moment.

Enjoy your meal!

For information about allergens or to report any dietary requirements, please ask our staff.

V
I
N
I

Bollicine - Sparklings



<i>Franciacorta Brut - Ca del Bosco</i>	13	65
<i>Trento DOC perlè brut - Ferrari</i>	13	65
<i>Brut Rosé - Rainoldi</i>	8.5	40
<i>Prosecco DOCG - Santi</i>	6	32

Bianchi

<i>Castelasc - La Spia</i>	8	35
<i>Pinot Grigio - Jermann</i>	8	42
<i>Lugana Brolettino - Cà dei Frati</i>	8	44
<i>Gewürztraminer - J. Hofstatter</i>	7	36

Rossi

<i>Lucente - Frescobaldi</i>	10	45
<i>Milio - Lungolivigno</i>	8	42
<i>Olé rosso di Valtellina - Dirupi</i>	8	35
<i>Nettare Rosso - Scersce</i>	8	35

Rosè

<i>Monrose - Mamete Prevostini</i>	7	32
<i>Inciso - Menegola</i>	7	30

Per il tuo aperitivo...

TAGLIERE CONCORDIA

30

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno

accompagnati da marmellate, chisciöi, sciatt e focaccia fatti in casa ^[1/3/7]

ENG *Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
served with homemade jams, chisciöi, sciatt, and focaccia*

DEU *Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno,
serviert mit hausgemachten Marmeladen, Chisciöi, Sciatt und Focaccia*

TAGLIERE LIVIGNO

24

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno

accompagnati da marmellate e pan brioche fatti in casa ^[1/3/7]

ENG *Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
served with homemade jams and brioche bread*

DEU *Brett mit Wurstwaren und Käse aus der Alpe Livigno
serviert mit hausgemachten Marmeladen und Brioche-Brot*

TAGLIERE LIGHT

18

Salumi e formaggi dell'Alpe Livigno

accompagnati da marmellate fatte in casa ^[7]

ENG *Platter of cured meats and cheeses from Alpe Livigno
served with homemade jams*

DEU *Brett mit Wurstwaren und Käse aus Alpe Livigno,
serviert mit hausgemachten Marmeladen*

A N	Tartare di Chianina dry-aged adagiata su torta al testo, insalatina croccante condita con vinaigrette ^[1]	20
	ENG <i>Dry-aged Chianina beef tartare served on torta al testo, with a crispy salad dressed with nettle vinaigrette</i>	
	DEU <i>Trocken gereiftes Chianina-Rindertatar auf Torta al Testo, dazu ein knuspriger Salat mit Brennessel-Vinaigrette</i>	
T I	Tacos di rösti di patate, pulled pork di maialino iberico, ketchup al peperone crusco ^[7/12]	16
	ENG <i>Tacos of rosti potatoes, Iberian pulled pork, and sweet pepper ketchup</i>	
	DEU <i>Tacos aus Röstikartoffeln, gezupftes iberisches Schweinefleisch und Paprikaketchup</i>	
P A	Tempeh - soia fermentata - allo spiedo affumicato, glassato ai tamari e maggiorana, accompagnato da piadina all'olio di oliva ^[1/6]	16
	ENG <i>Tempeh - fermented soy - smoked on a skewer, glazed with tamari and marjoram, served with olive oil piadina</i>	
	DEU <i>Tempeh - fermentierte Sojabohnen - vom Spieß geräuchert, mit Tamari und Majoran glasiert, serviert mit Olivenöl-Piadina</i>	
S	Bresaola Livignasca con rucola, Grana Padano e funghi porcini ^[7/12]	16
	ENG <i>Bresaola - air-dried beef from Livigno - with arugula salad, Grana Padano cheese, and porcini mushrooms</i>	
	DEU <i>Bresaola aus Livigno mit Rucola, Grana Padano und Steinpilzen</i>	
T I	Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Eroico della Latteria, la sua crosta soffiata e marmellata di mela cotogna ^[3/7]	12
	ENG <i>Egg cooked at low temperature, Eroico cheese fondue, with its puffed crust and quince jam</i>	
	DEU <i>Ei bei niedriger Temperatur gegart, Eroico-Käsefondue, mit seiner aufgeblasenen Kruste und Quittenmarmelade</i>	

	CAPRESE BURRATA	14	I
	Pomodoro e burrata serviti con aceto balsamico di Modena IGP invecchiato 10 anni ^[7]		N
ENG	<i>Fresh burrata cheese served with tomatoes and 10-year-aged Modena IGP balsamic vinegar</i>		S
DEU	<i>Burrata mit Tomaten, serviert mit 10 Jahre gereiftem Balsamico-Essig aus Modena IGP</i>		A
	GRECA	12	L
	Insalata verde servita con formaggio, feta, olive, cipolla rossa cruda, pomodoro a fette e cetrioli ^[3/7]		A
ENG	<i>Green salad served with cheese, feta, olives, raw red onion, sliced tomato and cucumbers</i>		T
DEU	<i>Grüner Salat serviert mit Käse, Feta, Oliven, rohen roten Zwiebeln, Tomatenscheiben und Gurken</i>		E
	CAESAR	12	
	Insalata verde servita con petto di pollo e bacon alla griglia, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar ^[3/7/10]		
ENG	<i>Green salad served with grilled chicken and bacon, bread croutons, shaved Grana Padano cheese and Caesar dressing</i>		
DEU	<i>Grüner Salat serviert mit gegrillter Hähnchenbrust und Speck, Brotcroûtons, gehobeltem Grana Padano und Caesar-Dressing</i>		

