



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 ♥

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

RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI, RIDUZIONE AL LATTE DI COCCO, POLVERE DI MENTA E RIBES DISIDRATATI

Amberjack marinated with citrus, coconut milk reduction, mint powder and dehydrated redcurrant
Amberjack mit Zitrusfrüchte mariniert, mit Kokosmilchreduktion, Minzpulver und getrockneten roten Johannisbeeren



€ 16,00

TENTACOLI DI POLPO ROSOLATO PUREA DI FAVE E TERRICCIO DI OLIVE NERE

Octopus cook at low temperature on broad bean puree and black olive powder
Bei niedriger Temperatur gebackt Oktopus auf Saubohnenpüree und schwarzem Olivenpulver



€ 18,00

FINISSIMA DI CERVO AL PASSION FRUIT

Dear carpaccio and passion fruit
Liebes Carpaccio und Passionsfrucht



€ 18,00

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

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 30 gr l'uno, da tagliare: Slinziga di maiale e manzo, salamino nostrano, pancetta e formaggio

Cold cuts in pieces to be cut 30 gr each: Pork slinziga, beef Slinziga, salami, bacon and cheese
Aufschnitt in Stücken 30 gr jede: Schweinefleisch Slinziga, Rindfleisch Slinziga, 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

Vino in accompagnamento € 4,00 al calice

Accompanying wine € 4,00 per glass

Weinbegleitung € 4,00 € pro Glas



Friselline Caserecce

con pomodorini colorati, stracciatella di bufala e origano pugliese

Friselline (toasted bread soaked) with colorful cherry tomatoes,
Buffalo stracciatella cheese and Apulian oregano

Friselline (geröstetes Brot eingeweicht) mit farbigen Kirschtomaten,
Bueffel-Stracciatella Kaese und Apulischer Oregano

€ 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 REGOLAR



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 REGOLAR



CEASAR

Insalata verde e rossa, pollo dorato, scaglie di grana, crostini e la nostra salsa Ceasar

Green and red salad, chicken slices, parmesan flakes, croutons and our Ceasar dressing
Grüner und roter Salat, Hähnchenstreifen, Flocken von ParmesanKäse, Croutons und unser Ceasar-Dressing

€ 14,00



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 REGOLAR



ERBETTA DELL'ORTO

insalata verde

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

€ 5,00 SMALL - € 7,00 REGOLAR



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

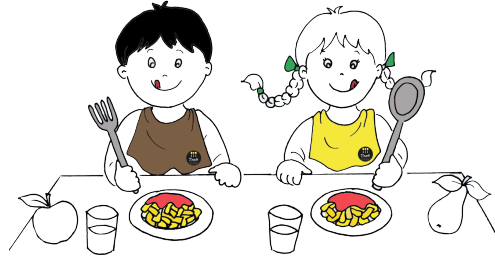
€ 12,00

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA CON CROSTONE DI PANE AL FORMAGGIO CASERA DI LIVIGNO

Gratinated onion soup with slice of cheesy toasted bread
Überbackene Zwiebelsuppe mit Scheibe geröstetem Käsebrot

€ 14,00





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 MAIALINO E PATATINE FRITTE

Pork cutlet and french fries
Schweineschnitzel 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 FATTI CON FARINA DI PISELLI MOSCARDINI IN SALSA E OLIO PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE

Potato dumplings made with pea's flour, with octopus in sauce and aromatic herbs oil
Kartoffelknödel aus Erbsenmehl mit Oktopus in Sauce und aromatischem Kräuteröl

€ 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



SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Bronze draw Spaghettoni with garlic, oil and chilli pepper and red prawns tartare from mazara del vallo
Bronzene Spaghettoni mit Knoblauch, Öl und Chili und Tatar aus roten Garnelen aus Mazara del Vallo

€ 16,00



PAPPARDELLE AL NERO DI SEPPIA CON CREMA DI CROSTACEI, POLVERE DI DATTERINI E CAPASANTA

Cuttlefish ink pappardelle (large tagliatelle) with scallop, bisque and datterini tomato powder
Tintenfisch-pappardelle (große Tagliatelle) mit Jakobsmuschel, Biskuit und Datterini-Tomatenpulver

€ 17,00



SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO ALL'ASTICE

Bronze drawn Spaghettoni with lobster
Bronzene Spaghettoni mit Hummer

€ 33,00



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



PLIN MULTICOLORE CON RICOTTA AROMATICA SU LEGGERA CREMA DI MELANZANA E MENTA

Multicolor plin ravioli with aromatic ricotta on light eggplant and mint cream
Mehrfarbige Plin-Ravioli mit aromatischem Ricotta auf leichter Auberginen und Minze-creme

€ 18,00

RAVIOLI ALLA ZUCCA CON FONDUTA DI ZOLA E MOLLIKA DI SEGALE CROCCANTE

Pumpkin ravioli with blue cheese fondue and crispy rye crumbs
Kürbis-Ravioli mit Blauschimmelkäse-Fondue und knusprigen Roggenbröseln

€ 18,00

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



Pasta di Grano duro

Durum wheat pasta

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

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

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**



*** Piatto senza lattosio 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