



# Antipasti

Startes - Vorspeise

Vecchia cantina Livignasca.....€ 10,00  
Assorted cold meat with cheese  
Kalter Aufschnitt mit Käse

Misto di formaggi.....€ 10,00  
Dish of cheese in many varieties  
Käseplatte

Bresaola Livignasca al tagliere.€ 8,00  
Grisons airdried beef (local speciality)  
Veltliner Luftgetrockneten Rinderschinken

Carpaccio di Bresaola .....€ 9,00  
Grisons airdried beef with mushrooms, parmesan  
cheese and celery  
Veltliner Luftgetrockneten Rinderschinken mit  
Champignons, Sellerie und Parmesan

Mozzarella alla caprese .....€ 6,00  
Mozzarella with tomatoes and oregano  
Mozzarella Caprese art (mit Tomaten und Oregano)





# Zuppe

Soups - Suppen

Consommè di manzo.....€ 7,00  
Beef consommè  
Fleisch-Kraftbrühe

Ravioli di carne in brodo.....€ 7,00  
Ravioli Soup  
Ravioli Suppe

Zuppa di verdure.....€ 7,00  
Vegetable Soup  
Gemüsesuppe

Crema di funghi .....€ 7,00  
Mushroom Soup  
Pilzsuppe

Crema di patate .....€ 7,00  
Potatoes Soup  
Kartoffelsuppe

Crema al pomodoro.....€ 7,00  
Tomato Soup  
Tomatensuppe

Goulash.....€ 7,00  
Goulash Soup  
Goulashsuppe

Zuppa del giorno .....€ 7,00  
Today's Soup  
Tagesuppe





# Primi Piatti

Main Course - Nudeln

Pizzoccheri alla valtellinese .....€ 8,50  
Buckwheat noodles, cut into strips, potatoes, sage,  
garlic, mixed cheese, and butter.

Buchweizen Nudeln in fingerbreite Streifen  
geschnitten, mit kartoffeln, salbei, Knoblauch,  
gemischte Käse , und Butter

Crespelle di grano saraceno alla  
livignasca .....€ 8,50  
Crêpes Livigno's style  
Crespelle nach Livigno Art

Gnocchetti di patate  
al gorgonzola .....€ 8,00  
Potato dumplings with blue cheese  
Kleine Klöße (Nocken) aus gekochten Kartoffeln  
mit blaukäse

Lasagne pasticciate  
all'emiliana .....€ 8,00  
Pasta, Béchamel sauce, Ragù - baked dish  
Nudeln, Béchamelsauce, Parmesan  
Hackfleischsauce, im Ofen gebacken

Spaghetti alla carbonara .....€ 7,50  
Spaghetti (pasta) with cream, eggs, parmesan,  
bacon and black pepper  
Spaghetti (nudeln) mit Speck, Shane, Ei und Käse

Maccheroni pasticciati .....€ 7,50  
Pasta bakes  
Nudelaufläufe





# Primi Piatti

Main Course - Nudeln

Pennette all'arrabbiata.....€ 7,50

Pasta with onions, garlic, pork bacon,  
tomato sauce and chili

Nudeln mit Zwiebeln, Knoblauch,  
Schweinebacke, Tomatensauce und Chilischote

Spaghetti aglio, olio

e peperoncino .....€ 7,50

Spaghetti (pasta) with garlic, oil and chilli

Spaghetti (nudeln) mit Knoblauch, Öl und Chili

Penne, panna e speck.....€ 7,50

Pasta with cream sauce and Speck (bacon)

Nudeln, Rahmsauce und Speck

Fusilli all'Amatriciana .....€ 7,00

Fusilli with a rich tomato, onion and bacon sauce

Fusilli mit Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck

Ravioli di carne, panna

e prosciutto.....€ 7,50

Ravioli with cream and ham

Ravioli in Rahmsauce mit Schinken

Pasta del giorno .....€ 7,00

Today's pasta

Tagenudeln





# Secondi Piatti

Second Course - Hauptgericht

Costolette di Cervo allo Sforzato  
e bacche di ginepro .....€ 12,50  
Venison chops with "Sforzato" red wine and juniper  
berries sauce  
Hirschkotelett in "Sforzato" Rotwein mit  
Wacholderbeeren

Filetto di Manzo ai funghi .....€ 10,50  
Grilled Beef Fillet with Mushroom  
Rinderfilet mit Pilzen

Filetto di Manzo al pepe verde € 10,50  
Fillet with Green Peppercorn  
Rinderfilet in grüner Pfeffersauce

