
CONCORDIA
GRILL BAR & BISTROT


TAST

TRADIZIONE ALPINA SENZA TEMPO

Radici: Cucina Autentica di Livigno

OMAGGIO A TAST & LEINA DA SAOR

Quando si pensa a Livigno, l'immagine corre subito alla neve, alle vette maestose e all'aria sottile dell'alta quota. Ma c'è un'anima ancora più profonda che pulsa da sempre tra queste valli: quella delle stufe accese, dei gesti lenti e delle ricette custodite gelosamente come tesori di famiglia.

La selezione che trovate in queste pagine nasce come un tributo d'amore al progetto TAS'T e all'opera **"Leina da Saor"** (*Valanga di Sapori*), la straordinaria raccolta antropologica che ha salvato dall'oblio la memoria gastronomica livignasca. È un patrimonio riaffiorato dai racconti degli anziani del paese e dai quaderni segreti delle madri; ricette nate durante i lunghi inverni alpini, quando la cucina era sostanza, calore, condivisione e fiera identità.

Ogni piatto che abbiamo scelto di proporvi racconta una storia vera. Parla di montagne severe ma generose, di ingredienti puri trasformati con rispetto e intelligenza pastorale, di una comunità che ha saputo preservare il proprio carattere attraverso il gusto.

Al Concordia Grill Bar & Bistrot dedichiamo uno spazio d'onore a queste radici perché siamo convinti che il lusso più autentico, oggi, sia proprio questo: poter assaporare un territorio nella sua verità più profonda.

Qui non troverete semplici piatti. Troverete frammenti di Livigno: il suo passato, la sua terra e quel sapore senza tempo che oggi, finalmente, torna a vivere sulla vostra tavola.

GLI ANTIPASTI

"L'Uomo Selvatico è l'incarnazione del lato oscuro della natura. Secondo le leggende, tuttavia, fu proprio lui a insegnare agli uomini a casarèr (fare il formaggio): una delle tradizioni più durature della nostra civiltà montana."

TAST Livignasc (1, 7) € 16

Assaggio identitario con Bondiöla, brasc'caròla, lart, formai da cabra, formai da Livign e marmeléda da anzuas (mirtilli neri selvatici).

"Per lungo tempo la rapa (ra) è stata uno dei pochissimi ortaggi, se non l'unico, a essere donato generosamente dalla terra agli abitanti di Livigno e Trepalle."

Tartare di RA (1, 3, 7) € 12

Battuta di rapa locale servita con maionese al timo alpino e chips croccanti al levistico.

I PRIMI

"Il vento freddo di montagna sferzava la faccia, mentre in casa si preparava un piatto caldo e accogliente. Questa ricetta è il simbolo della speciale alchimia della nostra cucina: ingredienti umili trasformati in oro."

Pizöcar da Livign (1, 3, 7) € 15

Gnocchetti tradizionali di farina, latte e uova, conditi con cipolla bionda, patate di montagna, formaggio filante della Latteria di Livigno e Pestèda artigianale.

"Suonava il mezzogiorno. Il lavoro nei campi si fermava. Ad aspettare gli operai c'era un grande piatto di riso, servito in un unico, grosso catino dal quale ciascuno si serviva, per poi sedersi a tavola in compagnia."

Ris Cunc' (7) € 14

L'autentico riso della tradizione povera livignasca, cotto e mantecato generosamente con burro d'alpeggio e formaggio locale.

I SECONDI

"Una parte del maiale appena macellato finiva in un ricco spezzatino, rosolato lentamente con cipolla nello strutto e insaporito da una sapiente miscela di spezie."

Fricò con Polenta Taragna (7, 9) € 22

Il tradizionale spezzatino ricco di Livigno, servito con polenta taragna.

"La famiglia si siede attorno al tavolo. L'odore delle patate arrostite e del formaggio fuso riscaldano l'atmosfera delle fredde sere alpine."

Tortìn da Tartufol Rosc'tii (Rösti) (7,*) € 20

Tortino croccante di patate con cipolla caramellata e una vellutata fonduta di formaggio caprino locale.

I DOLCI

"Questo pane originariamente veniva preparato con il colostro e l'uva passa, ingredienti un tempo preziosi e reperibili in paese. Un calore dolce e saporito, tra i più conosciuti della tradizione."

Cialda al Pan da Col (1, 3, 7,*) € 8

Cialda croccante ispirata all'antico pane dolce, servita con gelato al fior di latte della Latteria di Livigno.

"Il sapore puro dell'infanzia: dolci delizie alla mela da servire calde, con una generosa spolverata di zucchero e cannella."

Tortarèla da Pòm, Zucar Ròs e Flòr (1, 3, 7,*) € 10

Le tradizionali frittelle di mela gialla spolverate con zucchero e cannella.



Materia prima, fuoco e contemporaneità. La nostra selezione Bistrot celebra i grandi classici e le interpretazioni moderne del Grill. Nessun compromesso sulla qualità, tutto il piacere della buona compagnia.

