



## Condividiamo?!

<b>Bresaola Ma!</b> scaglie di casera giovane e funghi porcini	€ 14
<b>Scandola di salumi</b> locali e non!	€ 14
<b>Sciatt</b> , tarassaco e mirtilli selvatici	€ 13
<b>Tartare di manzo di Livigno</b> , pesteda, salsa verde Km0, segale e funghi chiodini	€ 15
<b>Salsicette di Livigno</b> alla griglia e sugo d'arrosto	€ 8,50
<b>Arrosticini d'agnello</b> fatti a MANO e ripassati alla brace	€ 12
<b>Carpaccio di ricciola</b> , cremino di capra, finocchietto, salicornia e agrumette	€ 18
<b>Ostriche "Cadoret" Perla Nera</b> , mela verde e levistico	€ 5 al pz.
<b>Frittelle di baccalà</b> mantecato e pesto di basilico	€ 12

## Pasta fatta in casa

<b>Pizzoccheri</b> con il burro serio, l'aglio e la salvia	€ 14
<b>Maltagliati con ragù di manzo</b> grigio alpina allevato a Livigno	€ 15
<b>Lasagne</b> d'asino alla brace	€ 15
<b>Spaghettoni con soppressa</b> di gamberi viola, la sua Jus e Caviale calvisius	€ 20
<b>Ravioli di salmerino alpino</b> , la sua Jus, pomodori arrosto e ginepro	€ 18

## Pesce & Carne

<b>Costine di suino nero</b> con patate arrosto al rosmarino	€ 22
<b>Hamburger di chianina</b> , pane Home made, pancetta podere Cadassa, pomodoro, insalata dell'orto, scimudin della latteria di Livigno e patate rustiche con salsa Bbq homemade	€ 20
<b>Lombetto d'agnello da latte</b> , spinaci e la sua Jus	€ 24
<b>Filetto di vitello da latte</b> con punte d'asparagi verdi e tartufo nero	€ 28
<b>Lavarello al burro</b> d'alpeggio e pino mugo, polenta croccante di Teglio, pesto d'aglio orsino e latticello	€ 23

## Dolci & Formaggi

<b>Tiramisù</b> con pinoli, caffè di cicoria, cremoso di capra alpina e cioccolato a scaglie	€ 8
<b>Mousse allo Yogurt</b> , polline, lamponi croccanti e mirtilli selvatici	€ 8
<b>Gelato al Rum</b> fatto in casa, caffè, bisquit di saraceno e panna montata a mano	€ 8
<b>Formaggi</b> da alpeggi e affinatori di fiducia con mostarde e miele valtelinesi	€ 15