

# BENVENUTI

GENTILI OSPITI,

Lo staff della Calcheira vi ringrazia anticipatamente della vostra visita e si augura di poter condividere, in questo ambiente pieno di storia e tradizione, momenti speciali ...

Nelle nostre proposte troverete in maggioranza pietanze tipiche della zona, in un viaggio tra odori e sapori di una volta...

Per farvi ambientare al meglio nella nostra atmosfera troverete in primis il nome dei piatti in dialetto locale: il Livignasco!

Difficile da pronunciare?

**Buona sciolvuda!**

Lo staff della Calcheira

In caso di particolari richieste si prega contattare il personale di sala il quale farà il possibile per assecondare le vostre esigenze.

Su richiesta è disponibile il menu degli allergeni.



**GLUTEN  
FREE**



**VEGETARIANO**



# UN PO' DI STORIA

LA CALCHERA O CALCHEIRA, ERA UNA FORNACE CHE PRODUCEVA CALCE,  
SE NE TROVAVANO 6 A LIVIGNO E 2 A TREPALLE.

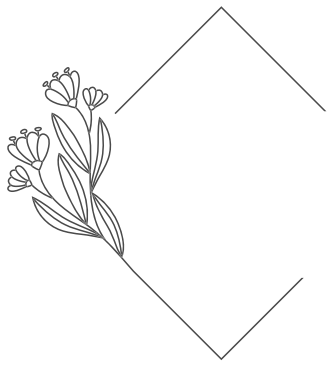
LA MIGLIORE CONSERVATA È QUELLA NELLA VAL FEDERIA,  
COSTRUITA NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO.

LA PIÙ PICCOLA DELLE "CALCHEIRE" CHE SI TROVAVA IN LOCALITÀ "LA NOTA" IN  
FUNZIONE FINO AL 1953-54 PRODUCEVA, PER OGNI COTTURA, 120 QUINTALI DI CALCE.

SI PENSA CHE ESISTESSERO A LIVIGNO ALMENO DAL 1632,  
ANNI DI COSTRUZIONE DELLA CHIESA DI SANTA MARIA.  
LE "CALCHEIRE" HANNO SMESSO DI ESSERE UTILIZZATE  
A PARTIRE DAGLI ANNI CINQUANTA.

LA LORO FORMA PARTICOLARE A CILINDRO È DOTATA DI DUE APERTURE NELLA  
PARTE BASSA, UNA DELLE APERTURE FORNIVA L'ARIA PER LA COMBUSTIONE E  
VENIVA UTILIZZATA ANCHE PER TOGLIERE I RESIDUI DI CENERE, L'ALTRA VENIVA  
UTILIZZATA PER CARICARE LA LEGNA ALTA 3 METRI ERA SUDDIVISA IN DUE ZONE, IL  
FUOCO CHE ALIMENTAVA LA COTTURA VENIVA POSIZIONATO NELLA PARTE INFERIORE  
MENTRE LA SUPERIORE ERA DESTINATA ALLA COTTURA DEI SASSI.

CHIEDI MAGGIORI INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF!!!



# MENU FRESCO

## FRISCHES MENU - FRESH MENU

### **Pinzimonio**

Misto di verdure fresche  
Mischung aus frischem Gemüse  
Mix of fresh vegetables  
3-7-9

### **Risotto valtellinese in crosta di formaggio**

Risotto valtellinese in crosta di formaggio  
Reis mit Rotwein, Bündnerfleisch und Radicchio in Parmesan crust  
Rice with red wine, bresaola and radicchio salad in a Parmesan crust  
1-6-7-10-12

### **Dessert**

Frittelle di mela dorate alla cannella con salsa alla vaniglia  
Gebraten Apfelinge mit vanille sauce  
Fried apple rings with vanilla sauce  
1-3-6-7-8-10

