



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, 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 21:00.

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

Per Cominciare

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

Sciatt, cicorino e mirtilli selvatici (1b-7)
Fried buckwheat cheese ball, chicory and wild blueberries
13

Salumi artigianali d'eccellenza (12)
Italian cured meat platter
18

Percorso di formaggi del territorio (7-8b)
Selection of local cheese with jam
18

Maritozzo con tartare di capriolo, chelude e ricotta alle erbe (1-3-7)
Maritozzo with roe deer tartare, cranberry and Ricotta with herb
18

Tonno rosso in tartare con spuma di finocchio e camomilla (4-6-7)
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 Pizzoccheri (buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage and Casera cheese)

15

Orzotto ai cardoncelli, gelato alla ricotta e santoreggia (1b-7)

Pearl barley "orzotto", cardoncelli mushrooms, ricotta ice cream and savory

17

Tortello di branzino, porro, sedano rapa, vongole veraci e bottarga di Muggine (1-3-4-7-9-14)

Sea bass Ravioli, leek, celeriac, clams and 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 la sua jus (1-3-7-9)

Beef ragù lasagna with its jus

16

Gnocchi di zucca, cime di rapa, fonduta leggera di Strachitunt e nocciole (1-3-7-8a)

Pumpkin gnocchi, turnip greens, Strachitunt cheese and 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 (1-7)

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 (7-8a)

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 (7-8)

Roasted pumpkin, Alpine curry & toasted almonds

10

Wild Caesar Salad con lattuga, pollo sfilacciato, pancetta e colatura di formaggi (1-7)

Wild Caesar Salad with lettuce, shredded chicken, crispy Pancetta, and cheese sauce

12

Crocchette di Rösti dorate e ketchup alpino (1-3-7)

Golden Rösti croquettes and alpine ketchupp

8

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 (9-12)

Venison entrecote with hay infused oil, fermented blueberries & black garlic

30

Controfiletto di manzetta frollata nel burro, cardoncelli e tartufo nero (7-12)

Butter-aged beef sirloin, cardoncelli mushrooms & black truffle

29

Costoletta "Rosa" di vitello alla milanese con l'osso 450g (1-3-7)

Veal "Milanese" style cutlet on the bone – 450 g

32

Piccione in tre versioni e jus al cacao (12)

Pigeon in three preparations with cacao jus

48

Ombrina da lenza con fondo all'erba cipollina (4-7-12)

Croaker fish with chive infused fumet

28

Tentacolo di piovra arrostita, gremolada alpina e limone candito (12-14)

Roast octopus, 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.

Docci e Formaggi

Tiramisu a modo nostro (1-3-7)

Our signature tiramisù

9

Bavarese alla vaniglia, timo, castagna, mela IGP e cioccolato fondente (1-3-7-8)

Vanilla Bavarian cream with thyme, chestnut, apple and dark chocolate

9

Arachide salato e caramello (1-3-5-7)

Salted peanut and caramel

10

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

Goat's milk mousse, cranberry, red currant and white chocolate

9

Sweet trail di panna cotta ai frutti di bosco (1-7-8)

Sweet trail of panna cotta with wild berries

9

Percorso di formaggi del territorio (7-8b)

Local cheese tasting

18

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

Vini al Calice & Distillati

Vini pensati per accompagnare il dolce, ma anche per raccontare un ultimo sorso

Wines created to accompany dessert, but also to tell the story of a final sip

Moscato Rosa – Vino del Presidente 2018 | Triacca

Florescente e luminoso, richiama frutti rossi e delicate dolcezze

Naturale con dessert freschi, panna cotta e note fruttate

Floral and luminous, recalling red berries and gentle sweetness

Naturally paired with fresh desserts, panna cotta and fruity notes

12

Le Petit 2015 | Manincor

Elegante e avvolgente, unisce miele, frutta dorata e fine equilibrio

Ideale con dolci cremosi e pasticceria raffinata

Elegant and enveloping, combining honey, golden fruit and fine balance

Ideal with creamy desserts and refined pastry

16

Sagrantino Passito 2018 | Napolini

Intenso e profondo, tra spezie calde, frutto maturo e struttura importante

Perfetto con cioccolato, caramello, frutta secca e abbinamenti audaci

Intense and deep, with warm spices, ripe fruit and bold structure

Perfect with chocolate, caramel, dried fruit and daring pairings

10

Picolit 2009 | Jermann

Raro e contemplativo, un vero vino da fine percorso

Sublime con dessert delicati o da gustare da solo, lentamente

Rare and contemplative, a true wine for the end of the journey

Sublime with delicate desserts or enjoyed on its own, slowly

13

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