



La Pioda Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/livigno/la-pioeda>

Via Saroch, 604, LIVIGNO, Italy

+39342997610 - lapioda.com

Categories

Dessert

Main Course

Contorni

Starters

Piatto

Piatti per i bimbi

I vini dolci al bicchiere:

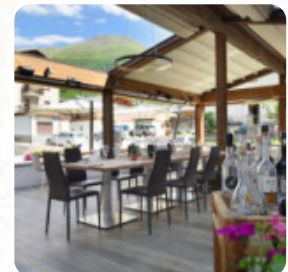
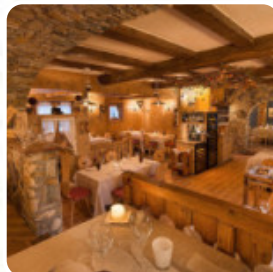
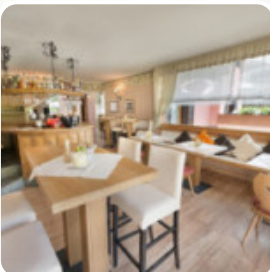
Course 1

Zuppe E Vellutate

Drinks

Antipasto

Specials



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Pioda Menu



Specials

HOME MADE TIRAMISU

10 Most Popular

HAM PIZZA 10 €

Antipasti

PIATTO DEL MONTANARO

Gnocchi

GNOCCHI

Salad

MIXED SALAD

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Sauces

DIPS

Appetizer

TARTARE

Entrée

TARTARE DI FILETTO DI MANZO
PIEMONTESE, SEGALE
CROCCANTE, INSALATINA E
TUORLO D'UOVO MARINATO 25 €

Pizza - Junior Ø 22Cm

LOMBARDA

Hot Drinks

COFFEE

Course 2

PIZZOCCHERI VALTELLINESI FATTI IN
CASA AL FORMAGGIO CASERA DELLA
NOSTRA LATTERIA

Course 3

FRITTELLE DI MELE CON SALSA DI
VANIGLIA E GELATO ALLA CANNELLA

Course 4

MIRTILLI CON GELATO ARTIGIANALE
ALLO YOGURT DI LIVIGNO

Piatti con Polenta Taragna

POLENTA ALLA BRACE CON
FORMAGGIO DELL'ALPEGGIO
FRESCO, UOVO COTTO A BASSA 20 €
TEMPERATURA E SCAGLIE DI
TARTUFO NERO

Side Dishes

POTATO CHIPS
FRENCH FRIES 5 €

Drinks

GLASS OF WINE
BOTTLE OF WATER 4 €

Formaggi

ASSAGGIO DI 6 FORMAGGI DAI
CASEIFICI DI LIVIGNO CON
CONFETTURE E MIELE DA 15 €
ABBINARE

DEGUSTAZIONE DI 9 FORMAGGI
CON CONFETTURE E MIELE DA 19 €
ABBINARE

Antipasto

La Pioda Menu



LE TESTE DI PORCINI ALLA
PIASTRA CON CROSTINI DI
SEGALE AL BURRO 15 €
AROMATIZZATO SERVITO SU
INSALATA NOVELLA

BRUSCHETTE CALDO CON AGLIO,
POMODORO E MOZZARELLA 8 €

Course 1

TESTA DI PORCINO ALLA PIASTRA

BRESAOLA VALTELLINESE E
FORMAGGIO CASERA

CRACKER AI CEREALI AL BURRO
AROMATIZZATO

Zuppe E Vellutate

ZUPPETTA DI CIPOLLE CON
CROSTONE DI PANE AI CEREALI AL 14 €
FORMAGGIO LOCALE

ZUPPETTA FREDDA DI RAPE
ROSSE E MELE DELLA VALTELLINA 14 €

VELLUTATA DI CAVOLFIORE E
CAROTE 14 €

Piatto

PIODA DI CARNI ASSORTITE CON
PINZIMONIO DI VERDURE E 20 €
SALSINE ASSORTITE

PIATTO DELL'ALPINO

TAGLIATELLE DI CASTAGNE E
FUNGHI PORCINI 12 €

PIZZOCHERRI VALTELLINESI 11 €

Restaurant Category

ITALIAN

MEDITERRANEAN

DESSERT

FRENCH

Ingredients Used



SPINACH

CHOCOLATE

PESTO

BUTTER

Piatti per i bimbi

GELATINO ARTIGIANALE
ASSORTITO 5 €

COSTOLETTA ALLA MILANESE CON
PATATE A BARCHETTA 16 €

PENNE CON SUGO AL POMODORO 10 €

RISOTTINO GIALLO 10 €

I vini dolci al bicchiere:

