MOTA

ENO-BISTROT

LIVIGNO

Benvenuti

Benvenuti al Mota Enobistrot.
Qui ogni piatto nasce da incontri veri: allevatori, contadini, artigiani che custodiscono la terra con cura e rispetto. Le materie prime non sono solo ingredienti, ma relazioni di fiducia.
Anche la nostra carta dei vini segue questa visione: scegliamo cantine sensibili, sostenibili e sincere, che raccontano il territorio attraverso calici autentici.

Se avete allergie, intolleranze o esigenze particolari, ditecelo: trovare soluzioni fa parte del nostro lavoro.

Le preparazioni sono fresche ed espresse; qualche minuto di attesa (min 12') è il tempo necessario per portarvi qualcosa di vero.
E se avete fretta, ditecelo: costruiremo insieme il percorso più adatto.

Siamo pronti ad accogliervi a pranzo dalle 12:00 alle 14:30
e a cena dalle 19:00 alle 21:00.

Alessandro, Raffaele & Team Mota Hospitality

Welcome

Welcome to Mota Enobistrot.
Here, every dish begins with real encounters: farmers, breeders and artisans who care for the land with respect. For us, ingredients are relationships built on trust.
Our wine list follows the same approach: we select sensitive, sustainable and honest wineries that express their territory through authentic bottles.

If you have allergies, intolerances or special requests, just let us know, finding solutions is part of what we do.

All dishes are fresh and prepared on the spot; a short wait allows us to serve you something genuine.
And if you're in a hurry, tell us: we'll tailor the experience to your needs.

We are ready to welcome you for lunch from 12:00 to 14:30
and for dinner from 19:00 to 21:00.

Alessandro, Raffaele & Team Mota Hospitality

Morsi & Bocconi

Salsiccetta di suino 3 pz (12)
Small pork sausage 3 pcs
10

Arrosticini d'agnello fatti a mano 3 pz
Hand-made lamb skewers 3 pcs
12

Ostriche Fine de Claire e cetriolo candito (14)
Fine de Claire oysters with candied cucumber
4 cad/each - 4 pecs min

Alici di Cetara, burro montato e crunch casereccio (1-4-7)
Cetara anchovies, whipped butter and home-made crunch
10

Burratina d'Andria, cicoria, olio EVO e Pesteda (7)
Andria burratina, chicory, EVO oil and Alpine Pesteda
9

Crocchette di rösti di patate e ketchup alpino (1-3-7)
Potato rösti croquettes with Alpine ketchup
8

Scopri i vini
al calice

WINEGLASS

Assaggiamo?

Piccole porzioni con personalità, perfette per l'aperitivo.
Small portions with personality, perfect for an aperitif.
Discover the menu with the QR code.

Per Cominciare

Bresaola artigianale con casera giovane (7)
Artisanal bresaola with young Casera cheese
13

Sciatt, cicorino e mirtilli selvatici (1-7)
Fried buckwheat cheese fritters, chicory & wild blueberries
13

Salumi artigianali d'eccellenza (12)
Selection of premium artisanal cured meats
18

Percorso di formaggi del territorio (7-8)
Local cheese tasting with condiments
18

Maritozzo con tartare di capriolo, chelude e ricotta alle erbe (1-3-7)
Milk bun filled with venison tartare, cranberry and herbed Ricotta
18

Tonno rosso in tartare con spuma di finocchio e camomilla (4)
Bluefin tuna tartare with fennel foam and chamomile
19

Scopri la carta vini

WINELIST

Why ENO?

Degustate vini selezionati dai nostri Sommelier, con un focus sulla Valtellina.
Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.
Discover the menu with the QR code.

Pasta & Co

Pizzoccheri della tradizione (1-7)
Traditional buckwheat Pizzoccheri
15

Orzotto ai cardoncelli, gelato alla ricotta e santoreggia (1-7-9)
Pearl barley "orzotto", cardoncelli mushrooms, ricotta gelato & savory
17

Tortello di branzino, porro, sedano rapa, vongole veraci e bottarga di Muggine (1-3-4-7-9-14)
Sea bass tortelli, leek, celeriac, Carpet shells & mullet bottarga
20

Spaghetti carbonara alpina con tartufo nero (1-3-7)
Alpine carbonara spaghetti with black truffle
20

Lasagne al ragù di manzetta e il suo jus (1-3-7-9)
Beef ragù lasagna with its jus
16

Gnocchi di zucca, cime di rapa, fonduta leggera di Strachitunt e nocciole (3-7-8)
Pumpkin gnocchi, turnip greens, light Strachitunt fondue & hazelnuts
18

Scopri la carta vini

WINELIST

Why ENO?

Degustate vini selezionati dai nostri Sommelier, con un focus sulla Valtellina.
Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.
Discover the menu with the QR code.

