



## Vorspeisen

**Tast:** Traditionellem Aufschnitt aus Livigno: getrocknetes Rindfleisch "Brascarola", Schweinfleisch "Bondiola", Hüttenlami "Salam da Baita", gestreckter Speck "Panceta" und Höhlenkäse aus der Molkerei Livigno

1 person  
€ 12  
2 personen  
€ 20

**Sciatt:** "Casera" Alpkäsebällchen frittiert im Veltliner Buchweizenmehlteig, Chicorée und Kürbis-Chutney

€ 12

Caprese mit gerösteten Kirschtomaten, Stracciatella-Frischekäse, Basilikumpesto und sizilianischen Sardellen

€ 12



## Erste gerichte

Lasagna mit Livigno Eselragout

€ 13

Veltliner Pizzoccheri (Buchweizennudeln, Kartoffeln, Kohl) gewürzt mit lokalem Käse, Butter, Knoblauch und Grosio aromatisches Salz "Pesteda"

€ 13

"Mezze Maniche" Nudeln mit Tomatensauce, Frischer "Burrata" - Käse aus Andria und Basilikum

€ 13



## Hauptgerichte

Bio-Rind Tziginer, sein Jus, km0 gestreckter Speck und Veltliner Rotweizenpolenta

€ 19

Süß-saure Peter's Farm Kalbsbacke, cremiger Topinambur und knackiger Senf

€ 18

Gebackener Vallespluga-Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter BBQ-Sauce

€ 18



## Dessert

Original - Tiramisu

€ 6

Rum Diplomatik-Eiscreme, Eierlikörcreme, Mokka-Kaffee, Buchweizenkeks

€ 8

Sahne - Pudding mit Waldfrüchten

€ 6