Z

MINISTRONE

Minestrone di verdure fatto in casa [9]

13

ENG *Homemade vegetable soup*

DEU *Hausgemachte Gemüsesuppe*

U

PORRI E PATATE

Crema di porri e patate servita con crostini di pane [1]

10

ENG *Leek and potato cream soup served with bread croutons*

DEU *Lauch- und Kartoffelcremesuppe, serviert mit Brotcroûtons*

P

P

ZUCCA

Crema di zucca con panna acida, servita con crostini di pane [1/7]

10

ENG *Pumpkin creamy soup with sour cream, served with bread croutons*

DEU *Kürbiscremesuppe mit Sauerrahm und Brotcroûtons*

E

	RISOTTO E MILIO	20	
	Risotto Meracinqe con riduzione di vino Milio, formaggio Storico Ribelle e tartare di manzo di Bruna Alpina dry-aged ^[7/9]		
ENG	<i>Risotto Meracinqe with Milio red wine reduction, Storico Ribelle cheese and dry-aged Bruna Alpina beef tartare</i>		
DEU	<i>Risotto Meracinqe mit Milio-Rotweinreduktion, Storico Ribelle Käse und trocken gereiftem Bruna Alpina Rindertatar</i>		
	CANEDERLI	18	
	Canederli di pane allo speck, panna, funghi e tartufo nero ^[1/3/7/12]		
ENG	<i>Canederli bread dumplings with speck, cream, mushrooms and black truffle</i>		
DEU	<i>Brotnödel mit Speck, Sahne, Pilzen und schwarzem Trüffel</i>		
	RAVIOLI DEL PLIN	16	
	Ravioli ripieni con brasato di manzo, il suo fondo e tartufo nero ^[1/3/7/12]		
ENG	<i>Ravioli stuffed with braised beef, served with its jus and black truffle</i>		
DEU	<i>Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, serviert mit Jus und schwarzem Trüffel</i>		
	GNOCCHI DI POLENTA	15	
	Gnocchi di polenta con crema di zucca, fonduta di gorgonzola e noci ^[1/3/7/8]		
ENG	<i>Corn flour dumplings with creamy pumpkin, blue cheese fondue and walnuts</i>		
DEU	<i>Polentagnocchi mit Kürbiscreme, Gorgonzola-Fondue und Walnüssen</i>		

P

R

I

M

I

P
R
I
M
I

PIZZOCCHERI

Pizzoccheri di grano saraceno, mantecati con formaggio della Latteria di Livigno, burro aromatizzato, patate, verza e Pestèda ^[1/7]

15

ENG *Buckwheat noodles cooked with potatoes and cabbage, tossed with Livigno cheese and Pestèda*

DEU *Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Wirsing, verfeinert mit Livigno-Käse und Pestèda*

PIZOCAR DA LIVIGN

15

Gnocchetti di farina, latte e uova saltati con cipolla stufata, patate, formaggio della Latteria di Livigno e Pestèda ^[1/3/7]

ENG *Gnocchi made with flour, milk and eggs, sautéed with braised onions, potatoes, Livigno dairy cheese and Pestèda*

DEU *Gnocchi aus Mehl, Milch und Eiern, sautiert mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffeln, Livigno-Käse und Pestèda*

BOLOGNESE

Pasta Monograno Felicetti alla Bolognese ^[9]

13

ENG *Pasta Monograin Felicetti served with Bolognese meat sauce*

DEU *Pasta Monograin Felicetti mit Bolognese-Fleischsauce*

POMODORO

Pasta Felicetti al pomodoro ^[1/3/7]