**EURO 27,00**

## VINO CONSIGLIATO

**Sassella, Cantina Nera  
Ca Morrei, Cantina Fay**



# MENU STORICO

## HISTORICAL MENU - HISTORISCHE MENU

**minimo 2 persone**  
**minimum für 2 Leute - minimum 2 Person**

### **Antipastc Misct**

Antipasto misto / Gemishte Vorspeise / Mixed hors d'oeuvre  
Slinzega, bresaola, speck, sciatt, insalata di crauti  
Bundenfleisch, Speck, Sciatt mit Kraut Salat  
Dried beef, speck, sciatt with kraut salad  
1-3-6-7-8-10

### **Bis da prim**

Bis di primi / Zvierlei Nudel gericht / First courses  
Pizzoccheri Livignaschi, gnocchetti rosa al strachin e gorgonzola  
Pizzoccheri ( Valtellina Nudeln mit Käse, Butter, Kraut )  
und Kleine Klosschen mit helmischen Käse  
Pizzoccheri and dumplings with gorgonzola and stracchino cheese sauce  
1-3-6-7-8-10

### **Misc'to da chern**

Misto di carne / Gemischte Fleischplatte / Mixed meat  
Stinco al forno\*, salmi di cervo\*, salsicce alla griglia  
Gebratene Schweinshaxe\*, Hirsch\*, gegrillte Livigno Wurst  
Knuckle of Pork\*, venison in stew\* - grilled Livigno sausage  
1-6-9-10-12

### **Contorno - Beilagen - Side dishes**

polenta taragna  
Polenta (Buchweizengriess)  
Polenta  
1-7

**EURO 39,00**  
**a persona / per person**

## VINO CONSIGLIATO

**Rupestre, Cantina Menegola**  
**Garof, Grumello Prevostini**



# MENU DEL CACCIATORE

## JAGHER MENU - HUNTER MENU

### **Antipasct da Selvadi**

Slinzega di cervo, salametto cinghiale, speck al ginepro

Gemischte wildbret vorspeise

Mixed wild dried meat

9

### **Tagliadín con al cèrf**

Tagliolini al ragù di cervo

Tagliolini mit Hirschragout

Tagliolini with venison sauce

1-3-6-7-8-9-10-12

### **Misc'to da salvadi**

Salmì di cervo\*, costolette di cervo e capriolo con polenta e funghi

Hirschkotelett\*, Rehfilet und Hirschragout mit Polenta und Steinpilzen

Dear ribs\*, roe deer fillet and venison in stew with cornmeal and mushrooms

1-6-7-9-10-12

EURO 50,00

## VINO CONSIGLIATO

**Messere Sforzato, Cantina Caven  
N°1, Cantina Plozza**



# GLI ANTIPASTI "I ANTIPAST"

## **Tris da Slinzighe**

Slinzega di manzo, maiale e cervo  
Livigno gemischtes Bündnerfleisch / Local dried mix of meat

 € 9,50


## **Brasc' caròla**

Bresaola Livignasca  
Livigno Bündnerfleisch / Local dried beef meat

 € 10,00

## **Brasc' caròla carpaceda**

Carpaccio di Bresaola con rucola, Parmigiano e funghi  
Bündnerfleisch, Rakete, Parmisan und Pilzen  
Dried beef with rocket, mushrooms and parmesan

 € 13,00

## **Antipast da la Calcheira**


Antipasto Calcheira  
Gemischte Aufschnittplatte / Local assorted cold meat

€ 11,00

1-3-6-7-8-10

## **Sciatt con zucòria**

Sciatt su letto di insalata  
Typische gebratener Käse / Typical fried cheese

 € 11,00

1-3-6-7-8-10

## **Chisciölin con int la brasc' caròla**

Sciatt alla bresaola  
Gebraten bresaola und Käse  
Typical fried bresaola and cheese

€ 14,00

1-3-6-7-8-10

## **Variazioni da cérf**

Tartare, slinzega e salamino di cervo  
Hirsch Tartare, bunderfleisch und Wildschwain Salami  
Venison tartare, dried meat and Wildpork salami

