

Liberty

In cucina come in sala mettiamo tutta la nostra passione, cerchiamo di garantire la miglior esperienza a tutti i nostri clienti. Ogni nostro piatto inizia con un'accurata ricerca e selezione dei migliori prodotti del nostro territorio. Inoltre prediligiamo il fresco e la lavorazione della materia prima, con lunghe cotture a bassa temperatura. Utilizziamo solo verdura di stagione a kmo. La pasta è rigorosamente fatta in casa con farine e uova Italiane.

In the kitchen as in the dining room we put all our passion, We try to guarantee the best experience for all our customers. Each of our dishes begins with careful research and selection of the best products of our territory. Furthermore, we prefer freshness and the processing of the raw material, with long cooking at low temperatures. We only use vegetables in season at kmo. The pasta is strictly homemade with Italian flours and eggs.



CHEF

Rossi Edoardo
Lopes Paulo

RESPONSABILE DI SALA

Rezzoli Jessica

Valtellina



Menù degustazione Valtellina di 4 portate Sciatt, Pizzocheri, Tzigoiner, mantecato al Braulio

*4-course Valtellina tasting menu
Sciatt, Pizzocheri, Tzigoiner, creamed at Braulio
4-Gänge-Valtellin-Degustationsmenü
Sciatt, Pizzocheri, Tzigoiner, Rahm bei Braulio*

.40

Selezione di salumi e formaggi del Territorio ⁷

*Selection of local cured meats and cheeses
Auswahl an lokalen Wurst- und Käsesorten*

.15

Sciatt,

frittelle di saraceno con formaggio locale, insalata km 0 ^{1,7,12}

*Sciatt, buckwheat pancakes with local cheese, 0 km salad
Sciatt, Buchweizenpfannkuchen mit lokalem Käse, 0 km Salat*

.12



Pizzocheri

freschi fatti in casa, conditi come tradizione ^{1,7}

*Valtline style Pizzocheri;
Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter
Veltliner Pizzocheri;*

Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln Wirsing, Casera Käse und Salbeibutter

.12



Tzigoiner di manzo, lardo, polenta ^{1,7}

*Beef and bacon rolled on a beech stick and cooked on the grill, Taragna polenta
Rind und Speck auf einem Buchenstock aufgerollt und auf dem grill zubereitet, Taragna-polenta*

.18

Mantecato al Braulio ⁷

Braulio sorbet

.7

Antipasti



Battuta di manzo fumè, bottarga d'uovo, cipolla caramellata ^{3,4}

Smoked beef tartare, egg bottarga, caramelized onion
Geräuchertes Rindertatar, Eierbottarga, karamellisierte Zwiebeln
.13

Polpo arrosto, crema di pomodoro nero, taccole spadellate, crumble di olive dolci ⁴

Roasted octopus, black tomato cream, sautéed snow peas, sweet olive crumble
Gebratener Oktopus, Creme aus schwarzen Tomaten, sautierte Erbsen, süßer Olivenstreusel
.16

Porcino ripieno di se stesso, parmigiano, cioccolato, sottobosco ^{1,7,3}

Porcini mushroom stuffed with itself, parmesan, chocolate, undergrowth
Mit sich selbst gefüllte Steinpilze, Parmesan, Schokolade, Unterholz
.15



Salmone marinato alle erbe spontanee, maio di avocado, pak-choi brasato, uvetta, pinoli ^{4,8}

Salmon marinated with wild herbs, avocado mayo, Braised pak choi, raisins, pine nuts
Mit Wildkräutern marinierter Lachs, Avocado-Mayonnaise, geschmorter Pak-Choi, Rosinen, Pinienkerne
.16

Primi



Ravioli alla Bolognese, ragù ricetta tradizionale, fondo bruno, burro di malga ^{1,3,7,9,12}

Ravioli Bolognese, with meat ragout, brown base, mountain butter

Ravioli Bolognese mit Fleischragout,, braunem Boden, Bergbutter

.16

Gnocchetto al basilico, datterino giallo, calamaretto spillo, bottarga di muggine ^{1,3,4,14}

Basil gnocchi, yellow cherry tomatoes, small squid, mullet bottarga

Basilikum-Gnocchi, gelbe Kirschtomaten, Calamari, Meeräsche-Eier

.17

Pappardelle 30 tuorli, ragù di cinghiale, colatura di pecorino alle vinacce ^{1,3,7}

Homemade pappardelle 30 egg yolks, wild boar ragù, pecorino sauce with grape marc

Hausgemacht pappardelle 30 Eigelb, Wildschweinragout, Pecorinosauce mit Trester

.15

Risotto, asparagi, crudité di scampo, stracciatella di bufala ^{2,7}

Risotto, asparagus, raw scampi, stracciatella

Risotto, Spargel, rohe Scampi, Stracciatella

.18

Minestrone di stagione a km 0 ⁹

Seasonal minestrone at km 0

Saisonale Minestrone bei km 0

.12



Secondi



Stinchetto d'agnello cotto a bassa temperatura, rösti al tartufo, il suo jus affumicato 7

