

CAMANA VEGLIA

RESTAURANT

Ogni inverno, quando la neve avvolge Livigno, la nostra cucina torna a raccontare chi siamo. Vogliamo accoglierti con il calore di sempre, in un luogo dove scrollarti di dosso i pensieri e vivere un momento pieno, senza tempo.

In questa carta vogliamo che emergano le materie prime e le preparazioni del nostro territorio, ma soprattutto la personalità unica e irripetibile di ogni persona che le interpreta. Nessun piatto nasce uguale all'altro quando dietro c'è un individuo con la propria storia. **Dionigi Colombo** porterà in tavola la quiete e la leggerezza delle acque del lago di Como. **Gioacchino Saltarella** vi infonderà il fuoco della sua passione, in un piatto che porta con sé il sole e i profumi del meraviglioso mare pugliese. **Carla Zoccheddu** addolcirà il tuo fine pasto con l'anima sarda e la cura che la contraddistinguono.

Così vorremmo che si concludesse la tua giornata ben vissuta: come nell'abbraccio della tua persona preferita.

Every winter, when the snow blankets Livigno, our kitchen returns to tell who we are. We want to welcome you with our usual warmth, in a place where you can shake off your worries and savor a rich, timeless moment.

On this menu, we want to highlight the raw ingredients and preparations of our region, but above all, the unique and unrepeatable personality of each person who interprets them. No dish is ever born the same when behind it stands an individual with their own history. **Dionigi Colombo** will bring to your table the calm and lightness of the waters of Lake Como. **Gioacchino Saltarella** will infuse it with the fire of his passion, in a dish that carries the aromas of the wonderful Apulian sea. **Carla Zoccheddu** will sweeten the end of your meal with her Sardinian soul and the care that distinguish her.

This is how we hope your well-spent day comes to a close: like being wrapped in the embrace of your favorite person.

M.M.

ALTA QUOTA | High altitude

MENU 5 PORTATE MIN 2 PERSONE
5 courses menu min 2 people

SALMERINO, EMULSIONE DI LIMONE CANDITO, SCIROPPO DI PINO MUGO, CAVOLO ROMANESCO, SALSA AL FUMETTO, OLIO ALL'ANETO
Char, candied lemon emulsion, mugo pine syrup, Romanesco broccoli, fish stock sauce, dill oil € 22
3-4-7-9

RISOTTO ALLA RAPA BIANCA, CASTAGNE, LAMPONI
White turnip risotto, chestnut, raspberries € 19
7

CONTROFILETTO DI CAPRIOLO, VERZA RIPIENA DI FUNGHI, MIRTILLI ACIDI E COULIS SALATO, JUS ALLA "HELLES" 1816
Roe deer striploin, mushroom-stuffed savoy cabbage, sour blueberries and salted coulis, 1816 "Helles" jus € 33
7-9

PREDESSERT CAMANA
Camana pre-dessert

MINESTRA DI LATTE CON CARAMELLO FLAMBATO E PATATE DOLCI
Milk soup with flambéed caramel and sweet potatoes € 11
1

MENÙ COMPLETO A PERSONA | Full menu per person € 71,00

Le pietanze non sono vincolate al menu completo ma possono essere scelte singolarmente
The dishes are not tied to the full menu but can be chosen individually

FIDATI DI NOI | Trust us

6 PORTATE PER TUTTO IL TAVOLO
6 courses for all guests of the table

LASCIATI GUIDARE LUNGO UN PERCORSO CULINARIO A SORPRESA, SEGUENDO LE ISPIRAZIONI DELLA NOSTRA BRIGATA DI CUCINA.
Let us take you on a surprise culinary journey, following the inspiration of our kitchen team.

MENÙ COMPLETO A PERSONA | Full menu per person € 84,00

SAPORI DELL'ORTO | Veggy choice

MENU 6 PORTATE MIN 2 PERSONE
6 courses menu min 2 people

BAVARESE DI ZUCCA, FUNGHI SOTT'OLIO, CIPOLLOTTO,
RADICCHIO TREVISANO TARDIVO PIASTRATO, PREZZEMOLO
Pumpkin Bavarian cream, oil-preserved mushrooms, spring onion,
grilled trevisano tardivo radicchio, parsley € 17
3-7

UOVO POCHÉ, PATATE, SPUMA DI CAVOLO NERO
Poached egg, potatoes, black cabbage foam € 17
3-7

RAVIOLI RIPIENI DI CICERCHIE, MANTECATI AL FIENO,
CREMA DI CAVOLFIORE
Ravioli filled with chickling vetches, butter-mounted with hay,
cauliflower cream € 21
1-3-7-9

FINOCCHIO AL LAPSHANG THE, HUMMUS DI CECI NERI,
OLIVE DOLCI, EMULSIONE AL PEPERONE CRUSCO
Fennel with Lapsang Souchong tea, black chickpea hummus,
sweet olives, crusco pepper emulsion € 23
3-6-7-9

PICCOLA SELEZIONE DI FORMAGGI
Small selection of cheeses € 8
7-8

TARTELLETTA ALLA NOCCIOLA, GELATINA ALLE MORE,
NAMELAKA AL PISTACCHIO
Hazelnut tartlet, blackberry jelly, pistachio namelaka € 13
1-3-5-7-8

MENÙ COMPLETO A PERSONA | Full menu per person € 78,00

Le pietanze non sono vincolate al menu completo ma possono essere scelte singolarmente
The dishes are not tied to the full menu but can be chosen individually