ANTIPASTI E TAGLIERI

Tagliere Concordia (1,3,7) € 30

Salumi artigianali dell'Azienda Agricola Alpe Livigno, selezione di formaggi della Latteria di Livigno, marmellate artigianali fatte in casa, chisciöi, sciatt tradizionali e focaccia alla segale sfornata fresca dal nostro forno.

Bresaola (7) € 16

Bresaola artigianale di Livigno, rucola selvatica, scaglie di Bitto DOP giovane e funghi porcini sott'olio.

Tacos (1, 7,*) € 14

Tacos farcito con stracotto di gallina di selva di Morbegno

Uovo (3,7) € 12

Uova, formaggio della latteria di Livigno e purè di zucca

Bruna Alpina (7,*) € 16

Tartar di Bruna Alpina, cavolo nero e panigaccio (piadina tipica)

Trota (4,7) € 14

Filetto di trota alla brace, scalogno glassato al burro, nocciola e fieno

INSALATE

Valtellina (1) € 14

Grano saraceno integrale, cracker croccanti alla segale artigianali, cavolo viola marinato, patate di montagna e dressing leggero alla rapa rossa.

Caesar (1,3,7,*) € 14

Lattuga croccante di stagione, galletto dorato della Val di Giüst, scaglie di Valtellina Casera DOP, crostini di segale fatti in casa e pancetta croccante dell'Alpe Livigno.

Caprese e burrata (7) € 14

Pomodoro cuore di bue maturo, burrata fresca, basilico fresco e gocce di Aceto Tradizionale di Reggio Emilia Razzoli.

ZUPPE

Zuppa di cipolle (1,7,*) € 12

Zuppa di cipolle bionde stufate lentamente, formaggio d'alpeggio d'alta quota fuso e crostone di pane rustico.

Zuppa di patate (7,*) € 12

Zuppa di patate con porcini e formaggio di alpeggio

Consommé di manzo con ravioli del plin (1,3,*) € 14

Consommé limpido di manzo, ravioli del plin artigianali ripieni di formaggio della Latteria di Livigno, speck nostrano e spinaci selvatici di montagna.

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri (1,7,*) € 15

I classici pizzoccheri di grano saraceno secondo la ricetta dell'Accademia del Pizzocchero di Teglio, formaggio filante della Latteria di Livigno, patate di montagna, verza dell'orto e Pestèda artigianale.

Tagliatelle (1,3,7,*) € 18

Tagliatelle Monograno Felicetti ai funghi e tartufo umbro

Risotto (7,8) € 16

Risotto con spinacini, formaggio scimudin e noci

Spaghettone (1,4,7) € 16

Spaghettone con burro affumicato, salmerino, limone e timo

Rigatoni cacio e pepe (1,7) € 15

Rigatoni al pecorino romano cacio e pepe nero

SECONDI

Smash burger (1,3,7,*) € 25

Buns fatto in casa con doppio patty di manzo nostrano, confettura di pomodoro fatta in casa, lattuga croccante, formaggio fuso della Latteria di Livigno e pancetta croccante.

Costine con Taroz (7,*) € 24

Costine di maiale laccate al timo alpino, servite con il tradizionale Taroz valtellinese

Galletto Vallespluga con patate al rosmarino (*) € 26

Galletto della Vallespluga marinato alle erbe, patate al rosmarino e salsa diavola piccante della casa.

Schidione di bufalo, patata americana (*) € 30

Spiedone di bufalo e pancetta, purè di patata americana affumicato.

Pancia di maiale, laccata ai fichi, chutney di mele (*) € 22

Pancia di maiale cotta al forno con glassa di salsa ai fichi e chutney di mele della Valtellina

Parmigiana a modo nostro (7,*) € 16

Melanzana al bbq e fritta con coulis di San Marzano e spuma di mozzarella

DESSERT

Mela (1,7,*) € 10

Mela cotta alla brace, gel di mela verde, gelato al latte affumicato, grano saraceno.

Bavarese (7) € 8

Bavarese al latte, sorbetto ai frutti rossi, cuore di mirtillo, gel al pino mugo

Coppa Gelato (3,7,8) € 8

Coppa di Gelato artigianale con tre gusti a scelta, arricchita con frutti di bosco freschi e muesli croccante e cereali.

Fior di latte, cioccolato, crema, limone.

Tiramisù (1,3,7) € 8

Il grande classico italiano preparato con mascarpone fresco, savoiardi e infuso di caffè Arabica.

Brioche (1,3,7,*) € 10

Crema al mascarpone, vaniglia, sambuco, nocciola, gelato al fiordilatte

Cioccolato (1,7) € 10

Cioccolato fondente, caramello salato, gelato alla crema e caffè

Cialda al Pan da Col (1,3,7,*) € 8

Cialda croccante ispirata all'antico pane dolce, servita con gelato al fior di latte della Latteria di Livigno.

Tortarèla da Pòm, Zucar Ròs e Flòr (1,3,7,*) € 10

Le tradizionali frittelle di mela gialla spolverate con zucchero e cannella.