

kmo

SAPORE AUTENTICO,  
PROVENIENZA LOCALE: IL  
CIBO KMO CHE NUTRE IL  
TUO CUORE E IL TUO  
TERRITORIO!



# MOTA

BISTROT



12-14:30  
19-21



## Antipasti

Starter

**BRESAOLA MA!** SCAGLIE DI CASERA GIOVANE E  
FUNGHI PORCINI | € 12

Bresaola Ma! Typical dried beef, Casera cheese  
flakes and porcini mushrooms



**SCANDOLA DI SALUMI LOCALI E NON!** | € 14  
Platter of local and no - local cured meats



**SCIATT, CICORIA E MIRTILLI SELVATICI** | € 13  
Sciatt, "Casera" Alp cheese balls fried in Veltliner  
buckwheat flour, chicory and wild blueberries

**TARTARE DI DENTICE, MELAVERDE, YOGURT DI CAPRA, CURRY DI  
MONTAGNA E PANKO ALLA MORINGA** | € 18

Snapper tartare, apple green, goat yogurt, mountain  
curry and moringa panko (herb breading)



**TACOS DI MAIS ROSSO VALTELLINESE, CRUDO DI CAPRIOLO,  
MAYO DI CECI, LEMON GRASS E CIPOLLOTTO** | € 17

Red valtellinese corn tacos, raw roe deer, chickpea  
mayo, lemon grass and spring onion



**PARMIGIANA DI MELANZANE, CON MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO  
DI BASILICO** | € 14

Eggplant "parmigiana", with buffalo mozzarella  
cheese and basil pesto

Vegetarian

## Pasta fatta in casa

Homemade pasta

**PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE** | € 14

Homemade buckwheat "Pizzoccheri" Valtellina  
style with spice flavoring "Pesteda" from Grosio, alpine  
butter, garlic and sage



Vegetarian

**RAVIOLO RIPIENO DI MAIALINO NERO, LA SUA JUS, CASTAGNA  
FERMENTATA, CARCIOFI CROCCANTI E MELA GOLDEN** | € 18

Ravioli stuffed with black pig, its jus, fermented  
chestnut, crunchy artichokes and golden apple



**RISOTTO ALLO ZAFFERANO DELLA VALTELLINA, CREMINO DI CAPRA E  
GELATO AL MIDOLLO** | € 18

Valtellina saffron rice, goat cream and marrow ice  
cream

**GNOCCHI DI ZUCCA, TALEGGIO A LATTE CRUDO, NOCI E PANCETTA  
CROCCANTE** | € 16

Pumpkin dumplings, raw milk taleggio cheese, walnuts  
and crispy bacon



**LASAGNE AL RAGÙ DI ASINO E PARMIGIANO DELLE  
VACCHE ROSSE** | € 15

Lasagna with donkey ragù and parmesan from red  
cows

**TAGLIOLINI ALL'ASTICE, POMODORINI DEL PIENNOLO CONFIT,  
PEPERONCINO E FOGLIE DI CAPPERO** | € 24

Tagliolini noodles with lobster, confit Piennolo cherry  
tomatoes, chili pepper and caper leaves



## Secondi

### Second Dishes

**TENTACOLO DI PIOVRA, MELANZANA LACCATA, OLIVE TAGGIASCHE E  
COULIS DI POMODORO GIALLO** | € 21

Octopus tentacle, lacquered aubergine, Taggiasca olives  
and yellow tomato coulis



**HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE, PANE HOME MADE,  
MISTICANZA, PANCETTA PODERE CADASSA, SCIMUDIN D'ALPEGGIO,  
PATATE RUSTICHE E SALSA BBQ AI MIRTILLI** | € 20

Piedmontese Fassona hamburger, Home made bread,  
mixed salad, bacon "Podere Cadassa", Alp cheese  
"Scimudin", rustic potatoes and and blueberry  
barbecue sauce

**FILETTO DI MANZO "BLACK AND WHITE", IL SUO FONDO, PATATA  
SFOGLIATA, CROCCANTE DI PANE IN FARINA DI SUSTISTENZA E  
TARTUFO** | € 32

"Black and white" beef filet, its broth, peeled potato,  
crunchy bread in subsistence flour and truffle



**GUANCETTA DI CERVO, SFORZATO, SPUMA DI POLENTA TARAGNA E  
CAVOLO RICCIO** | € 24

Venison cheek, "Sforzato" wine, taragna polenta  
foam and kale



**COSCETTA DI GERMANO REALE, CROCCANTE DI SEMI, PUREA DI  
PATATE AL FIENO E OLIO ALL'AGLIO ORSINO** | € 23

Mallard thigh, crunchy seed, hay mashed potatoes  
and wild garlic oil



**COSTATA DI MANZO ALLA BRACE** | € 7/HG

Grilled beef steak | min 700 gr

kmo

## Dolci & Formaggi

### Desserts & cheeses

**VANIGLIA DEL MADACASCAR, NOCCIOLE, CIOCCOLATO  
CARELLATO E CASTAGNE** | € 8

Madagascar Vanilla, hazelnuts, caramelized  
chocolate and chestnuts

**BISQUIT AL GRANO SARACENO, GELATO AL BOMBARDINO,  
AMARENE E PANNA MONTATA** | € 8

Buckwheat bisquit, bombardino ice cream, black  
cherries and whipped cream



**CREMOSO ALLE MANDORLE, CREMINO AI PINOLI, GELATO ALLE  
ARACHIDI SALATE E CAPRESE ALLE NOCI** | € 8

Almond cream, pine nut cremino, salted peanut ice  
cream and walnut caprese



**MOUSSE DI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO, CUOREE MORBIDO  
AL MIRTILLO SELVATICO E CROCCANTE ALLA FAVA DI TONKA** | € 8

Raspberry and white chocolate mousse, soft wild  
blueberry heart and crunchy tonka bean heart

**TIRAMISÙ AL CAFFÈ SECONDO NOI** | € 8

Coffee Tiramisù in our opinion