



OGNI GIORNO PORTIAMO IN CUCINA PRODOTTI FRESCHI E LI LAVORIAMO NEL PIENO RISPETTO DELLA MATERIA PRIMA, GRAZIE ALL'ESPERIENZA MATURATA NEI NOSTRI VIAGGI, ALLO STUDIO E ALLA SPERIMENTAZIONE DI TECNICHE NUOVE, ALL'AVANGUARDIA.

LA FANTASIA DELLO CHEF E LA COMPETENZA DEL NOSTRO STAFF VI GUIDERANNO IN UN PERCORSO GUSTATIVO CHE SPERIAMO POSSA APPASSIONARVI

Every day we bring fresh products to the kitchen and we process them in full respect of the raw material, thanks to the experience gained in our travels, to the study and experimentation of new, cutting-edge techniques.

The chef's imagination and the expertise of our staff will guide you on a gustatory journey that we hope will captivate you.

Jeden Tag bringen wir frische Produkte in die Küche und verarbeiten sie unter voller Berücksichtigung des Rohstoffs, dank der Erfahrungen, die wir auf unseren Reisen gesammelt haben, sowie durch das Studium und Experimentieren mit neuen, hochmodernen Techniken.

Die Fantasie des Küchenchefs und das Fachwissen unserer Mitarbeiter begleiten Sie auf einer geschmacklichen Reise, die Sie hoffentlich in ihren Bann ziehen wird.

PER COMINCIARE

Starter

BRESAOLA MA! SCAGLIE DI CASERA GIOVANE E FUNGHI PORCINI | €12

Bresaola Ma! Typical dried beef, Casera cheese flakes and porcini mushrooms

Bresaola Ma! Typisches Getrocknetes Rindfleisch, Casera-Käse Flocken und Steinpilzen

SCANDOLA DI SALUMI LOCALI E NON! | €14

Platter of local and non-local cured meats

Platte mit Lokalen und nicht Aufschnitt!

SCIATT, TARASSACO E MIRTILLI SELVATICI | €13

Sciatt, "Casera" Alp cheese balls fried in Veltliner buckwheat flour, dandelion and wild blueberries

Sciatt "Casera" Alp Käsebällchen frittiert im Veltliner Buchweizenmehl Teig, Löwenzahn und wilde Heidelbeeren

TARTARE DI MANZO DI LIVIGNO, PESTEDA, SALSA VERDE KMO, SEGALE E FUNGHI CHIODINI | €15

Livigno beef tartare, pesteda (aromatic salt), Km0 green sauce, rye and honey mushrooms

Livigno-Rind Tartar, Pesteda (aromatisches Kräutersalz), Km0 grüne Soße, Roggen und Chiodinipilzen

CARPACCIO DI RICCIOLA, CREMINO DI CAPRA, FINOCCHIETTO, SALICORNIA E AGRUMETTE | €18

Amberjack carpaccio, creamy goat cheese, fennel, glasswort and citrus fruits

Amberjack-Carpaccio, Ziegen-Cremino Käse, Fenchel, Queller und Zitrusfrüchte

PASTA FRESCA

First Course

PIZZOCCHERI CON IL BURRO SERIO, L'AGLIO E LA SALVIA | €14

Homemade buckwheat "Pizzoccheri" Valtellina style with pesteda from Grosio, alpine butter, garlic and sage

Hausgemacht Pizzoccheri nach Valtellina Art mit Wirsing, Kartoffeln, Alpenbutter, Käse und Salbei | serviert mit Pesteda aus Grosio

MALTAGLIATI CON RAGÙ DI MANZO GRIGIO ALPINA ALLEVATO A LIVIGNO | €15

Maltagliati Pasta with gray Alpine beef ragout reared in Livigno

Maltagliati-Pasta mit Ragout vom Livigno - penrind

LASAGNE D'ASINO ALLA BRACE | €15

Grilled donkey lasagne

Gegrillte Esel Lasagne

SPAGHETTONI CON SOPPRESSA DI GAMBERI VIOLA, LA SUA JUS E CAVIALE CALVISIUS | €20

Thick spaghetti with purple prawn carpaccio, it's jus and calvisius caviar

Große Spaghetti mit lila Garnelen-Carpaccio, Jus und Calvisius-Caviar

RAVIOLI DI FRUMENTO ALPINO CON SALMERINO, LA SUA JUS, POMODORINI ARROSTO E GINEPRO | €18

Alpine wheat ravioli with char, its jus, roasted cherry tomatoes and juniper

Alpenweizen Ravioli mit Saibling, seiner Sauce, gerösteten Kirschtomaten und Wacholder