PIATTI D'APERTURA | Starters

BATTUTA DI CERVO, MOSTARDA DI MELE COTOGNE, CAPPERI, PINOLI TOSTATI,
SALSA AL MELOGRANO PROFUMATO
Venison tartare, quince mustard, capers, toasted pine nuts, scented
pomegranate sauce € 23
8-10

CARCIOFI CON GLASSA ACIDULA E SESAMO, CREMA DI TOPINAMBUR,
CAROTE AL CARTOCCIO, GAUFRE ALLA MENTA
Artichokes with sour glaze and sesame, sunchoke cream,
baked carrots, mint gaufre € 17
1-3-7-11

ANIMELLE DI CUORE PIASTRATE, CARDI, BERNESE,
BISQUIT DI FARINA DI MAIS INTEGRALE E PORCINI
Grilled sweetbreads, cardoons, bearnaise,
wholemeal cornmeal and porcini biscuit € 23
1-3-7-9

PASTE LAVORATE | Homemade pasta

SPAGHETTI BENEDETTO CAVALIERI AL CERVO, VELLUTATA DI CICORIE IN SAOR,
RIDUZIONE AL VINO VALTELLINA
Benedetto Cavalieri spaghetti with venison, velvety chicory saor,
Valtellina wine reduction € 23
1-7-9

TUBETTI MANTECATI CON BURRO AL LIMONE, LUCIOPERCA AFFUMICATO,
SALSA DI MANDORLE AL PROFUMO DI AGLIO
Tubetti pasta creamed with lemon butter, smoked pike-perch,
garlic-scented almond sauce € 22
1-4-7-8

CHICCHE DI PANE E POLENTA, MANTECATE ALL'ARANCIA E CANNELLA,
BRASATO DI CONIGLIO, SALSA DI ANACARDI SALATI AL ROSMARINO
Bread and polenta chicche, creamed with orange
and cinnamon, braised rabbit, rosemary salted cashew sauce € 21
1-3-7-8-9

CANEDERLI DI BOLLITO, MÖSA ALLA PESTEDA,
BRODO AI SEDANI ARROSTO, TARASSACO
Boiled meat dumplings (canederli), pesteda mösa,
roasted celery broth, dandelion greens € 19
1-3-7-9

CARNE E PESCE | Meat and fish

PETTO D'OCA, CREMA E OLIO DI SEMI DI ZUCCA TOSTATI, SCORZONERA RIPASSATA, JUS AL CAFFÈ
Goose breast, roasted pumpkin seed cream and oil,
sautéed black salsify, coffee jus 27€
7-9

COSTOLETTA DI VITELLO, CREMA PARMANTIER, SEDANO RAPA GLASSATO, SALSA MANDARINO E TIMO
Veal cutlet, Parmentier cream, glazed celeriac,
mandarin and thyme sauce 32€
1-6-7-9

TRANCIO DI RICCIOLA, INSALATINA DI CAVOLO RAPA, CAROTE CARAMELLATE E COULIS, FUMETTO MONTATO
Fillet of amberjack, kohlrabi salad,
caramelized carrot and coulis, whipped fish stock 31€
4-7-9

BIANCOSTATO DI MANZO, CIME DI RAPA, PURÉ DI PATATE AMERICANE ALLE MANDORLE, SALSA AFFUMICATA
Beef short rib, turnip greens,
sweet potato puree with almonds,smoked sauce 33€
7-8-9

FORMAGGI | Cheese

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E INTERNAZIONALI
ACCOMPAGNATI DA MIELE
E CONFETTURE FATTE IN CASA
Selection of local and international cheeses
accompanied by honey and homemade jams

RIDOTTA | SMALL € 8
MEDIO | MEDIUM € 19
GRANDE | BIG € 26

7-8

CAMANA VEGLIA

HOTEL & RESTAURANT

“LA VOSTRA ESPERIENZA NON FINISCE QUI: CONDIVIDETE I MOMENTI SPECIALI VISSUTI A TAVOLA E LASCIATEVI COCCOLARE ANCORA DI PIÙ SOGGIORNANDO NELLE NOSTRE ACCOGLIENTI CAMERE. VI ASPETTIAMO PER RENDERE IL VOSTRO VIAGGIO INDIMENTICABILE!”

“Your experience doesn’t end here: share the special moments you’ve enjoyed at the table and treat yourself even more by staying in our cozy rooms. We look forward to making your journey unforgettable!”

ALLERGENI | allergens

SUL MENU, ACCANTO AL NOME DELLE PIETANZE, SI TROVA L’INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI COME INGREDIENTI DELLA PIETANZA STESSA. GLI ALLERGENI SONO EVIDENZIATI CON IL NUMERO SOTTO AL NOME DELLA PIETANZA.

On the menu, next to the name of the dishes, is the indication of allergens as ingredients of the dish itself. Allergens are highlighted with the number under the name of the dish.

1. GLUTINE | glutens
2. CROSTACEI | crustaceans
3. UOVA | eggs
4. PESCE | fish
5. ARACHIDI | peanuts
6. SOIA | soy
7. LATTE | milk
8. NOCI | nuts
9. SEDANO | celery
10. MOSTARDA | mustard
11. SESAMO | sesame
12. SOLFITI | sulfites
13. LUPPOLO | hop
14. MOLLUSCHI | shellfish

