

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

Perle di Sciatt al formaggio casera su letto di insalatina variegata <i>"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad</i> <i>"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat</i>	€ 12,00
Tagliere km0 con selezione di salumi dei produttori locali <i>Assortment of local cured meat</i> <i>Typische Aufschnitt-Teller</i>	€ 12,00
Tartare di Angus all'olio e.v.o e pepe nero con tuorlo d'uovo in crosta di segale e scaglie di tartufo nero <i>Angus tartare with e.v.o. oil, black pepper, egg in a buckwheat crust and black truffle flakes</i> <i>Angus Tartar mit e.v.o. Öl, schwarzer Pfeffer, Ei in einer Buchweizenkruste und schwarze Trüffelflocken</i>	€ 20,00
Selezione del casaro con formaggi della nostra valle e confetture caserecce <i>Assortment of local cheeses with homemade jam</i> <i>Typische Käseteller mit hausgemachte Marmelade</i>	€ 12,00
Carpaccio di cervo marinato alle erbe alpine con sedano, fiocchi di parmigiano DOP 18 mesi e funghi sott'olio <i>Deer carpaccio with celery, parmesan flakes and mushrooms in oil</i> <i>Hirschcarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken und Pilzen in Öl</i>	€ 18,00
Filetto di pesce salmerino del lago in carpione <i>Fillet of char fish soured in vinegar</i> <i>Saiblingsfilet in Essig eingelegt</i>	€ 15,00

La pasta

Pasta - Nudeln

Pizzoccheri come la tradizione vuole <i>Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter</i> <i>Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter</i>	€ 11,00
Tagliatelle di segale al ragù di cervo, erbe alpine e lamponi disidratati <i>Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and dehydrated raspberries</i> <i>Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und dehydrierten Himbeeren</i>	€ 12,00
Paccheri alla crema di formaggio casera, speck croccante e asparagi alla griglia <i>Paccheri with Casera cheese fondue, crispy bacon and grilled asparagus</i> <i>Paccheri mit Casera Käsefondue, knusprigem Speck und gegrilltem Spargel</i>	€ 11,00
Tagliolini alla crema di tartufo nero e funghi porcini <i>Tagliolini with mushrooms and truffle sauce</i> <i>Tagliolini mit Steinpilzen und Trüffelsauce</i>	€ 13,00
Ravioli di grano saraceno fatti in casa alle castagne con ragù di capriolo e finferli trifolati <i>Homemade buckwheat ravioli filled with chestnuts; served with venison ragout and chanterelles</i> <i>Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt aus Kastanien mit Wildragout und sautierten Pfifferlingen</i>	€ 12,00
Cappellacci caserecci con ripieno alla ricotta della latteria di Livigno e bresaola artigianale, serviti con noci e pesto di rucola <i>Cappellacci filled with bresaola and Ricotta, served with walnuts and rocket salad pesto</i> <i>Cappellacci gefüllt aus Bresaola und Ricotta, serviert mit Walnüssen und Rucola-Pesto</i>	€ 12,00
Calamarata allo scoglio con pomodoro, cozze, vongole e gamberoni <i>Calamarata with tomato, mussels, clams and prawns</i> <i>Calamarata mit Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen</i>	€ 18,00

I risotti

Risotto

Risotto carnaroli al formaggio bitto con julienne di bresaola dell'artigiano € 11,00
Risotto with Bitto cheese and bresaola
Risotto mit Bitto Käse und Bresaola

Risotto carnaroli ai frutti di bosco della Valtellina con € 11,00
pancetta croccante km0 e scaglie di formaggio Grotta
Risotto with wild berries, crispy bacon km0 and Grotta cheese flakes
Risotto mit Beeren, knusprigem Speck km0 und Grotta-Käseflocken

Risotto carnaroli mantecato con funghi porcini trifolati € 11,00
Risotto with sautéed porcini mushrooms
Risotto mit sautierte Steinpilze

Le zuppe

Soups - Suppen

Minestrone di verdure € 7,00
Vegetable soup
Gemüsesuppe

Vellutata ai funghi porcini € 7,00
Cream of mushrooms soup
Steinpilzcremesuppe

Zuppa di grano saraceno con sedano, carote, fagioli e zucchini € 8,00
Buckwheat soup with celery, carrots, beans and zucchini
Buchweizensuppe mit Sellerie, Karotten, Bohnen und Zucchini

Le carni pregiate

Best steaks - Die besten Steaks

Carrè di agnello con pistacchi siciliani e burro aromatizzato al timo selvatico € 26,00
Lamb loin with pistachios and wild thyme flavored butter
Lammkoteletts mit Pistazien und Thymianbutter

Costata di Angus ai ferri con maionese al basilico da 500gr x100gr./ € 5,60
Grilled Angus steak with basil mayonnaise min. 500gr
Gegrilltes Angus-Steak mit Basilikummayonnaise Min. 500gr

Filetto di manzo ai ferri 200gr € 24,00
Grilled beef fillet 200gr
Gegrillte Rinderfilet 200gr

Filetto di cavallo all'aglio dolce 200gr € 25,00
Grilled horse fillet in sweet garlic sauce 200gr
Gegrillte Pferdefilet mit Knoblauchsauce 200gr

Tagliata di filetto di manzo con rucola, parmigiano e burro al rosmarino € 24,00
Sliced beef fillet with rocket, parmesan and rosemary flavored butter
Geschnetzeltes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

Quenelle di polenta taragna con funghi porcini e formaggio casera fuso € 15,00
Quenelle of buckwheat polenta with sautéed porcini mushrooms and melted casera cheese
Quenelle aus Buchweizenpolenta mit sautierten Steinpilzen und geschmolzenem Casera-Käse

Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna € 18,00
Deer stew with buckwheat polenta
Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta

Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura, € 22,00
riduzione al vino Sassella DOCG e polenta taragna
Veal cheek cooked at low temperature with Sassella DOCG wine sauce and buckwheat polenta
Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Sassella DOCG Weinsauce und Buchweizenpolenta

Costoletta di cervo scaloppata, erbe di montagna e polenta taragna € 28,00
Deer chop with mountain herbs sauce and buckwheat polenta
Hirschkotelett mit Bergkräuter und Buchweizenpolenta

I contorni

Sides- Beilagen

Funghi porcini trifolati € 8,00
Sautéed porcini mushrooms
Gebratene Steinpilze

Insalata mista € 5,00
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate fritte € 5,00
French fries
Pommes Frites