

# Menù

Risto-Pasta Dosdè

Crediamo che il momento migliore della giornata  
sia quella parentesi dedicata a noi stessi,  
quando siamo a tavola in compagnia delle persone a noi care.  
Per questo il nostro menù è la sintesi di sapori e colori dedicati a chi ama,  
come noi, il buon cibo, la semplicità e la qualità degli ingredienti.  
Regalandovi un'atmosfera familiare, rilassante e accogliente.

**Buon appetito ;)**

*Lorena e Monica*

...e tutto il nostro prezioso Staff 

Gentili Clienti,  
vi informiamo che alcuni piatti del nostro Menù contengono **allergeni**,  
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al responsabile di sala.  
Buon Appetito

Dear Clients,  
We inform you that, some plates of our Menù contain **allergens**,  
for further information please ask a member of staff.  
Enjoy your meal

Sehr geehrte Gästen,  
Wir informieren ihnen, dass einige Gerichte enthalten **Allergene**:  
für genauere Informationen bitte sich an das Personal wenden.  
Guten Appetit



**Coperto** Euro 1,50 - Cover Charge Euro 1,50



**Best seller - Più richiesto**



**Piatti vegani - Vegan dish**



**Piatti a base di pesce - Dish with fish**



**Piatti Gluten Free**

Potrebbero contenere contaminazioni **avvisare** sempre responsabile di sala  
Inform the staff of intolerance, the dishes could have contamination



**\* Piatto senza glutine con variante**



**Piatti Lattosio Free**

Potrebbero contenere contaminazioni **avvisare** sempre responsabile di sala  
Inform the staff of intolerance, the dishes could have contamination

Tutti i nostri prodotti FRESCHI sono abbattuti a basse temperature per garantire la perfetta conservazione  
Blast freezing process is used to cool down FRESH food quickly to a low temperature of 18°, to guarantee perfect storage

# Antipasti

Starter - Vorspeisen

## "SCIATT" AL CASERA DI LIVIGNO SU LETTO DI FINE CICORINO

Fried buckwheat balls filled with Casera-cheese with salad  
Frittierte Käsekugeln aus Buchweizenmehl gefüllt mit „Casera“ Käse aus Livigno mit Salat  
**€ 10,00**



## BRESAOLA CARPACCIATA CON SCAGLIE DI FORMAGGIO CASERA, PORCINI ALL'OLIO GAROFANATO E RUCOLA

Dry-salted beef carpaccio with flakes of local cheese, wild mushrooms in oil and rocket salad  
Carpaccio von Bündner Fleisch mit lokal Käse, eingelegten Steinpilzen und Rucolasalat  
**€ 13,00**



## TARTARE DI MANZO CON CHIPS DI PANE AROMATIZZATO ALLE ERBE ALPINE

Servita con sale maldon, cipolla, cappero fiore, Filetto d'acciuga del Cantabrico, senape in grani, bottarga d'uovo  
Beef tartare served with onion, caper, anchovy, mustard seeds, bottarga dry egg and with toasted bread  
Rindertatar serviert mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Senfkörnern, Bottarga-ei und geröstetem Brot  
**€ 20,00**



## CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI

### CON BACCHE DI PEPE ROSA, MENTUCCIA E MISTICANZA E CREME FRESH

Salmon carpaccio marinated in citrus fruit with pink pepper berries, mint and mixed salad  
Lachscarpaccio Zitrusfrüchten mariniert, mit Beeren von rosa Pfeffer, Minze und gemischtem Salat  
**€ 16,00**



## POLPO IN "PIGNATA" DELLA TRADIZIONE SALENTINA CON CROSTONI DI PANE

Braised octopus, Salento style with tomatoes, olives, capers and with toasted white bread  
Geschmorte Oktopus, Salento Art mit Tomaten, Oliven, Kapern und mit gerostetem Weissbrot  
**€ 15,00**



# Taglieri da condividere

LETS SHARE - LASS UNS TEILEN

## Valtellina Km 0

Salumi affettati: bresaola, slinziga di manzo e maiale, lardo, speck, salamini nostrani e formaggio con crackers rustici