Filetto di Manzo ai ferri.....€ 10,00  
Grilled Beef Fillet  
Rinderfiletsteak

Grigliata mista di carne .....€ 10,00  
Mixed Grill  
Mixed Grill

Entrecôte à la Maître d'hôtel....€ 9,00  
Grilled rib steak with Maître d'hôtel (flavoured)  
butter  
Gegrilltes Steak mit Kräuterbutter

Tagliata di Manzo  
al Rosmarino .....€ 9,00  
Sliced Steak with rosemary  
Rindersteak mit Rosmarin, geschnitten serviert

Entrecôte ai ferri .....€ 8,50  
Grilled rib steak  
Gegrilltes Steak





# Secondi Piatti

Second Course - Hauptgericht

Scaloppine ai funghi Porcini ...€ 12,50  
Veal scallops with Porcine mushrooms  
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen

Scaloppine al limone.....€ 8,00  
Veal Scallops with Lemon  
Kalbsschnitzel mit Zitrone

Entrecôte ai ferri .....€ 8,50  
Grilled rib steak  
Gegrilltes Steak

Cotoletta alla milanese .....€ 8,00  
Breaded veal cutlet  
Weiner Schnitzel

## Pesce

Fisch

Filetto di Trota alle mandorle...€ 9,00  
Trout Fillet with almonds  
Forellenfilets mit Mandeln





# Contorni

Side dish - Beilage

Patatine fritte .....€ 3,50  
French fried potatoes  
Pommes frites

Verdure miste al vapore .....€ 3,50  
Steamed vegetables  
Gedünstetem Gemüse

Insalata al buffet .....€ 4,50  
Salad Buffet  
Salatbuffet

Verdure del giorno .....€ 4,00  
Side dishes of the day  
Beilagen des Tages

Patate crocchette .....€ 3,50  
Potato croquettes  
Kartoffelkroketten

Fagiolini al burro .....€ 3,50  
Butter green beans  
Grüne bohnen butter

Carciofi sott'olio .....€ 3,50  
Artichokes in oil  
Artischocken in Öl





# Desserts

Budino al cioccolato .....	€ 3,00
Chocolate pudding	
Schokoladenpudding	
Crème caramel .....	€ 3,00
Crème caramel	
Crème caramel	
Crostata dello Chef .....	€ 3,00
Chef's cake	
Kuchen der Chef	
Macedonia di frutta .....	€ 3,50
Fruit salad	
Obsalat	
Panna cotta con salsa di Fragole .....	€ 3,00
<i>Panna Cotta</i> with strawberry sauce	
<i>Panna Cotta</i> mit Erdbeersauce	
Strudel alla tirolese .....	€ 3,50
Apple Strudel	
Apfelstrudel	
Tiramisù .....	€ 3,50
Profitterol .....	€ 3,50
Tartufo Bianco o Nero .....	€ 3,50
White or Black Truffle Ice Cream	
Weisse oder Schwarze Trüffel Eis	







# Piatti tipici

Regional dish - Typische Gerichte

1) Polenta taragna, Pizzoccheri,  
Salmì di Cervo, Salsiccia e  
funghi Porcini .....€ 14,50

Polenta, Pizzoccheri, Venison stew, Sausage and  
Porcine mushrooms

Polenta, Pizzoccheri, Hirschragout, Wurst und  
Steinpilzen

2) Polenta taragna, formaggio locale e  
costoletta di Cervo .....€ 14,00

Polenta, local Cheese, Venison chop

Polenta, Käse aus der Region, Hirschkotelett

3) Pizzoccheri, costoletta di Cervo  
allo "Sforzato" e bacche di ginepro,  
polenta .....€ 15,00

Pizzoccheri, Venison chops with "Sforzato" red wine  
and juniper berries sauce, Polenta

Pizzoccheri, Hirschkotelett in "Sforzato" Rotwein  
mit Wacholderbeeren, Polenta





# Menù del giorno

Menu of the day - Menü des Tages

## Euro 12,00

Il menù comprende il primo piatto,  
il secondo piatto con il contorno  
ed il dessert.

Il primo ed il secondo piatto possono  
essere a scelta tra i due disponibili.

Le bevande ed il coperto sono esclusi

The menu includes main course,  
the second course with the boundary  
and dessert.

The first and second course may  
be chosen from among the two available.

Drinks and service are excluded.

Der Menü umfasst  
Nudeln oder Supple Platte,  
der Hauptgericht mit der Beilage  
und Dessert.

Getränke und Deckel sind  
nicht enthalten.