CARNE, PESCE E VEGETALI

Main Course

COSTINE DI SUINO NERO CON PATATE ARROSTO AL ROSMARINO | €21

Black pork ribs with rosemary roasted potatoes

Schwarze Schweinerippchen mit Rosmarin - Bratkartoffeln

HAMBURGER DI CHIANINA, PANE HOME MADE, PANCETTA PODERE CADASSA, POMODORO, INSALATA DELL'ORTO, SCIMUDIN DELLA LATTERIA DI LIVIGNO E PATATE RUSTICHE CON SALSA BBQ HOMEMADE | €20

Chianina beef burger, homemade bread, Cadassa farm bacon, tomato, garden salad, scimudin-cheese from the Livigno dairy and rustic potatoes with homemade Bbq sauce

Chianina-Burger, hausgemachtes Brot, Speck vom Bauernhof "Cadassa", Tomate, Gartensalat, Scimudin-Käse aus der Molkerei von Livigno und Rustikale Kartoffeln mit hausgemachter BBQ-Sauce

LOMBETTO D'AGNELLO DA LATTE, SPINACI E LA SUA JUS | €24

Suckling lamb loin, its sauce and spinach

Lammrücken, sein Jus und Spinat

FILETTO DI VITELLO DA LATTE CON PUNTE D'ASPARAGI VERDI E TARTUFO NERO | €28

Fillet of suckling veal with green asparagus tips and black truffle

Milchkalbsfi let mit grüne Spargelspitzen und schwarze Trüffel

LAVARELLO AL BURRO D'ALPEGGIO E PINO MUGO, POLENTA CROCCANTE DI TEGLIO, PESTO D'AGLIO ORSINO E LATTICELLO | €23

White sh Lavarello with alpine butter and mountain pine, crunchy polenta, wild garlic pesto and buttermilk

Weißfi sch "Lavarello" mit Almbutter und Latschenkiefer, knuspriger Polenta, Bärlauchpesto und Buttermilch

FORMAGGI

Cheeses

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E INTERNAZIONALI MIELE DI PINO MUGO E MOSTARDA FATTA IN CASA

Selection of local and international cheeses mountain pine honey and
homemade mustard

Auswahl lokaler und internationaler Käsesorten Latschenkiefernhonig und
hausgemachter Senf

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI | €14

Small cheese tasting
Kleine Käseverkostung

DEGUSTAZIONE COMPLETA | €20

Complete tasting
Komplette Verkostung



TIRAMISÙ DEL LELE, PINOLI, CAFFÈ DI CICORIA, CREMOSO DI CAPRA ALPINA E CIOCCOLATO | €8

Tiramisu by Lele with pine nuts, chicory coffee, Alpine goat cream and chocolate

Tiramisù nach "Lele" Art mit Pinienkerne, Zichorienkaffee, Alpenziegen Creme und Schokolade

