



Gentile Ospite

Benvenuto! Tutti i nostri piatti vengono preparati al momento al momento dai nostri Chef utilizzando prodotti freschi e di prima qualità

Dear guest

Welcome! All dishes are freshly prepared by our chef using high quality products

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen! Alle Gerichte werden von unserem Chef mit hochwertigen Produkten frisch zubereitet

Coperto/Service: € 2,00

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

- Perle di Sciatt al formaggio casera giovane € 13,00
su letto di rucola con vinaigrette
Typical "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with melted cheese, served with rocket salad and vinaigrette
"Sciatt", Typische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllt mit Casera Käse, serviert mit Rucola und Vinaigrette
- Perle di Sciatt al formaggio casera giovane con € 15,00
petali di bresaola Livignasca
Typical "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with melted cheese, served with bresaola
"Sciatt", Typische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllt mit Casera Käse, serviert mit Bresaola
- Bresaola di Livigno in carpaccio con rucola, parmigiano DOP e funghetti € 15,00
Bresaola with rocket salad, Porcini mushroom and Parmesan
Bresaola mit Rucola, Parmesan und Steinpilzen
- Tagliere del Bekeir con selezione di salumi Km0 e € 13,00
crostone di pane con miele millefiori di Valtellina e lardo
Assortment of local cured meats with toasted bread with honey and lard
Wurstteller mit geröstetes Brot mit Honig und Schmalz
- Selezione del casaro con formaggi locali, miele e marmellate € 13,00
Assortment of local cheeses with honey and jam
Käseteller mit Honig und Marmelade
- Tagliere di Montagna con salumi km0, formaggi locali e perle di Sciatt € 22,00
Assortment of local cured meats with local cheeses and Typical "Sciatt"
Wurstteller mit Käse und "Sciatt", Typische Pfannkuchen

I primi piatti

First courses - Teigwaren & Reis

Pizzoccheri alla moda valtellinese Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter	€ 13,00
Manfrigole di grano saraceno alla moda vecchia con pomodoro, parmigiano DOP e burro al rosmarino Buckwheat crepes with tomato, parmesan and rosemary butter Pfannkuchen mit Tomaten, Parmesan und Rosmarinbutter	€ 13,00
Pappardelle caserecce al ragù di cervo Pappardelle with deer sauce Pappardelle mit Hirschsauce	€ 14,00
Tagliatelle spadellate ai funghi porcini con fonduta di tartufo nero Tagliatelle with mushrooms and truffle sauce Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffelsauce	€ 15,00
Risotto Carnaroli mantecato ai funghi porcini Risotto with Porcini mushrooms Risotto mit Steinpilzen	€ 14,00
Risotto Carnaroli con fonduta di formaggio scimudin e lamponi della Valtellina Risotto with Scimudin cheese fondue and raspberries Risotto mit Scimudin-Käsefondue und Himbeeren	€ 14,00
Risotto Carnaroli con lamelle di bresaola, formaggio casera e pesto di rucola Risotto with bresaola, casera cheese and rocket pesto Risotto mit Bresaola, Casera Käse und Rucola-Pesto	€ 14,00

Le zuppe

Soups - Suppen

Zuppa del giorno Soup of the day Tagessuppe	€ 8,00
Vellutata ai funghi porcini con crostini di pane Mushrooms cream soup with croutons Pilzencremesuppe mit Brotcroutons	€ 8,00
Tortellini in brodo Tortellini in broth Tortellini in Brühe	€ 8,00

Le carni pregiate

Best steaks - Die besten Steaks

Filetto di manzo ai ferri con delicata vellutata al pepe verde 200gr Grilled beef fillet with green pepper sauce 200gr Gegrillte Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce 200gr	€ 28,00
Selezione di carne alla griglia con sfiziose salsine Grilled assortment of meat with tasty sauces Gemischtes Fleisch vom Grill mit mit leckeren Saucen	€ 28,00
Carrè di agnello con pistacchi e pan speziato alle erbe di montagna Rack of lamb with pistachios and spiced bread Lammkarree mit Pistazien und Gewürzbrot	€ 28,00
Morbida tagliata di "pluma" alle erbe delle nostre valli Sliced pork "pluma" with alpine herbs Geschnittenes Schwein mit Kräutern	€ 24,00
Entrecote di manzo alla griglia con gemma di burro aromatizzato Grilled beef entrecote with herbs flavoured butter Gegrilltes Rindfleisch Entrecote mit Kräuterbutter	€ 25,00

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura con la sua salsina e polenta taragna Veal cheek cooked at low temperature with polenta taragna Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Polenta Taragna	€ 22,00
Bocconcini di cervo con polenta taragna Deer stew with polenta taragna Hirschgulasch mit Polenta taragna	€ 20,00
Salsiccia alla griglia, funghi porcini trifolati e polenta taragna Grilled sausage, polenta taragna and mushrooms Bratwürste, Polenta Taragna und Steinpilzen	€ 18,00
Uovo all'occhio di bue con formaggio casera giovane e polenta taragna Fried Egg with Casera cheese and taragna polenta Spiegelei mit Casera-Käse und Polenta Taragna	€ 16,00

I contorni

Sides- Beilagen

Contorno del giorno Vegetables of the day Gemüesen des Tages	€ 6,00
Insalata mista Mixed salad Gemischter Salat	€ 6,00
Patate fritte French fries Pommes Frites	€ 5,00
Patate rustiche Rustic french fries Rustikale Pommes Frites	€ 6,00