



Teilen wir zusammen?!

Bresaola Mah! Typisches Getrocknetes Rindfleisch, Casera-Käse Flocken und Steinpilzen	€ 14
Platte mit Lokalen und nicht Aufschnitt!	€ 14
Sciatt "Casera" Alp Käsebällchen frittiert im Veltliner Buchweizenmehl Teig, Löwenzahn und wilde Heidelbeeren	€ 13
Livigno-Rind Tartar , Pesteda (aromatisches Kräutersalz), KmO grüne Soße, Roggen und Chiodinipilzen	€ 15
Gegrillte Livigno-Würstchen und Bratensoße	€ 8,50
Hausgemachte gegrillte Lammspieße "Arrosticini"	€ 12
Amberjack-Carpaccio, Ziegen-Cremino Käse, Fenchel, Queller und Zitrusfrüchte	€ 18
Austern, grüner Apfel und Liebstöckel	€ 5 pz.
Cremiger Kabeljau krapfen und Basilikumpesto	€ 12



Hausgemachte Pasta

Hausgemacht Pizzoccheri nach Valtellina Art mit Wirsing, Kartoffeln, Alpenbutter, Käse und Salbei serviert mit Pesteda aus Grosio	€ 14
Maltagliati-Pasta mit Ragout vom Livigno- Alpenrind	€ 15
Gegrillte Esel Lasagne	€ 15
Große Spaghetti mit lila Garnelen-Carpaccio , Jus und Calvisius-Caviar	€ 20
Alpensaibling Ravioli , sein Jus, geröstete Tomaten und Wacholder	€ 18



Fisch & Fleisch

Schwarze Schweinerippchen mit Rosmarin- Bratkartoffeln	€ 22
Chianina-Burger, hausgemachtes Brot, Speck vom Bauernhof "Cadassa", Tomate, Gartensalat, Scimudin-Käse aus der Molkerei von Livigno und Rustikale Kartoffeln mit	
hausgemachter BBQ-Sauce	€ 20
Lammrücken, sein Jus und Spinat	€ 24
Milchkalbsfilet mit grüne Spargelspitzen und schwarze Trüffel	€ 28
Weißfisch "Lavarello" mit Almbutter und Latschenkiefer, knuspriger Polenta, Bärlauchpesto und Buttermilch	€ 23



Desserts und Käse

Tiramisù mit Pinienkernen, Zichorienkaffee, Alpenziegencreme und Schokoladenflocken	€8
Joghurtmousse, Blütenpollen, knackige Himbeeren und wilde Blaubeeren	€8
Hausgemachtes Rumeis, Kaffee, Buchweizenkeks und Handschlagsahne	€8
Almkäse mit Veltliner Senf und Honig	€ 15