

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

Tagliere km0 con selezione di salumi dei produttori locali <i>Assortment of local cured meat</i> <i>Typische Aufschnitt-Teller</i>	€ 13,00
Tartare di manzo, cubetto di mango al pepe rosa e asparagi croccanti <i>Beef tartare, mango cube flavoured with pink pepper and crispy asparagus</i> <i>Rindertatar, Mangowürfel aromatisiert mit rosa Pfeffer und knusprigem Spargel</i>	€ 20,00
Petali di bresaola, cialda di parmigiano Dop 18 mesi, noci, pesca noce saltata al balsamico, rucola e formaggio cremoso di capra <i>Typical "Bresaola", parmesan wafer, walnuts, sauteed peach in balsamic vinegar, rocket and goat cheese mousse</i> <i>Typischer "Bresaola", Parmesanwaffel, Walnüsse, sautierter Pfirsich in Balsamico-Essig, Rucola und Ziegenkäsemousse</i>	€ 14,00
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>	€ 13,00
Filettino di cervo in carpaccio marinato al vino rosso di Valtellina con lamponi, erbe alpine, spinacino e finferli trifolati <i>Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina red wine, raspberries, alpine herbs, baby spinach and sautéed Finferli mushrooms</i> <i>Hirschfilet-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Himbeeren, Alpenkräutern, Babyspinat und sautierten Pfifferlinge</i>	€ 20,00
Tartare di salmone al coltello, girella di zucchini marinata e frutti di bosco <i>Salmon tartare, marinated zucchini roll and wild berries</i> <i>Lachstatar, marinierte Zucchini-Rolle und Waldbeeren</i>	€ 18,00
Selezione del casaro con formaggi della valle e confetture caserecce <i>Assortment of local cheeses with homemade jam</i> <i>Typische Käseteller mit hausgemachte Marmelade</i>	€ 13,00

La pasta

Pasta - Nudeln

- Pappardelle di segale al ragù di cervo, erbe alpine e frutti di bosco disidratati € 13,00
Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and dehydrated wild berries
Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und dehydrierten Waldbeeren
- Paccheri saltati con burro di malga aromatizzato alla salvia, € 13,00
fonduta di Pecorino romano, pepe nero e crumble di guanciale
Paccheri with sage flavored butter, Pecorino cheese fondue, black pepper and bacon crumble
Paccheri mit Salbeibutter, Pecorino-Käsefondue, schwarzem Pfeffer und Speck crumble
- Tagliolini caserecci alla crema di tartufo nero e funghi porcini € 15,00
Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce
Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce
- Pizzoccheri della tradizione Valtellinese preparati con € 14,00
farina di grano saraceno km0 dell'azienda agricola "Il Grané"
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter
- Ravioli di grano saraceno fatti in casa al brasato di capriolo con € 13,00
crema alla mandorla e erba cipollina
Homemade buckwheat ravioli filled with venison ragout, served with almond sauce and chives
Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt aus Hirschragout, serviert mit Mandelsauce und Schnittlauch
- Manfrigole di polenta farcite con "Taroz" valtellinesi su vellutata di finferli € 13,00
Polenta roll filled with cheese, green beans and potatoes on a Finferli mushrooms sauce
Polenta-Rolle gefüllt aus Käse, grünen Bohnen und Kartoffeln mit Pfiffelingsauce

I risotti

Risotto

Risotto carnaroli al formaggio bitto con julienne di bresaola dell'artigiano € 14,00
Risotto with Bitto cheese and bresaola
Risotto mit Bitto Käse und Bresaola

Risotto carnaroli mantecato alle punte di asparagi con € 14,00
burrata aromatizzata allo zafferano e petalo di salmone affumicato
Risotto with asparagus, saffron Burrata cheese and smoked salmon
Risotto mit Spargel, Safran-Burrata-Käse und geräucherter Lachs

Risotto carnaroli mantecato con funghi porcini trifolati € 14,00
Risotto with sautéed porcini mushrooms
Risotto mit sautierte Steinpilze

Risotto carnaroli, sciroppo al pino mugo, mirtilli della Valtellina, € 16,00
sella di capriolo scaloppata e fiocchi di formaggio grotta della Latteria di Livigno
Risotto with mountain pine syrup, blueberries, sautéed venison and Grotta cheese flakes
Risotto mit Latschenkiefer Sirup, Blaubeeren, sautierte Reh und Grotta-Käseflocken

Le zuppe

Soups - Suppen

Minestrone di verdure con perle di grano saraceno € 8,00
Vegetable soup with buckwheat pearls
Gemüsesuppe mit Buchweizenperlen

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

Zuppa di cipolle con crostone di pane gratinato € 8,00
Onion soup with gratinated crouton
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Crouton

Steak House

Second courses – Zweite Gänge

Costolette di agnello con burro aromatizzato al timo selvatico € 26,00
Lamb ribs with wild thyme flavoured butter
Lammrippen mit Thymianbutter

Costata di Angus ai ferri con maionese al basilico da 500gr x100gr./ € 7,00
Grilled Angus steak with basil mayonnaise min. 500gr
Gegrilltes Angus-Steak mit Basilikummayonnaise Min. 500gr

Filetto di manzo ai ferri 200gr € 26,00
Grilled beef fillet 200gr
Gegrillte Rinderfilet 200gr

Filetto di cavallo in veste tirolese con cipolle arrostiti e speck croccante 200gr € 28,00
Grilled horse fillet with roasted onion and crispy bacon 200gr
Gegrillte Pferdefilet mit gebratenen Zwiebeln und knusprigem Speck 200gr

Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e burro al rosmarino € 25,00
Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter
Geschneitzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

Quenelle di polenta taragna con € 14,00

trilogia di formaggi dei nostri produttori locali (Scimudin, Grotta e Casera)

Quenelle of buckwheat polenta with three kinds of local cheese (Scimudin, Grotta and Casera)

Quenelle aus Buchweizenpolenta mit drei Käsesorten (Scimudin, Grotta und Casera)

Bocconcini di cervo in salmi con polenta taragna € 20,00

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 aromatizzata al Gin 1816 di Livigno, € 28,00

bacche di ginepro, perle di ribes rossi e polenta taragna

Deer chop flavoured with 1816 Livigno Gin, juniper, red currants and buckwheat polenta

Hirschkotelett aromatisiert mit 1816 Livigno Gin, Wacholder, Johannisbeeren und Buchweizenpolenta

I contorni

Sides- Beilagen

Funghi porcini trifolati <i>Sautéed porcini mushrooms</i> <i>Gebratene Steinpilze</i>	€ 8,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Grill</i>	€ 9,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00
Patate fritte <i>French fries</i> <i>Pommes Frites</i>	€ 5,00
Contorno del giorno <i>Side dish of the day</i> <i>Beilage des Tages</i>	€ 6,00