

## Gli Antipasti

- Carpaccio di cervo, crema di sedano rapa, maionese alla cicoria e corallo di patata € 18  
*Deer carpaccio, celeriac cream, chicory mayonnaise and potato coral*  
*Hirsch-Carpaccio, Sellerie Creme, Chicorée-Mayonnaise und Kartoffel Koralle*
- Salmerino in crosta di patate e zucca, crema di topinambur e tartufo nero € 14  
*Char in potato and pumpkin crust, Jerusalem artichoke cream and black truffle*  
*Saibling in Kartoffel-Kürbis-Kruste, Topinambur Creme und Schwarzem Trüffel*
- Tartare di manzo km 0 da "Alpe Livigno", chips di polenta soffiata e marmellata di € 16  
peperone giallo  
*Beef tartare km 0 from "Alpe Livigno", puffed polenta chips and yellow pepper jam*  
*Rinder Tartar Km 0 von "Alpe Livigno", gepuffte Polenta-Chips und gelbe Paprikamarmelade*
- Colazione salata (spuma di taleggio di capra, funghi porcini trifolati, salvia fritta e € 14  
gnocco fritto)  
*Salty breakfast (goat taleggio mousse, sautéed porcini mushrooms, fried sage and fried dumpling)*  
*Salziges Frühstück (Ziegen-Taleggio-Mousse, sautierte Steinpilze, gebratener Salbei und gebratene Knödel)*

## 7 Primi

- Tortelli di zucca, chips di fiocco valtellinese ed emulsione al pino mugo € 20  
*Pumpkin ravioli, "fiocco valtellinese" bow chips and "pino mugo" emulsion*  
*Kürbis Ravioli, Schleifenchips "Fiocco Valtellinese" und "Pino Mugo" Emulsion*
- Spaghettoni monograno felicetti mantecati nel burro alle acciughe, tartare di storione e salsa al the matcha € 22  
*"Felicetti" single-grain spaghetti creamed with anchovies' butter, sturgeon tartare and matcha tea sauce*  
*Einkorn-Spaghetti "Felicetti" mit Sardellen Butter, Stör Tartar und Matcha-Tee-Sauce*
- Pappardella tirata a mano, ragù di cinghiale battuto al coltello su cremoso di marroni € 20  
*Handmade pappardelle, boar ragout on creamy chestnuts*  
*Handgemachte Pappardelle, Wildschweinragout auf Cremigen Kastanien*
- L'orzotto che vuole diventare un pizzocchero € 18  
*"Orzotto" that desires to become a "pizzocchero"*  
*"Orzotto", der ein "Pizzocchero" werden möchte*

## 7 Secondi

Vitello alla milanese con il suo fondo, indivia marinata nello zafferano e glassata da kefir di capra, gel di arancia alla brace € 24

*Veal Milanese style in its sauce, endive marinated in saffron glazed with goat kefir and grilled orange gel*

*Kalbfleisch nach Mailänder Art in seiner Sauce, Endivien Salat mariniert in Safran, glasiert mit Ziegen Kefir und gegrilltem Orangen Gel*

La nostra versione di Wellington vegetariana accompagnata dal suo fondo ristretto vegetale € 20

*Our vegetarian Wellington fillet version with its vegetable restricted sauce*

*Unsere Vegetarische Wellington-Filet-Version mit pflanzlich eingeschränkter Sauce*

Filetto di manzo km 0 da Alpe Livigno cotto nel burro, chips di Taroz, spinacino all'aglio e olio € 28

*0 Km beef fillet from "Alpe Livigno" cooked in butter, Taroz chips, baby spinach sauteed in garlic and oil*

*0 km Rinderfilet von der "Alpe Livigno" in Butter gekocht, Taroz-Chips, Babyspinat in Knoblauch und Öl sautiert*

Filetto di trota con salsa al vermouth, caviale di sidro di mele, insalatina di cicoria e rabarbaro candito e senape, velo di mela confit € 26

*Trout fillet with vermouth sauce, apple cider caviar, chicory salad, candied rhubarb, mustard and apple confit*

*Forellenfilet mit Wermut Sauce, Apfelwein Kaviar, Zichorien Salat, Kandiertem Rhabarber, Senf und Apfel Confit*

## 7 Dolci

- La nostra versione di Mont Blanc: bavarese al lampone, cuore morbido di mirtillo e lime, lastre di meringa alla vaniglia, namelaka al cioccolato bianco € 10  
*Our "Mont Blanc" version: raspberry bavarois, soft heart of blueberry and lime, vanilla meringue plates, white chocolate namelaka*  
*Unsere "Mont Blanc"-Version: Bavarois-Himbeere, Weiches Herz aus Heidelbeere und Limette, Vanille-Baiser-Platten, weiße Schokoladen-Namelaka*
- Welcome to Latteria: crema di latte, bavarese allo yogurt, dulce de leche, gelato alla cagliata, cialda al latte € 12  
*Welcome to "Latteria": milk cream, bavarian yogurth, dulce de leche, milk curd ice-cream, crunchy milk*  
*Willkommen bei "Latteria": Milch Creme, Bayerischer Joghurt, Dulce De Leche, Milchquark-Eis, knuspriger Milch*
- Tarte tatin 2.0 € 10  
*2.0 Tarte tatin*
- Liquirizia, castagne, melagrana: spirale di mousse alla liquirizia, spugna alla farina di castagne, cremoso al cioccolato fondente e marroni, marron glacés e melagrana € 12  
*Licorice, chestnuts, pomegranate: spiral licorice mousse, chestnut flour sponge, creamy with dark chocolate and chestnuts, marron glacé in pieces and pomegranate in grains*  
*Lakritze, Kastanien, Granatapfel: Spirale Lakritz Mousse, Kastanienmehl Schwamm, Cremig mit Zartbitter Schokolade und Kastanien, Marron Glacé in stücken und Granatapfel in körnern*