



MOTA

ENO-BISTROT

LIVIGNO



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, ditcelo: 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, ditcelo: 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 21:30.

Alessandro, Raffaele & Team Mota Hospitality



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

Dagli Alpeggi al Bosco

Carpaccio di black angus Irlanda dry aged affumicato, tartufo nero estivo, formaggio eroe Latteria di livigno e asparagi verdi (7)

Smoked dry-aged Angus carpaccio, black truffle, herbs, " Latteria Livigno Eroee cheese"and green asparagus

18

Pioda di suino nero delle Alpi, lardo, coppa e salametto (12)

Selection of Black Alpine pork cuts (pioda): lard, coppa, and salami

18

Scandola di formaggi di malga con miele millefiori e chutney di cipolla rossa e uvetta (7-12)

Selection of local cheese with honey and red onion with raisins

18

Maritozzo con tartare di capriolo, cremino di capra al ginepro e maionese al pino mugo (1-3-5-6-7-10)

Maritozzo with venison tartare, with juniper-infused goat cream cheese and mountain pine mayonnaise

18

Bresaola artigianale con casera giovane (7-12)

Artisanal bresaola with young Casera cheese

13

Sciatt, cicorino e mirtilli selvatici (1-7)

Fried buckwheat cheese ball, chicory and wild blueberries

13

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.

Datt'acqua salata a quella dolce

Ostriche bretoni "La Cornoua" (14)

Selection of three Breton oysters

12 tre pezzi/three pcs

27 nove pezzi/nine pcs

Ombrina al burro nocciola, crema di cipolla di Breme e olio al prezzemolo (4-7)

Croaker with brown butter, Breme's onion cream, and parsley oil

25

Tonno rosso in tartare, crema di finocchio e camomilla, crumble di segale e agrumi (1-4-6)

Bluefin tuna tartare with fennel and chamomile cream, rye crumble, and citrus

22

Tagliolino con trota Km0, marinata alle erbe aromatiche, aglio orsino e limone (1-3-7)

Homemade Tagliolini pasta with local trout marinated in aromatic herbs, wild "orsino" garlic, and lemon

18

Baccalà mantecato con salsa al pistacchio, purè di patate alle erbe e pomodori confit (4-7-8f)

Cod fish with pistachio sauce, herb whipped potato, and confit tomatoes

15

Acciughe del cantabrico con burro d'alpeggio montato e crunch casereccio (1-4-7)

Cantabrian anchovies with whipped alpine butter and homemade crunch

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.

Datta Terra al Mulino

Risotto ai porcini, gelato al tartufo e aglio orsino (7-9)

Porcini mushroom risotto with truffle ice cream and wild "orsino" garlic

19

Raviolone di patata di montagna con ragù di ossobuco gratinato (1-3-5-6-7-9)

Homemade mountain potato raviolo pasta with ossobuco ragù, finished au gratin

18

Spaghetti "Monti Sibillini" ai pomodori, stracciatella e basilico (1-7)

Spaghetti with tomatoes, stracciatella cheese and basil

16

Pizzoccheri sferzati al burro e salvia (1-7)

Traditional Pizzoccheri (buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage and Casera cheese)

15

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

Insalata di misticanza alpina, frutti di bosco, ricotta di capra, emulsione di ribes e noci tostate (6-7-8b)

Alpine mixed salad with wild berries, goat ricotta cheese, red currant emulsion, and toasted walnuts

12

Cardoncelli fritti in panura di mais e rosmarino (1-3)

Fried cardoncelli mushroom on a corn and rosemary crust

12

Champignon, burro d'alpeggio ed erba cipollina (5-6-7-9)

Champignon mushrooms with alpine butter and chives

11

Asparagi verdi, mimosa di tuorlo, formaggio casera di malga (3-7)

Green asparagus with egg yolk and alpine Casera cheese

11

Insalata con selezione di pomodori di stagione, basilico e olio extravergine di oliva

Selection of cherry tomato salad with basil and extravirgin olive oil

9

Patate rustiche alle erbe alpine

Rustic potatoes with alpine herbs

7

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.

