



Gentile Ospite

Benvenuto! Tutti i nostri piatti vengono preparati al momento dai nostri Chef utilizzando prodotti freschi e di prima qualità

Dear guest

Welcome!

All dishes are freshly prepared by our chef using high quality products

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen! Alle Gerichte werden von unserem Chef mit hochwertigen Produkten frisch zubereitet

Coperto/Service: € 2,50

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA GIOVANE SU LETTO DI RUCOLA CON VINAIGRETTE

Typical "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with rocket salad and vinaigrette

"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllt mit Käse, serviert mit Rucola und Vinaigrette

€ 13,00 1-4-7

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA GIOVANE CON PETALI DI BRESAOLA LIVIGNASCA

Typical "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with melted cheese, served with bresaola

"Sciatt", Typische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllt mit Casera Käse, serviert mit Bresaola

€ 15,00 1-4-7

BRESAOLA DI LIVIGNO IN CARPACCIO CON RUCOLA, PARMIGIANO DOP E FUNGHETTI

Bresaola with rocket salad, Porcini mushroom and Parmesan

Bresaola mit Rucola, Parmesan und Steinpilzen

€ 15,00 7

TAGLIERE DEL BEKEIR CON SELEZIONE DI SALUMI KM0 E CROSTONE DI PANE CON
MIELE MILLEFIORI DI VALTELLINA E LARDO

Assortment of local cured meats with toasted bread with honey and lard

Wurstteller mit geröstetem Brot mit Honig und Schmalz

€ 14,00 1-7

SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI, MIELE E MARMELLATINE

Assortment of local cheeses with honey and jam

Käseteller mit Honig und Marmelade

€ 14,00 4-5

TAGLIERE DI MONTAGNA CON SALUMI KM0, FORMAGGI LOCALI E PERLE DI SCIATT

Assortment of local cured meats with local cheeses and Typical "Sciatt"

Wurstteller mit Käse und "Sciatt", Typische Pfannkuchen

€ 23,00 1-4-7

I primi piatti

First courses - Teigwaren & Reis

PIZZOCCHERI ALLA MODA VALTELLINESE

Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter

Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter

€ 14,00 1-4

MANFRIGOLE ALLA MODA VECCHIA CON POMODORO, PARMIGIANO E BURRO AL ROSMARINO

Buckwheat crepes with tomato, parmesan and rosemary butter

Pfannkuchen mit Tomaten, Parmesan und Rosmarinbutter

€ 13,00 1-2-4

PAPPARDELLE CASERECCE AL RAGÙ DI CERVO

Pappardelle with deer sauce

Pappardelle mit Hirschsauce

€ 14,00 1-2-6-7

TAGLIATELLE SPADELLATE AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI TARTUFO NERO

Tagliatelle with mushrooms and truffle sauce

Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffelsauce

€ 15,00 1-2-4-7-9

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI FUNGHI PORCINI

Risotto with Porcini mushrooms

Risotto mit Steinpilzen

€ 14,00 4-6-7-9

RISOTTO CARNAROLI CON FONDUTA DI FORMAGGIO SCIMUDIN E LAMPONI DELLA VALTELLINA

Risotto with Scimudin cheese fondue and raspberries

Risotto mit Scimudin-Käsefondue und Himbeeren

€ 14,00 4-6-7

RISOTTO CARNAROLI CON LAMELLE DI BRESAOLA E FORMAGGIO CASERA

Risotto with bresaola and Casera cheese

Risotto mit Bresaola und Casera Käse

€ 14,00 4-5-6-7

Hotel Ristorante Cristallo ***

T. +39 0342996177 | www.cristallolivigno.it

Le zuppe

Soups – Suppen

€ 8,00

ZUPPA DEL GIORNO 6

Soup of the day

Tagessuppe

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI DI PANE 1-6-9

Mushrooms cream soup with croutons

Pilzencremesuppe mit Brotcroutons

TORTELLINI IN BRODO 1-2-4-6-7-9

Tortellini in broth

Tortellini in Brühe

I contorni

Sides- Beilagen

CONTORNO DEL GIORNO

Vegetables of the day

Gemüesen des Tages

€ 6,00 4-7

PATATE FRITTE

French fries

Pommes Frites

€ 5,00 7-9

INSALATA MISTA

Mixed salad

Gemischter Salat

€ 6,00

PATATE RUSTICHE

Rustic french fries

Rustikale Pommes Frites

€ 6,00 7-9

Le carni pregiate

Best steaks - Die besten Steaks

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON DELICATA VELLUTATA AL PEPE VERDE 200GR

Grilled beef fillet with green pepper sauce 200gr

Gegrillte Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce 200gr

€ 28,00 4-7

CARRÈ DI AGNELLO CON PISTACCHI E PAN SPEZIATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

Rack of lamb with pistachios and spiced bread

Lammkarree mit Pistazien und Gewürzbrot

€ 28,00 1

MORBIDA TAGLIATA DI "PLUMA" ALLE ERBE DELLE NOSTRE VALLI

Sliced pork "pluma" with alpine herbs

Geschnittenes Schwein mit Kräutern

€ 24,00 4

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON GEMMA DI BURRO AROMATIZZATO

Grilled beef entrecote with herbs flavoured butter

Gegrilltes Rindfleisch Entrecote mit Kräuterbutter

€ 25,00 4

PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON RIDUZIONE ALL'ARANCIA

Duck breast cooked at low temperature with orange sauce

Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart mit Orangensauce

€ 25,00 4-7

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON LA SUA SALSINA E POLENTA TARAGNA

Veal cheek cooked at low temperature with polenta taragna

Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Polenta Taragna

€ 25,00 4-6-7

BOCCONCINI DI CERVO CON POLENTA TARAGNA

Deer stew with polenta taragna

Hirschgulasch mit Polenta taragna

€ 22,00 4-6-7

SALSICCIA ALLA GRIGLIA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E POLENTA TARAGNA

Grilled sausage, polenta taragna and mushrooms

Bratwürste, Polenta Taragna und Steinpilzen

€ 19,00 4-9

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE CON FORMAGGIO CASERA GIOVANE E POLENTA TARAGNA

Fried Egg with Casera cheese and taragna polenta

Spiegelei mit Casera-Käse und Polenta Taragna

€ 18,00 2-4

POLENTA TARAGNA GRATINATA AL FORNO CON GORGONZOLA CREMOSO

Gratinated Polenta Taragna with creamy Gorgonzola cheese

Gratinierte Polenta Taragna mit Gorgonzola-Käse

€ 16,00 4