

Gentili ospiti,

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro ristorante.

Alcune informazioni importanti:

Gli orari d'apertura del ristorante sono dalle 12:00 alle 13:00 e dalle 18:30 alle 21:30. La prenotazione e' sempre gradita.

A richiesta dei clienti, vengono inoltre organizzati banchetti e cene speciali. Per informazioni si rivolga ai camerieri di sala.

Abbiamo anche il menù con prodotti senza glutine

Vi auguriamo un piacevole pasto al ristorante.

Ristorante 'La Stua' - Livigno
Famiglia Cola

Dear Guests,

thank you that you have chose our restaurant.

Some important information:

*The restaurant is open from 12:00 am to 13:00 pm and from 6:30 pm to 9:30 p.m.
Table reservation would be pleasing.*

On your request we organize also special dinners and banquets. For further information you can ask to the waiters.

We have the menu with gluten free plates.

We wish you to enjoy your meal.

Ristorante 'La Stua' - Livigno
Famiglia Cola



Antipasti/ Horsd'oeuvres

Salumi di montagna con crostoni e burro aromatizzato <i>(Salame nostrano, Speck del Tirolo, Lardo agli aromi, Bresaola)</i> <i>Mountain's assorted sausages, with canapés and aromatic butter</i>	€ 12,00
La Bresaola di Livigno olio e limone <i>Grison air dried beef</i>	€ 8.00
Il carpaccio di bresaola con parmigiano e funghi porcini <i>Carpaccio of Grison air dried beef</i>	€ 9.50
La "Caprese" mozzarella e pomodori <i>Mozzarella and fresh tomatoes</i>	€ 7.00
Gli sciatt della Valtellina con insalatina di stagione <i>Hot cheese with salad</i>	€ 8.50
L'insalata di mare tiepida con pomodori e sedano bianco <i>Warm sea food salad with tomatoes and celery</i>	

Le Zuppe/ The Soups



La zuppa del giorno <i>Daily soup</i>	€ 5.00
La vellutata di funghi porcini con crostini di pane <i>Cream mushrooms soup with crutouns</i>	€ 7,00
I piccoli canederli in brodo ristretto <i>The little dumplings bread with shortlist broth</i>	€ 7,00



Primi piatti/ First courses

Le tagliatelle emiliane alla boscaiola <i>Tagliatelle with mushrooms</i>	€ 9.00
Il risotto ai porcini <i>Risotto with mushrooms</i>	€ 9.00
Il risotto al bitto (formaggio locale) e bresaola <i>Risotto with Bitto (local cheese) and dried beef</i>	€ 9,00
I pizzoccheri Valtellinesi <i>Home made Wholemeal tagliatelle with local cheese, potatoes and cabbage</i>	€ 8.00
I tortellini di ricotta e spinaci al pomodoro e basilico <i>Cheese-filled and spinach tortellini with tomatoes and basil</i>	€ 7.50
La pasta del giorno al sugo <i>Pasta of the day with sauce</i>	€ 7,50
Il tagliolino verde al pomodoro fresco e gamberone <i>Green Tagliolini with fresh tomatoes and prawns</i>	€ 13,00

I piatti con polenta/ Maize porridge



Il piatto del Cacciatore (polenta, salmì di cervo e funghi) <i>Maize, mushrooms, venison</i>	€ 12.00
Le salsicce ai funghi porcini con polenta alla piastra <i>Maize, mushrooms, sausages</i>	€ 12.00
Il nido di polenta con funghi porcini <i>Maize, mushrooms</i>	€ 11.00
La polenta valtellinese con Gorgonzola <i>Maize with Gorgonzola cheese</i>	€ 8.00



**1 Secondi piatti
the meats**

Le scaloppine con funghi porcini con contorno <i>Escalope with mushrooms and vegetables</i>	€ 12.50
Le costolette d'agnello gratinate con contorno del giorno <i>Lamb chops au gratin with daily garnish</i>	€ 12.50
La tagliata di manzo con rucola <i>Fillet of beef slices with rocket salad</i>	€ 14.00
La grigliata mista di carne con patate fritte <i>Mixed grill (4 types of meats) with french fries</i>	€ 16.00
Filetto di manzo al pepe rosa con insalata mista <i>Fillet of beef with pink pepper with mixed salad</i>	€ 15.00
La grigliata di gamberoni alla griglia con insalata misticanza <i>Grilled prawns with lattuce salad</i>	€ 16.00



**Le nostre Fondue
Our Fondue**

La fonduta di formaggio con crostini di pane <i>Cheese fondue with bread croutons</i>	€ 14,00
La fonduta in brodo di carne (manzo, tacchino e maiale) con patate e salse <i>Meat fondue (3 types: beef, turkey and pork) with French-fried potatoes and sauce</i>	€ 17,00



**1 formaggi
The cheeses**

I 5 tipi di Formaggi assortiti con salsine <i>Taste of five qualities of cheeses with sauces</i>	€ 9.00
Il formaggio della latteria locale <i>The cheese of the local milk-shop</i>	€ 4.00

I Contorni
Garnishes



Le patatine fritte <i>French fries</i>	€ 3.00
L'insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4.50
Le verdure del giorno <i>Vegetables of the day</i>	€ 3.50
La polenta valtellinese <i>Valtellina's polenta (buckweat puree)</i>	€ 4.00
Verdure miste al vapore <i>Mixed boiled vegetables</i>	€ 5,00
Spinaci al burro <i>Spinach with butter</i>	€ 5,00
Verdure alla piastra (pomodoro, melanzane, zucchini, peperoni) <i>Grilled vegetables (tomatoes, eggplant, zucchini, peppers)</i>	€ 7,00