€ 20,00

3-7-9

## **Pinzimonio**

Mischung aus frischem Gemüse / Raw vegetables with dip on the side

 € 6,00

3-7-9



# I PRIMI PIATTI "I PRIM"

## **Pizòcar da la Nóna**

Pizzoccheri della Nonna

Buchweizen nudeln mit Käse, Kartoffeln und Kraut  
Buckwheat dumplings with cheese, potato and cabbage

🌱 € 11,00

1-3-6-7-8-10

## **Menadègl Ròsa**

Gnocchetti rosa allo stracchino e gorgonzola

Klösschen mit stracchino und helmischen Käse

Dumplings with stracchino and gorgonzola cheese sauce

🌱 € 10,00

1-3-6-7-8-10

## **Taroz in cialda**

Livigno Kartoffen mit speck, Käse und grüne Bohnen

French beans, mashed potatoes with cheese and smoked ham

🌾 € 10,00

7

## **Tagliadín con al cèrf**

Tagliolini al ragù di cervo

Bandnudeln mit Hirschragout / Tagliolini with venison sauce

€ 13,00

1-3-7-9-12

## **Tortégl da poina e miél co rucola e speck**

Ravioli di ricotta e miele, pesto di rucola e speck croccante

Ravioli mit Hüttenkäse, Honig, Rakete creme und Speck

Ravioli with ricotta, honey, rocket cream and speck

€ 15,00

1-3-6-7-8-10

## **Ris Valtelines in crosta da föрмаi**

Risotto al Sassella, radicchio e bresaola in crosta di formaggio

Reis mit Wein, Bundnerfleisch und Radicchio in Parmesan crust

Rise with red wine, bresaola and radicchio in einer Parmesankruste

€ 16,00

1-6-7-10-12

## **Tris da baita**

Tris della casa (pizzoccheri - gnocchetti rosa - risotto)

Dreier Nudeln / Tasting of main courses

€ 15,00

1-3-6-7-8-10-12

## **Menes'tron da verdura**

Minestrone di verdure

Gemüsesuppe / Vegetables Soup

🌾 🌱 € 8,00

1-6-9-10



# I SECONDI PIATTI "I SECONT"

## **Cosc'tina al forn**

Costine al forno  
Schweinrippchen / Spare ribs

**€ 14,00**

1-6-9-10-12

## **Aciál da porcèl\***


Stinco di maiale intero al forno\*  
Ganze Gebratete Schweinshaxe / Whole knuckle of pork\*

**€ 15,00**

1-6-9-10-12

## **Filét da Manz grigliè**

Filetto di manzo grigliato con profumi Alpini (200g)  
Grill Beef fillet whit mountain flavor (200g)  
Gegrilltes Rinderfilet mit Bergduft (200g)

 **€ 28,00**

7

## **Lughénia con polènta e fonch**

Salsiccia con polenta e funghi  
Livigno Bratwurst, Polenta und Pilzen  
Local sausage, polenta and mushrooms

**€ 16,00**

1-6-7-9-10-12

## **Tzigeuner con polenta**


Fleishspiess mit Polenta  
Meat with bacon and polenta

**€ 16,00**

1-6-7-9-10-12

## **Còscteda Cow Boy (700/1400 g) €**

Cowboy steak

 **€ 5,50 / hg**

## **Sciolvar da fedaria (2 pers.)**


Stinco\*, salmì\*, costine, salsicce con polenta livignasca  
Schweinhaxe\*, Rippchen\*, Hirschragout, Bratwurst, Polenta (2 Leute)  
Knuckle of pork\*, stewed deer\*, spareribs, sausages, polenta (2 people)

**€ 42,00**

1-6-7-9-10-12

## **Fondue di formaggio (min. 2 pers.)**

Cheese fondue / Käsefondue

 **€ 18,00 per pers.**

1-6-7-10-12





# LA SELVAGGINA "SALVADI"

## **Salmi da cerf con polenta da Livign\***

Salmi di cervo con polenta Livignasca\*  
Hirschragout mit Polenta / Stewed deer with polenta\*  
**€ 23,00**

1-6-7-9-10-12

## **Còsc'ta da cèrf grigliada**

Costolette di cervo alla griglia  
Grill Hirschkotelett / Grill venison ribs  
 **€ 30,00**