Local cured meats: Dry-salted beef, slinziga, lard, speck, salami with cheese and crackers

Veltliner Aufschnitt: Bündner Fleisch, Slinziga, Salzspeck, Speck, Salami mit Käse und Cracker



\*



€ 12,00 150 gr - € 19,00 300 gr

## Il Mattarel del Dosdè

Salumi a pezzi da tagliare: Slinziga di maiale 30gr, Slinziga di manzo 30gr, salamino nostrano, pancetta e formaggio

Cold cuts in pieces to be cut: Pork slinziga 30g, beef Slinziga 30g, salami, bacon and cheese

Aufschnitt in Stücken: Schweinefleisch Slinziga 30g, Rindfleisch Slinziga 30g, Salami, Bauchspeck und Käse



\*



€ 15,00

## Il Casaro

Assaggi di formaggi con miele e composte fatte in casa

Taste of cheese with honey and jam home made

Verschiedene Käsesorten mit Honig und Konfitüren home made



€ 18,00

## Bruschette Caserecce

Croccanti e sfiziose bruschette al pomodoro e basilico

Crunchy and tasty Bruschette with tomato and basil

Knusprige und leckere Bruschette mit Tomate und Basilikum



€ 10,00

# Le Insalatone

## Salad - Die Salate

### LIVIGNO

Insalata verde, rucola, pomodorini, bresaola, formaggio "Scimudin" e croccante  
Green and rocket salad, cherry tomatoes, dry-salted beef and Livigno cheese with crackers  
Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, Bündner Fleisch und lokaler Livigno Käse mit Cracker

€ 8,00 SMALL - € 12,00 REGULAR



### MEDITERRANEA

Insalata verde, rucola, bufaline, olive Taggiasche, pomodorini e i nostri crackers  
Green and rocket salad, buffalo mozzarella, Taggiasche olives, cherry tomatoes and our crackers  
Grüner Salat, Rucola, Büffelmozzarella, Taggiasche Oliven, Kirschtomaten und unsere Cracker

€ 8,00 SMALL - € 12,00 REGULAR



### DÉJÀ VU

Finocchio, radicchio, arance, cipolla di Tropea in agrodolce e semi tostati, con dressing al ribes rosso e vaniglia  
Fennel, chicory, oranges, sweet and sour Tropea onion and toasted seeds, with redcurrant and vanilla dressing  
Fenchel, Chicorée, Orangen, sauren Tropea-Zwiebeln und gerösteten Kernen, mit Johannisbeer- und Vanille-Dressing

€ 13,00



### MISTA DI CAMPO

Insalata verde, rucola, pomodori, carote, mais  
Mixed green salad, rocket salad, tomatoes, carrots and corns  
Grüner Salat, Rucola, Tomaten, Karotten und Mais

€ 7,00 SMALL - € 10,00 REGULAR



### ERBETTA DELL'ORTO

Mixed green salad and rocket salad - Gemischter Grüner Salat und Rucola

€ 5,00 SMALL - € 7,00 REGULAR



# Le Zuppe

Soup - Suppen

## ZUPPA RICCA DI VERDURE CON CROSTINI DI PANE

Vegetable soup with bread croutons  
Gemüsesuppe mit Brotcroutons

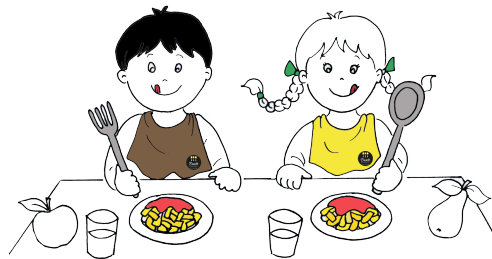
€ 10,00



## MINISTRA D'ORZO PERLATO CON PESTO DI BRESAOLA ED ERBE DI MONTAGNA

Barley soup with Dry-salted beef pesto and mountain herbs  
Gertensuppe mit Bündner Fleisch Pesto und Bergkräutern

