

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



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



UOVO POCHE' CBT SU CRUMBLE DI PORCINI CON CHAMPIGNON IN AGRODOLCE E TARTUFO NERO DI NORCIA

Pochè Egg cooked at low temperature on porcini mushrooms crumble
with sweet and sour champignon mushrooms and norcia black truffle
Pochè Niedrigtemperaturgegartes Ei auf Steinpilz-Crumble
mit süßsauren Champignons und schwarzem Norcia-Trüffel
€ 16,00

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



TARTARE ESOTICA DI TONNO PINNA GIALLA AL PROFUMO DI MELISSA E LIME mango, sedano, cipollotto, olio profumato, salsa guacamole

Tuna tartare Pinna Gialla, with mango, celery, spring onion, lemon balm and lime oil, guacamole sauce
Thunfisch-Tartar Pinna Gialla, mit Mango, Sellerie, Frühlingszwiebeln, Zitronenmelisse-Limetten-Öl, Guacamolesauce
€ 22,00



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

con pomodorini colorati, straciatella e basilico fresco

crunchy and tasty Bruschette with colorful cherry tomatoes, straciatella cheese and fresh basil
Knusprige und leckere Bruschette mit farbigen Kirschtomaten, Straciatella Kaese und frischem Basilikum

€ 10,00

Le Insalatone

Salad - Die Salate

LIVIGNO

Insalata verde, rucola, pomodorini, bresaola, formaggio "Scimudin"

Green and rocket salad, cherry tomatoes, dry-salted beef and Livigno cheese
Grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, Bündner Fleisch und lokaler Livigno Käse

€ 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



MON CHERRY

Insalata di pomodorini colorati, burrata vaccina, clorofilla vegetale e le sue foglie

Salad of colorful cherry tomatoes, burrata, vegetable chlorophyll and its leaves
Salat aus farbigen Kirschtomaten, Burrata, pflanzlichem Chlorophyll und seine Blätter

€ 12,00



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

insalata verde

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

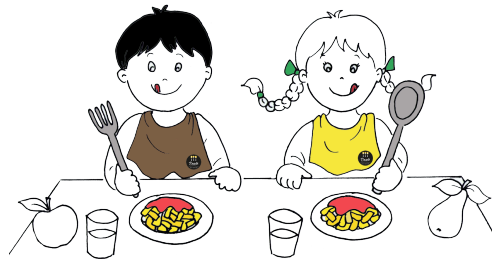
€ 10,00



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



TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

Children Ravioli Tortellini with ham and double cream
Kinder Ravioli Tortellini 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 ALL'ORTICA, BURRO AROMATIZATO E SFILACCIO DI MANZO

Nettles potato dumplings, flavoured butter and beef slices
Brennnesseln Kartoffelknödel, aromatisierte Butter und Rindfleischstreifen

€ 13,00

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 AL CACAO CON CREMA DI ASPARAGI,
TARTARE DI GAMBERI E POLVERE DI LIMONE E ARANCIO**

Cocoa Pappardelle (large tagliatella) with asparagus cream and mediterranean purple prawn Tartare
and dry lemon and orange powder

Kakao-Pappardelle (große Tagliatella) mit Spargelcreme und mediterranem lila Garnelen-Tartar
und Zitronen und Orange-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

€ 15,00



RAVIOLI ALLA BARBABIETOLA CON TROTA MARINATA AL CAFFÈ E LAMPONE DISIDRATATO

Beetroot Ravioli with Trout marinated with coffee and dried raspberry

Rote Beete Ravioli mit Forelle mariniert mit Kaffee und getrockneten Himbeeren

€ 18,00



PLIN DI CANAPA DELLA VALSASSINA RIPIENO AL FEGATO DI MANZO CON FONDUTA ALLO SCIMUDIN

Plin ravioli made with Valsassina hemp flour, filled with beef liver, served with Scimudin cheese fondue

Plin Ravioli aus Valsassina Hanfmehl, gefüllt mit Rinderleber, serviert mit Scimudinkaese-Fondue

€ 18,00

Pasta di Grano duro

Le Classiche

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

SPAGHETTI MANCINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

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

€ 10,00



PENNE RUMMO ALL'ARRABBIATA CON PEPERONCINO MATURATO

Penne Rummo with spicy tomato sauce
Penne Rummo Nudeln mit scharfer Tomatensauce

€ 10,00



SPAGHETTI MANCINI AL POMODORO FRESCO E BASILICO CON STRACCIATELLA DI BUFALA

Spaghetti Mancini with fresh tomato sauce and basil with buffalo Stracciatella cheese
Spaghetti Mancini mit frischen Tomatensauce und Basilikum mit Büffel-Stracciatella-Käse

€ 12,00



SPAGHETTI MANCINI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti Mancini Bolognese with fresh meat ragout
Spaghetti mit Fleischsauce

€ 12,00



RIGATONI BENEDETTO CAVALIERI ALLA CARBONARA CLASSICA CON CHIPS DI GUANCIALE

Rigatoni Benedetto Cavalieri carbonara with eggs and bacon
Rigatoni Benedetto Cavalieri carbonara mit Eiern und Bauchspeck

€ 13,00



RIGATONI BENEDETTO CAVALIERI CACIO E PEPE

Rigatoni Benedetto Cavalieri with sheep cheese cream and pepper
Rigatoni Benedetto Cavalieri mit Schafskäsecreme und Pfeffer

€ 13,00

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



SPAGHETTI MANCINI AL CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA QUARTIROLO LOMBARDO E GRANELLA DI PISTACCHIO

Spaghetti Mancini with purple cabbage, Quartirolo lombardo cheese and pistachio grains
Spaghetti Mancini mit Rotkohl, Quartirolo Lombardo Käse und Pistazienkörnern

€ 13,00



GARGANELLI CON RAGU' BIANCO DI SCORFANO, DATTERINI GIALLI E SALICORNIA

Garganelli pasta with scorpion fish ragout, yellow cherry tomatoes and salicornia
Garganelli-Nudeln mit Drachenkopfragout gelbe Kirschtomaten und Queller

€ 16,00



SPAGHETTO QUADRATO TRAFILATO AL BRONZO ALL'ASTICE

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

€ 33,00



Su richiesta pasta **Tagliatella senza glutine**
con condimento a scelta tra quelli in menù tranne cacio e pepe **€ 15,00**
(Con Astice supplemento di € 22,00)