## **Zibreda da Capriolo**

Tagliata di filetto di capriolo con sferzata timo e burro  
Rehfilet mit Butter und Thymian  
Sliced roe fillet with butter and thyme  
 **€ 35,00**

## **Misc'to da salvadi**

Salmi di cervo\*, spiedino capriolo, costolette di cervo, polenta, funghi  
Hirschkotelett\*, Rehfilet und Hirschragout mit Polenta und Pilzen  
Venison ribs\*, roe fillet and venison in stew whit cornmeal and mushrooms  
**€ 36,00**

1-6-7-9-10-12

# IL PESCE "AL PÉSC"

## **Filetto di salmone**

Gegrilten Lachs / Slice of grilled salmon  
 **€ 22,00**

4

## **Trota di montagna intera (su richiesta )**

Seesforellen (auf Anfrage)  
Livigno's trout (on request)  
 **€ 24,00**

4



## CONTORNI "LI VERDURA"

### Patate a piacere\*

Pommes frites\*

French fries\*

€ 5,00

1-5-6-8-10-11-13

### Polenta Livignasca

Buchweizenpolenta

Cornmeal mush

€ 4,50

1-6-7-9

### Mix di insalate

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5,00

9

### Insalata di crauti fresca

Frischer Krautsalat

Fresh cabbage salad

€ 4,00

9

## FORMAGGI "I FORMAI"

### Formaggio della Val Federia

Livigno Käse

Livigno cheese

🌱 € 6,50

3-7-12

### Scimudin

Scimudin Käse

Scimudin cheese

🌱 € 6,00

3-7-12

### Formaggio stagionato

Alten Livigno Käse

Old Livigno cheese

🌱 € 10,00

3-7-12

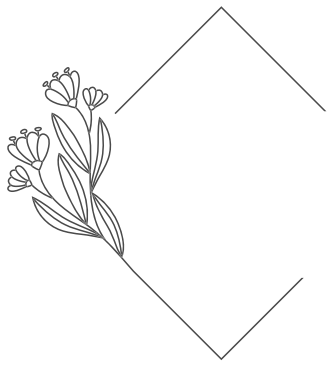
### Formaggi misti Livignaschi

Livigno Gemischter Käse

Livigno mixed cheese

🌱 € 10,00

3-7-12



# GLI ALLERGENI

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

1. Cereali contenenti glutine  
GLUTEN: grano, segale, orzo, avena, farro

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
CRUSTACEANS - CRUSTACÉS - KREBSTIERE - CRUSTÁCEOS

3. Uova e prodotti a base di uova  
EGGS - ŒUFS - EIER - HUEVOS

4. Pesce e prodotti a base di pesce  
FISH - POISSONS - FISCHE - PESCADO

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  
PEANUTS - ARACHIDES - ERDNÜSSE - CACAHUETES

6. Soia e prodotti a base di soia  
SOYBEANS - SOJA - SOJABOHNEN - SOJA

7. Latte e prodotti a base di latte  
MILK - LAIT - MILCH - LECHE

8. Frutta a guscio  
NUTS - FRUITS À COQUE - SCHALENFRÜCHTE - FRUTOS DE CÁSCARA

9. Sedano e prodotti a base di sedano  
CELERY - CÉLERI - SELLERIE - APIO

10. Senape e prodotti a base di senape  
MUSTARD - MOUTARDE - SENF - MOSTAZA

11. Sesamo e prodotti a base di sesamo  
SESAME - GRAINES DE SÉSAME - SESAMSAMEN - GRANOS DE SÉSAMO

12. Anidride solforosa (E220, E 221, E228)  
SULPHUR DIOXIDE - ANHYDRIDE SULFUREUX - SCHWEFELDIOXID - DIÓXIDO DE AZUFRE

13. Lupini e prodotti a base di sesamo  
LUPIN - LUPINEN - ALTRAMUCES

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
MOLLUSCS - MOLLUSQUES - WEICHTIERE - MOLUSCOS