€ 12,00



# Per i più piccoli

For Children - Für unsere kleinen Gäste

€ 7,00

## PENNE POMODORO o BOLOGNESE

Penne pasta with tomato sauce OR Bolognese  
Nudeln mit Tomatensauce ODER Bolognese



## AMICHETTI RAVIOLI\* PANNA E PROSCIUTTO

Children Ravioli with ham and double cream  
Kinder Ravioli mit Schinken und Sahnesoße

## COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE

Chicken cutlet and french fries  
Hähnchenschnitzel und Pommes Frites



# La Pasta

Handmade Pasta & Durum wheat Pasta  
Hausgemachte Nudeln & Hartweizen-Nudeln

Tutti i giorni prepariamo pasta fresca per deliziare i vostri palati.  
Utilizziamo **farina** di qualità, **uova fresche** e  
uniamo a questi semplici passaggi la nostra **creatività, fantasia e manualità.**

*Every day we prepare fresh pasta to delight your palates. We use high quality flour and eggs,  
we combine these simple steps with our creativity, imagination and dexterity*

*inoltre*

Proponiamo ai nostri clienti pasta di **grano duro 100% Italia** da noi selezionata  
per garantire un'ottima qualità. Troverete le ricette classiche,  
dove la materia prima è sempre di qualità e delle ricette speciali e quindi non tradizionali,  
dove ci mettiamo le nostre idee.

*We offer selected durum wheat pasta, to ensure excellent quality.  
You will find classic and special and non-traditional recipes, where we put some of our ideas.*



# Pasta Fresca

## lavorata a mano

Home Made Pasta - Hausgemachte Nudeln

**PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA FATTI CON GRANO SARACENO  
CONDITI CON FORMAGGIO LOCALE, PATATE E VERZE**

Valtellina Buckwheat Tagliatelle pasta, with potatoes, savoy cabbage and local cheese  
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln, Wirsing und lokalen Käsen

€ 12,00



**SPÄTZLE PAGLIA E Fieno CON SPECK CROCCANTE E CIPOLLA BRASATA**

Spätzle (small dumplings) with crispy speck and braised onion  
Spätzle mit knusprigem Speck und gemürte Zwiebel

€ 12,00

**TAGLIATELLE ALL'UOVO CON FUNGHI PORCINI**

Tagliatelle pasta with wild mushrooms - Bandnudeln mit Steinpilzen

€ 13,00



**GNOCCHI DI PATATE ALLA BARBABIETOLA CON CREMA DI CAPRINO E GRANELLA DI PISTACCHIO**

Beetroot potato dumplings with goat's cheese cream and pistachio grains  
Rote-Bete-Kartoffelknödel mit Ziegenkäsecreme und Pistazienkörnern

€ 15,00

**TAGLIOLINI AI CEREALI CON FINE RAGÙ DI CAPRIOLO E TIMO DI MONTAGNA**

Cereal flour Tagliolini pasta (tight tagliatella), with venison ragout and mountain thyme  
Getreidemehl- Bandnudeln mit Rehragout und Bergthymian

€ 15,00



**PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON CREMA DI ASPARAGI,  
TARTARE DI GAMBERI E POLVERE DI LIMONE**

Chestnut Pappardelle (large tagliatella) with asparagus cream and mediterranean purple prawn Tartare and dry lemon powder  
Kastanien-Pappardelle (große Tagliatella) mit Spargelcreme und mediterranem lila Garnelen-Tartar und Zitronen-pulver

€ 18,00





# *Pasta Fresca*

## *ripiena lavorata a mano*

Home Made fresh filled Pasta – Hausgemachte frische gefüllte Nudeln

### **LASAGNETTE GRATINATE ALL'EMILIANA CON RAGÙ DI VITELLO**

Lasagne with veal ragout - Lasagne mit Kalbsragout

**€ 12,00**

### **MANFRIGOLE DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE CON GUANCIALE CROCCANTE**

Lokal rolled Crepes, filled with cheese and served with crispy bacon

Lokalen gefüllte Crepes, gefüllt mit Käse und serviert mit knusprigem Speck

**€ 14,00**



### **RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA CON RIPIENO AL BACCALA' MANTECATO SALTATI AL BURRO E SALVIA E SERVITI CON CIPOLLA CARAMELLATA**