10

ENG *Pasta Monograin Felicetti with tomato sauce*

DEU *Pasta Monograin Felicetti mit Tomatensauce*

	HAMBURGER	25
	Bun fatto in casa, burger di manzo 100% (km0), lattuga, marmellata di pomodoro, pancetta (km0), formaggio Casera, servito con patatine chips ^[1/3/7]	
ENG	<i>Soft bun with 100% grilled beef burger (km0), bacon (km0), Casera cheese, lettuce and tomato jam served with potato chips</i>	
DEU	<i>Hausgemachtes Bun mit 100% Rindfleischburger (km0), Speck (km0), Casera-Käse, Salat und Tomatenmarmelade, serviert mit Kartoffelchips</i>	
	CLUB SANDWICH	22
	Toast a tre strati con pollo e bacon grigliati, frittatina, insalata, pomodoro e maionese, servito con patatine chips ^[1/3/7]	
ENG	<i>Triple-layer toast with grilled chicken & bacon, omelette, lettuce, tomato and mayonnaise, served with potato chips</i>	
DEU	<i>Dreischichtiger Toast mit gegrilltem Hähnchen & Speck, Omelett, Salat, Tomate und Mayonnaise, serviert mit Kartoffelchips</i>	
	VEGGIE BURGER	20
	Bun fatto in casa, burger vegetale, formaggio Casera, patata dolce, cipolle in agrodolce, zucchine e patatine chips ^[1/3/6/7]	
ENG	<i>Homemade bun, vegetable burger, Casera cheese, sweet potato, sweet and sour onions, zucchini and potato chips</i>	
DEU	<i>Hausgemachtes Bun, vegetarischer Burger, Casera-Käse, Süßkartoffel, süß-saure Zwiebeln, Zucchini und Kartoffelchips</i>	
	SALMERINO	20
	Salmerino mantecato servito su crostone di polenta e salsa alla senape ^(4/7)	
ENG	<i>Creamed Arctic char served on a polenta crostini with mustard sauce</i>	
DEU	<i>Cremiger Saibling serviert auf Polenta-Crostino mit Senfsauce</i>	

S
E
C
O
N
D
I

G

	FILETTO	28
	Filetto di manzo alla griglia - 220g servito con salsa Bernese e purè di patate valtellinesi ^[3/7]	
ENG	<i>Grilled beef fillet - 220g</i> <i>served with Béarnaise sauce and Valtellina-style mashed potatoes</i>	
DEU	<i>Gegrilltes Rinderfilet - 220g</i> <i>serviert mit Béarnaise-Sauce und Valtellina-Kartoffelpüree</i>	

R

	Costata / Fiorentina di manzo con osso, razza Bruna Alpina	85/95€ Kg
ENG	<i>Rib / T-Bon Steak from Bruna Alpina cattle</i>	
DEU	<i>Rinderkotelett / T-Bone-Steak mit Knochen, Bruna Alpina Rind</i>	

I

	Costata / Fiorentina di manzo con osso, razza Chianina	80/90€ Kg
ENG	<i>Rib / T-Bon Steak from Tuscany cattle</i>	
DEU	<i>Rinderkotelett / T-Bone-Steak mit Knochen, Chianina Rind aus der Toskana</i>	

G

L

	Costata / Fiorentina di manzo con osso, Alpe Livigno km 0	80/90€ Kg
ENG	<i>Rib / T-Bon Steak from Livigno's Alpes cattle</i>	
DEU	<i>Rinderkotelett / T-Bone-Steak mit Knochen, Alpe Livigno Rind</i>	

I

Dal nostro frigo di frollatura selezioniamo i migliori tagli, serviti sulla pietra ollare con verdure arrostate e salse: lasciatevi guidare dal nostro staff e scoprite il piacere di una carne dall'autentico sapore, frutto di tradizione e cura contemporanea.

A

ENG	<i>From our dry-aging fridge we select the finest cuts, served on a heated stone with roasted vegetables and sauces: let our staff guide you and discover the pleasure of truly authentic meat, born from tradition and contemporary care.</i>
-----	--

DEU	<i>Aus unserem Dry-Aging-Kühlschrank wählen wir die besten Fleischstücke, serviert auf einem heißen Stein mit geröstetem Gemüse und Saucen: Lassen Sie sich von unserem Personal führen und entdecken Sie den Genuss von authentischem Fleisch, das aus Tradition und moderner Sorgfalt entsteht.</i>
-----	---

D		CIOCCOLATA FONDENTE	10 / 1person
		Servita con biscotti, marshmallows o frutta fresca	18 / 2 persons
E	ENG	<i>Dark hot chocolate fondue served with fresh fruit, marshmallows and biscuits</i>	
	DEU	<i>Heiße dunkle Schokoladenfondue mit Keksen, Marshmallows und frischem Obst</i>	
S		STRUDEL DI MELE	10
		Servito con gelato alla vaniglia e panna montata ^[1/3/7/8]	
S	ENG	<i>Traditional apple strudel served with vanilla ice cream and whipped cream</i>	
	DEU	<i>Traditioneller Apfelstrudel serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
E		CHEESECAKE	10
		Servita con coulis di frutti di bosco ^[1/7]	
R	ENG	<i>Cheesecake served with berries coulis</i>	
	DEU	<i>Cheesecake serviert mit Beerencoulis</i>	
T		COPPA GELATO	
		A scelta tra crema, fior di latte, cioccolato, limone, con frutti di bosco o muesli ^[3/7/8]	8
	ENG	<i>Choice of custard, fior di latte, chocolate or lemon, with berries or muesli</i>	
	DEU	<i>Eisbecher nach Wahl: Vanille, Milch, Schokolade oder Zitrone, serviert mit Beeren oder Müsli</i>	
		TIRAMISU ^[1/3/7]	8