I piatti per i bambini
Plate for the children

La pasta al pomodoro o al ragù <i>Pasta with tomatoes or ragout</i>	€ 5,00
La cotolettina alla milanese con patatine fritte <i>Breaded veal cutlet with French fries</i>	€ 9,00
Le pennette al pomodoro con fettina di vitello alla piastra e patate fritte <i>Pasta with tomato sauce, small slice of grilled veal and French fried</i>	€ 10,00

Le nostre pizze:



Le classiche / The classical ones

Margherita (pomodoro e mozzarella) – - Tomatoes and mozzarella	€ 5.50
--	--------

Ai Gamberetti (pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, e salsa rosa) - Tomatoes, mozzarella, shrimps, rocket and pink souce	€ 8.00
Bianca & Pancetta (mozzarella, pancetta, grana) - Mozzarella, bacon, and grana cheese	€ 7,00
Bismark (mozzarella, pomodoro, uovo e pancetta) - Tomatoes, Mozzarella, eggs and bacon	€ 8,00
Bresaola & funghi (mozzarella, pomodoro, bresaola valtellinese e funghi porcini) - Tomatoes, mozzarella, dried beef, and porcini mushrooms	€ 7.00
Capricciosa (mozzarella, pomodoro,prosciutto cotto, salsiccia, funghi, carciofi, olive) - Tomatoes, mozzarella, ham, sausage, mushrooms, artichokes, olives	€ 7,50
Cotto & Funghi (, mozzarella, pomodoro prosciutto cotto, funghi) - Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	€ 7.00
Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) - Tomatoes, mozzarella, ham	€ 6,50
Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) - Tomatoes, mozzarella, parma ham	€ 7,00
Crudo e rucola (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola) - Tomatoes, mozzarella, parma ham and rocket salad	€ 7.50
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) - Tomatoes, mozzarella, spicy salami	€ 7.00
Marinara (pomodoro, aglio origano e olio di oliva) - Tomatoes, garlic, oregano, olive oil	€ 6,00
Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini) - Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms	€ 7,00
Quattro formaggi (mozzarella, fontina, Edamer, gorgonzola) - 4 cheeses: Mozzarella, Fontina, Edamer, Gorgonzola	€ 7.00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) - 4 season (tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoken, olives)	€ 7.00
Rucola (pomodoro, mozzarella, rucola) - Tomatoes, mozzarella, rocket	€ 6,50

Le speciali/ The special ones

Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) - Tomatoes, mozzarella, sausage	€ 6,00
Speck & Rucola (pomodoro, mozzarella, speck, rucola) - Tomatoes, mozzarella, speck and rocket	€ 8,00
Tonno & Cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) - Tomatoes, mozzarella, tuna fish, and onion	€ 7,50
Verdure (pomodoro, mozzarella, e verdure di stagione) - Tomatoes, mozzarella and seasoned vegetables	€ 7,50

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) - Tomatoes, mozzarella, wurstel	€ 7,00
Braccio di ferro (pomodoro, mozzarella, spinaci, grana) - Tomatoes, mozzarella, spinach and grana cheese	€ 7,50
Casareccia (pomodoro, mozzarella, pancetta, grana, rucola) - Tomatoes, mozzarella, bacon, grana cheese, rocket	€ 8,00
Contadina (pomodoro, mozzarella, speck, radicchio, gorgonzola) - Tomatoes, mozzarella, speck, red chicory and gorgonzola cheese	€ 8,50
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare) - Tomatoes and seafood salad	€ 8,50
Messicana (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, peperoncino) - Tomatoes, mozzarella, bacon, onion, peppers	€ 8,00
Paperino (pomodoro, mozzarella, patate fritte) - Tomatoes, mozzarella and French fries	€ 6,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) - Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, and oregano	€ 7,00
Sfiziosa (mozzarella, pancetta, spinaci, grana) - Mozzarella, bacon, spinach, grana	€ 8,00
Sfiziosa (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, prosciutto cotto, funghi) - Tomatoes, mozzarella, spicy salami, sausage, ham and mushrooms	€ 8,00
Smile (pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, uovo) - Tomatoes, mozzarella, onion, bacon, eggs	€ 7,50
Tirolese (pomodoro, mozzarella, porcini, speck) - Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, speck	€ 8,00
Trevigiana (pomodoro, mozzarella, radicchio, grana) - Tomatoes, mozzarella, red chicory, grana cheese	€ 7,50

I calzoni/ The calzoni pizza



Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) - Tomatoes, mozzarella, ham	€ 7,00
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia) - Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, sausage	€ 7,50



I Dessert The desserts:

La torta del giorno fatta in casa Homemade cake	€ 3,50
La panna cotta con salsina ai lamponi Cooked cream with raspberry sauce	€ 4,00
Il tiramisù della casa Homemade tiramisù	€ 4,00

La coppa di gelato misto (3/4 palline) <i>The bowl of mixed cream (3/4 scoops)</i>	€ 4,00
Fragole fresche al limone <i>Fresh strawberry with lemon</i>	€ 4,50
La macedonia di frutta fresca <i>The mixed and fresh fruit salad</i>	€ 5,50
Le Frittelle di Mele con salsa di Vaniglia calda <i>Apples fritters with hot vanilla sauce</i>	€ 6,00
Il sorbetto al Braulio (amaro locale) <i>Sorbet with Braulio (local liqueur)</i>	€ 3,50
I frutti di bosco freschi con gelato alla crema <i>The wild berries with vanilla ice cream</i>	€ 7,00
La crespella alla nutella con gelato <i>Nutella crepes with vanilla ice cream</i>	€ 4,50

Buon appetito!
Enjoy your meal!

I piatti sono compresi di coperto!
There is no supplement more!