IL VINO DEL PRESIDENTE IGT
MOSCATO ROSA "TRACCA" 11 €

KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA
DOC "DONNAFUGATA" 6 €

VIGNA SENZA NOME MOSCATO
D'ASTI DOCG "BRAIDA" 6 €

VERTEMATE VINO PASSITO IGT
"MAMETE PREVOSTINI" 9 €

Starters

GLI SCIATT AL CASERA
LIVIGNASCO SU INSALATA DI 12 €
SONGINO

PRAWNS TARTARE WITH AVOCADO
ON A CRISPY HOMEMADE 20 €
FLATBREAD

FRESH GARDEN SALAD WITH
SMOKED DUCK BREAST AND 15 €
ORANGE SLICES

SCIATT: SMALL CHEESE BALLS
WITH CORN SALAD 14 €

ROUND ZUCCHINI, CUBED
TOMATOES, CELERY, BASIL AND 12 €
AVOCADO CARPACCIO

La Pioda Menu



DRY-SALTED BEEF WITH RASPBERRY OIL, BITTO CHEESE, ROCKET SALAD, PINENUTS AND PORCINI MUSHROOMS 15 €

CHEF DELIGHTS: LARD OF COLONNATA, VENISON BRESAOLA, SALAMI NOSTRANO, PORCINI MUSHROOMS IN OIL AND PÂTÉ DE FOIE GRAS WITH TOASTED BREAD 17 €

Contorni

PORCINI TRIFOLATI CON AGLIO E PREZZEMOLO 9 €

TORTINO DI PATATE RÖSTI 5 €

POLENTA ALLA VALTELLINESE CON FORMAGGIO FUSO 5 €

PATATE AL CARTOCCIO CON BURRO AROMATIZZATO 5 €

ASPARAGI FRESCHI GRATINATI 8 €

VERDURE ALLA GRIGLIA ALL'OLIO DI FRANTOIO 8 €

SPINACI FRESCHI AL BURRO E TIMO 6 €

PINZIMONIO DI VERDURE CRUDE 6 €

Main Course

PIÖDA: ASSORTED MEAT COOKED ON HOT STONE (ON THE TABLE) WITH VEGETABLES AND SAUCES 22 €

BEEF FILLET WITH BÉARNAISE SAUCE AND GRILLED TOMATOES AND ARTICHOKEs 19 €

BREADED MUSHROOMS TOPS WITH SALAD IN SEASON WITH RICOTTA CHEESE 18 €

LAMB RIBS WITH BRONTE PISTACHIO NUTS AND BUCKWHEAT SALAD 23 €

SADDLE OF VENISON GLAZED WITH THYME, ENDIVE AND POLENTA 27 €

SLICE BEEF FILLET FROM ITALIAN FASSONE WITH ROCKET 27 €

VEAL CHEEK COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH SMASHED PARSLEY POTATOES 21 €

SIRLOIN OF STAG WITH PORCINI MUSHROOM, CHESTNUTS AND TRUFFLE FLAVOURING 25 €

BISTECCA TOMAHAWK: (CA.1 KG) 80 €

These Types Of Dishes Are Being Served



SPAGHETTI

DESSERTS

BREAD

LAMB

LAMB CHOPS

TUNA STEAK

NOODLES

SALAD

PASTA

Dessert



TARTUFO

CREPE ALLA NUTELLA 6 €

FRESH FRUIT SALAD 7 €

APPLE BUÑUELOS SERVED WITH VANILLA SAUCE AND CINNAMON ICE CREAM 11 €

LIVIGNO'S TANEDA SORBET 8 €

FRESH FRUITS FONDUE WITH HOT CHOCOLATE 14 €

THE BUCKWHEAT CAKE FILLED WITH CRANBERRIES JAM 8 €

CHOCOLATE SPHERE WITH TROPICAL FRUIT MOUSSE AND RASPBERRY SOUP 12 €

BIANCO MANGIARE COCONUT PUDDING WITH STRAWBERRY SAUCE 8 €

La Pioda Menu



**FRESH WILD BERRIES WITH APPLE
AND CINNAMON ICE CREAM** 12 €

CREPES

TIRAMISU

**FRITELLE DI MELE CON SALSA
ALLA VANIGLIA CALDA** 9 €

**CREPELLINA AI FRUTTI DI BOSCO
CON FUSIONE DI CIOCCOLATO E
CREMA CHANTILLY** 10 €

SORBETTO CREMOSO AL BRAULIO 7 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

La Pioda Menu



La Pioda

Via Saroch, 604, LIVIGNO, Italy

Opening Hours:

Made with [Menu](#)