MOUSSE DI YOGURT, POLLINE, MANDORLE ARMELLINE, LAMPONI CROCCANTI E MIRTILLI SELVATICI | €8

Yogurt mousse, pollen, kernel almonds, crunchy raspberries and wild blueberries

Joghurt-Mousse-Pollen, Mandelkerne, knackige Himbeeren und wilde Blaubeeren

BAVARESE AL MIELE DI TARASSACO, GELATO AL POLLINE MILLEFIORI, BERGAMOTTO E FAVA DI TONKA | €8

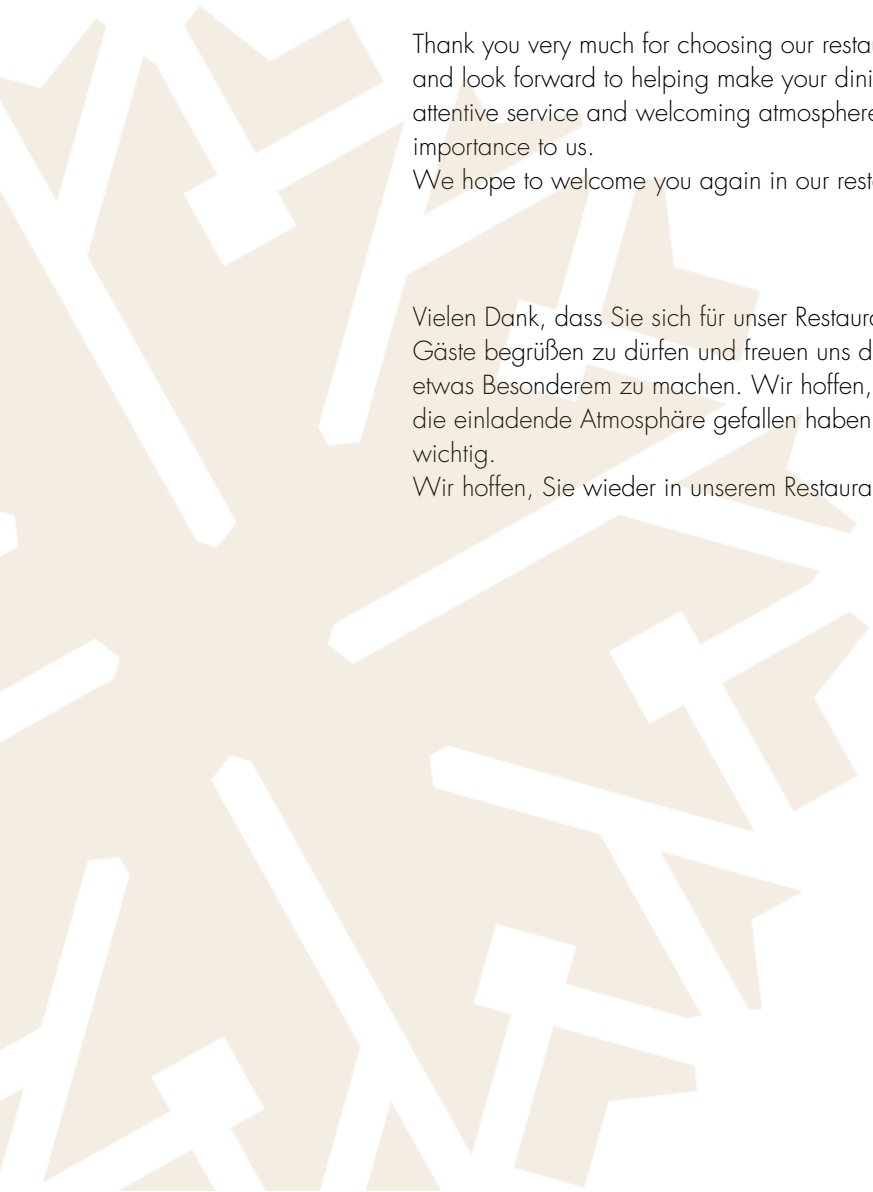
Dandelion honey bavarian, wildflower pollen ice cream, bergamot and tonka bean

Löwenznhonig-Bayerisch , Wildblumen Pollen Eis, Bergamotte und Tonkabohne

GELATO AL RUM, CAFFÈ, BISQUIT DI SARACENO, AMARENA E PANNA MONTATA A MANO | €8

Rum ice cream, coffee, buckwheat biscuit, black cherry and hand whipped cream

Rumeis, Kaffee, Buchweizenkekse, Schwarzkirschen und hand geschlagene Sahne



Grazie

GRAZIE DI CUORE PER AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE! CI HA FATTO DAVVERO PIACERE AVERVI COME NOSTRI OSPITI E CI AUGURIAMO DI AVER CONTRIBUITO A RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA GASTRONOMICA SPECIALE. SPERIAMO CHE ABBIATE APPREZZATO IL CIBO, IL SERVIZIO ATTENTO E L'ATMOSFERA ACCOGLIENTE CHE OFFRIAMO. IL VOSTRO SOSTEGNO E LA VOSTRA SODDISFAZIONE SONO DI GRANDE IMPORTANZA PER NOI.
SPERIAMO DI DARVI NUOVAMENTE IL BENVENUTO NEL NOSTRO RISTORANTE!

Thank you very much for choosing our restaurant! We were delighted to have you as our guests and look forward to helping make your dining experience special. We hope you enjoyed the food, attentive service and welcoming atmosphere we offer. Your support and satisfaction are of great importance to us.
We hope to welcome you again in our restaurant!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben! Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und freuen uns darauf, dazu beizutragen, Ihr kulinarisches Erlebnis zu etwas Besonderem zu machen. Wir hoffen, dass Ihnen das Essen, der aufmerksame Service und die einladende Atmosphäre gefallen haben. Ihre Unterstützung und Zufriedenheit sind uns sehr wichtig.
Wir hoffen, Sie wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!



INFORMIAMO I GENTILI OSPITI CHE NEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI TRACCE DI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E MOLLUSCHI.
PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

Please note that gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupins and molluscs may be present in our dishes.

For more information, please ask our staff.

Bitte beachten Sie, dass Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere in unseren Gerichten enthalten sein können.

Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.