Datta padella

Costoletta "Rosa" di vitello alla milanese con l'osso (1-3-7)

Veal "Milanese" style cutlet on the bone

35

Lombetto di cervo, la sua jus, porcini e tartufo nero (7-9-12)

Venison steak with its jus, porcini mushrooms, and black truffle

27

Guancia di suino brasata al nebbiolo con crema di barbabietola (7-9-12)

Braised pork with beetroot cream

20

Alta Brace

Tagliata di pecora e la sua jus al mezcal (9-12)

Mutton steak with mezcal jus

24

Ribeye di vacca vecchia holstein "grainfed"

Ribeye (holstein old cow meat)

28

"Bombetta alpina" di suino nero delle Alpi, con lardo, pestada e scimudin (7-12)

"Alpine bombetta" of Black Alpine pork with lard, pestada, and scimudin cheese

22 (sei bombette - six bombette)

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 e Formaggi

Scandola di formaggi di malga con miele millefiori e chutney di cipolla rossa e uvetta (7-12)

Local cheese tasting

18

Tartelletta d'arachide e caramello salato al-pino (1-3-5-6-7)

Peanut tartlet with salted caramel and pine notes

9

"Pan perdue" con millefoglie di mela e gelato alla vaniglia (1-3-7)

Pan perdue with apple caramelized and vanilla ice cream

8

Sweet trail di panna cotta ai frutti di bosco e ginepro (3-5-6-7)

Sweet trail of panna cotta with wild berries and Juniper

9

Mousse al latte di capra, chelude e cioccolato bianco (6-7)

Goat's milk mousse with chelude and white chocolate

8

Tiramisu tradizionale in pirofila (1-3-7)

12 (perfetta in condivisione)

Scopri i
nostri distillati



SPIRITS



Per chi ha ancora voglia di parlare, di condividere, o semplicemente di restare, il fine pasto può diventare un complice silenzioso.

Distillati selezionati vi aspettano. Al cioccolato, pensiamo noi.

*For those who still wish to talk, to share, or simply to stay,
the end of the meal can become a silent accomplice.*

A selection of spirits awaits you. We'll take care of the chocolate

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”

Informiamo i gentili ospiti che nei nostri piatti potrebbero essere presenti tracce di:

- 1 - Cereali contenenti glutine da grano
- 1a - Cereali contenenti glutine da segale
- 1b - Cereali contenenti glutine da orzo
- 1c - Cereali contenenti glutine da avena
- 1d - Cereali contenenti glutine da farro
- 1e - Cereali contenenti glutine da kamut
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio (mandorle)
- 8a - Frutta a guscio (nocciole)
- 8b - Frutta a guscio (noci)
- 8c - Frutta a guscio (noci di acagiù)
- 8d - Frutta a guscio (noci pecan)
- 8e - Frutta a guscio (noci del brasile)
- 8f - Frutta a guscio (pistacchi)
- 8g - Frutta a guscio (noci del Macadamia o noci del Queensland)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
o 10 mg/1 espressi come SO₂
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergens

“At MOTA ENO-BISTROT, our food is wholesome and healthy. We use fresh, local ingredients. Our philosophy is to offer an authentic and sustainable culinary experience, where the quality and healthfulness of our dishes are fundamental”

We would like to inform our guests that our dishes may contain traces of:

- 1 - Cereals containing wheat gluten
- 1a - Cereals containing rye gluten
- 1b - Cereals containing barley gluten
- 1c - Cereals containing oat gluten
- 1d - Cereals containing spelt gluten
- 1e - Cereals containing gluten from kamut
- 2 - Crustaceans and crustacean products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk products (including lactose)
- 8 - Nuts (almonds)
- 8a - Nuts (hazelnuts)
- 8b - Nuts (walnuts)
- 8c - Nuts (cashews)
- 8d - Nuts (pecans)
- 8e - Nuts (Brazil nuts)
- 8f - Nuts (pistachios)
- 8g - Nuts (macadamia nuts or Queensland nuts)
- 9 - Celery and celery-based products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame products
- 12 - Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂
- 13 - Lupins and lupin products
- 14 - Mollusks and mollusk products