Vegetali, Tuberi & Insalate

Carciofo arrosto, dressing al limone e polvere di rosmarino (7)
Roasted artichoke, lemon dressing & rosemary dust
11

Cardoncelli, burro e aglio nero (7)
Cardoncelli mushrooms with butter & black garlic
11

Carota arrostita, yogurt al cumino e crumble di nocciole (7-8)
Roasted carrot, cumin yogurt & hazelnut crumble
9

Parmigiana di melanzane "Feel The Alps" (1-3-7-9)
Eggplant parmigiana with ricotta, tomato, basil and thyme
12

Lingotto di patate sfogliate (7)
Layered potato "lingotto"
9

Zucca al forno, curry alpino e mandorle tostate (8)
Roasted pumpkin, Alpine curry & toasted almonds
10

Wild Caesar Salad (1-3-7)
Wild Sauce, crispy Pancetta, rye crumble and toasted pine nuts
12

Scopri la carta vini

WINELIST

Why ENO?

Degustate vini selezionati dai nostri Sommelier, con un focus sulla Valtellina.
Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.
Discover the menu with the QR code.

Carne & Pesce

Tagliata di cervo al fieno, mirtilli fermentati e aglio nero
Seared venison with hay aroma, fermented blueberries & black garlic
30

Controfiletto di manzetta frollata nel burro, cardoncelli e tartufo nero (7)
Butter-aged beef sirloin, cardoncelli mushrooms & black truffle
29

Costoletta "Rosa" di vitello alla milanese con l'osso 450g (1-3-7)
Veal "Milanese" cutlet on the bone – 450 g
32

Piccione in tre versioni e jus al cacao
Pigeon in three preparations with cacao jus
48

Ombrina da lenza con fondo all'erba cipollina (4-7)
Croaker with chive velouté
28

Tentacolo di piovra arrostita, gremolada alpina e limone candito (14)
Roasted octopus tentacle, Alpine gremolada & candied lemon
28

Scopri la carta vini

WINELIST

Why ENO?

Degustate vini selezionati dai nostri Sommelier, con un focus sulla Valtellina.
Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.
Discover the menu with the QR code.

Dolci

Tiramisu a modo nostro (1-3-7)
Our signature tiramisù
9

Bavarese alla vaniglia, timo, castagna, mela IGP e cioccolato fondente (1-3-7)
Vanilla & thyme bavarois, chestnut, apple PGI & dark chocolate
9

Arachide salato e caramello (1-3-5-7)
Salted peanut & caramel dessert
10

Mousse al latte di capra, chelude, ribes e cioccolato bianco (1-3-7)
Goat-milk mousse, cloudberries, redcurrant & white chocolate
9

Sweet trail di panna cotta ai frutti di bosco (1-3-7)
Berry panna cotta "sweet trail"
9

Scopri la carta vini

WINELIST

Why ENO?

Degustate vini selezionati dai nostri Sommelier, con un focus sulla Valtellina.
Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.
Discover the menu with the QR code.

Vini al Calice

Solo vini veri, fatti da artigiani.
Dalla Valtellina al mondo intero.

Bianchi

Aurete, Gonzo Bianco
Blend di uve bianche autoctone
Aromatico e sapido, ottimo a pranzo o all'aperitivo con piatti delicati e verdure.
Aromatic and savoury white wine, excellent at lunchtime or as an aperitif with delicate dishes and vegetables.
6

Uvaggio Bianco, Zanolari
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling e altri vitigni resistenti PIWI
Fine e minerale da tutto pasto, ideale con piatti speziati e leggeri.
Fine and mineral for the whole meal, ideal with spicy and light dishes.
8

Rossi

Rosso di Valtellina, Radis
Nebbiolo (Chiavennasca) 100%
Fresco e fruttato: versatile tutto il giorno con pietanze leggere o salumi.
Fresh and fruity: versatile all day long with light dishes or cold cuts.
6

Scopri i vini al calice

WINELIST

NEL CALICE C'E' MOLTO PIU' DI UN VINO
Ogni giorno selezioniamo piccole cantine, storie vere e vini che sanno di terra e passione.
Scansiona il QR o chiedi al nostro sommelier che ti accompagnerà a scoprirli.

Allergeni

"AL MOTA ENO-BISTROT, il cibo è genuino e sano. Utilizziamo ingredienti locali e freschi. La nostra filosofia è offrire un'esperienza culinaria autentica e sostenibile, dove la qualità e la salute dei nostri piatti sono fondamentali"

"At MOTA BISTROT, the food is genuine and healthy. we use local and fresh ingredients. Our philosophy is to offer an authentic and sustainable culinary experience, where the quality and healthiness of our dishes are fundamental"

Informiamo i gentili ospiti che nei nostri piatti potrebbero essere presenti tracce di glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte e derivati (7), frutta a guscio (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupini (13) e molluschi (14). Per maggiori informazioni, vi preghiamo di chiedere al nostro personale.

Please note that gluten (1), crustaceans (2), eggs (3), fish (4), peanuts (5), soy (6), milk (7), nuts (8), celery (9), mustard (10), sesame seeds (11), sulfur dioxide and sulfites (12), lupins (13) and moluscs (14) may be present in our dishes. For more information, please ask our staff.