Squid ink Ravioli filled with cod sauteed with butter and sage and served with caramelized onion

Tintenfisch-Ravioli gefüllt mit Kabeljau, in Butter und Salbei gebraten und mit karamellisierten Zwiebeln serviert

**€ 19,00**



### **BOTTONI DI SEGALE AL CONIGLIO ARROSTO ALLA CACCIATORA**

Ray Ravioli filled with roasted rabbit served with Taggiasche olives, capers and tomatoes

Ray Ravioli gefüllt mit gebratenem Kaninchen, serviert mit Taggiasche-Oliven, Kapern und Tomaten

**€ 15,00**



# Pasta di Grano duro

## Le Classiche

Durum wheat pasta - The Classic Recipes / Hartweizennudeln - Die klassischen Rezepte

### **SPAGHETTI MANCINI AL POMODORO FRESCO E BASILICO**

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil  
Spaghetti mit frischen Tomatensauce und Basilikum

€ 10,00



### **SPAGHETTI MANCINI ALLA CARBONARA CLASSICA CON CHIPS DI GUANCIALE**

Spaghetti carbonara with eggs and bacon  
Spaghetti carbonara mit Eiern und Bauchspeck

€ 13,00



### **SPAGHETTI MANCINI ALLA BOLOGNESE**

Spaghetti Bolognese with fresh meat ragout  
Spaghetti mit Fleischsauce

€ 12,00



### **SPAGHETTI MANCINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili-Pfeffer

€ 9,00



### **PENNE RUMMO ALL'ARRABBIATA CON PEPERONCINO MATURATO**

Penne with spicy tomato sauce  
Penne Nudeln mit scharfer Tomatensauce

€ 10,00



# Pasta Di Grano duro

## Le Speciali

Durum wheat pasta - The Special Recipes / Hartweizennudeln - Die besonderen Rezepte

### **TROFIETTE AL PESTO DI BASILICO CON PATATE, FAGIOLINI VERDI E RASPATURA DI PECORINO**

Trofiette pasta with basil pesto sauce, potatoes, green beans and Ewe's cheese  
Trofiette-Nudeln mit Basilikum-Pesto-Sauce, Kartoffeln, grünen Bohnen und geraspelten Schafskäse

€ 13,00

### **MEZZE MANICHE „BENEDETTO CAVALIERI“ CREMA DI PATATE E MENTA CON COZZE**

Mezze Maniche „Benedetto Cavalieri“ potato and mint cream, mussels  
Mezze Maniche „Benedetto Cavalieri“ Kartoffeln und Minzcreme, Muscheln

€ 15,00

### **ORECCHIETTE CIME DI RAPA E SALSICCIA**

Orecchiette Pasta with turnip greens and sausage  
Orecchiette Pasta mit Kohlrabi und Wurst

€ 13,00

### **SPAGHETTO QUADRATO TRAFILATO AL BRONZO ALL'ASTICE**

Bronze drawn square Spaghetti with lobster  
Quadratischen Spaghetti extrudiert durch bronze mit Hummer

€ 29,00

### **MEZZE MANICHE „BENEDETTO CAVALIERI“ AL RAGU' DI TONNO, MELANZANE, MENTUCCIA E MANDORLE TOSTATE**

Mezze Maniche „Benedetto Cavalieri“ with tuna ragu, aubergines, mint and toasted almonds  
Mezze Maniche „Benedetto Cavalieri“ mit Thunfischragout, Auberginen, Minze und gerösteten Mandeln

€ 16,00

Su richiesta pasta **Tagliatella senza glutine**  
con condimento a scelta tra quelli in menù **€ 15,00**  
(Con Astice supplemento di € 18,00)