Low temperature cooked lamb shank, rösti with truffle, its smoked jus
Bei niedriger Temperatur gegarte Lammkeule, Trüffelrösti, seine geräucherte Soße
.24

Carrè di Cervo in crosta di erbe Alpine, ribes, polenta Taragna 1,7

Venison loin crusted with Alpine herbs, currants, Taragna polenta
Hirschlende in der Kruste mit Alpenkräutern, Johannisbeeren, Taragna-Polenta
.26

Filetto di Manzo, patate Novelle, demi glacè 9,12

Beef fillet, new potatoes, demi glacè
Rinderfilet, neue Kartoffeln, Demi Glacé
.25

Filetto di Orata in crosta di basilico, Crema pomodoro arrosto, patate rustiche 1

Basil Crusted Sea Bream Fillet, Roasted Tomato Cream, Rustic Potatoes
Doradenfilet in Basilikumkruste, Geröstete Tomatencreme, rustikale Kartoffeln
.24

Insalate e piatti freddi



Caesar Salad

Insalata, pollo, Parmigiano, crostini, salsa yogurt ^{1,3,5,7,8,9,10,11}

Salad, chicken, Parmesan, croutons, yogurt sauce

Salat, Hühnchen, Parmesan, Croutons, Joghurtsauce

.16

Liberty

**Insalata, patate, datterini, capperi, olive,
cipolla di Tropea, basilico**

Salad, potatoes, datterini tomatoes, capers, olives,, Tropea onion, basil

Salat, Kartoffeln, Datterini-Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Tropea-Zwiebel, Basilikum

.13



Caprese ⁷

Mozzarella di Bufala Doc, pomodoro nostrano, origano, rucola, olio EVO

Mozzarella di Bufala Doc, local Tomato, Oregano, rocketEVO

DOC-Büffelmozzarella, lokale Tomate, Oregano, rucola, natives Olivenöl extra

.14



Burrata ^{1,7}

Burrata Pugliese, insalata di pomodorini freschi, crema di aceto Balsamico, bruschetta al pesto alla Genovese

Burrata Pugliese, fresh cherry tomato salad, balsamic vinegar cream, Bruschetta with Genoese pesto

Burrata Pugliese, frischer Kirschtomatensalat, Balsamico-Essigcreme, Bruschetta mit genuesischem Pesto

.16



Insalata di Farro e Salmone marinato ^{1,4}

Pomodorini datterino, olive taggiasche, fior di capperi, basilico

Farro and marinated salmon salad, datterino tomatoes, taggiasca olives, caper flowers, basil

Dinkel- und marinierter Lachssalat, Datterino-Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Kapernblüten, Basilikum

.15

Mousse di melone e Prosciutto crudo di Parma 24 mesi ⁷

Melon mousse and 24 month Parma ham

Melonen-Parmaschinken-Mousse, 24 Monate gereift

.15

Vitello Tonnato ^{3,4}

veal with tuna sauce

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

.16

Dessert



TIRAMISÙ ^{1,3,7}

Mascarpone cream and ladyfingers soaked in coffee
Mascarponecreme und in Kaffee getränkte Löffelbiskuits
.8

CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}

Cream covered in caramelized sugar
Mit karamellisiertem Zucker überzogene Sahne
.8

PARFAIT al PISTACCHIO ^{7,8}

Fragole marinate, il loro crispy
Pistachio parfait, Marinated strawberries, crispy
Pistazienparfait, Marinierte Erdbeeren, knusprig
.8

FRITTELLE di MELE alla CANNELLA ^{1,3,7}

Con gelato alla vaniglia
Apple pancakes, With vanilla ice cream
Apfelpfannkuchen, Mit Vanilleeis
.8

LINGOTTO 3 CIOCCOLATI ^{1,7}

Muss ai 3 cioccolati, lampone, terra di cacao
Muss with 3 rare chocolates, raspberry, cocoa earth
Muss mit 3 seltenen Schokoladen, Himbeeren und gemahlenem Kakao
.8

MERINGA ^{1,3,7,8}

Farcita con crema al gusto di vaniglia
Filled with vanilla flavored cream
Gefüllt mit Sahne mit Vanillegeschmack
.8

TRIS di TARTELLETTE DEGUSTAZIONE ^{1,3,7}

Alla frutta, namelaka al cioccolato bianco, crema frutti rossi
TRIS of TARTELLET TASTING
Fruit flavor, white chocolate namelaka, red fruit cream
TRIS von TARTELLETS VERKOSTUNG
Fruchtgeschmack, Namelaka aus weißer Schokolade, Creme aus roten Früchten
.8

TIRAMISÙ VEGANO ¹

Soft sponge cake, soaked in coffee
wrapped in coffee cream and vanilla cream
Weicher Biskuitkuchen, getränkt in Kaffee
umhüllt von Kaffeesahne und Vanillecreme
.8



COPPA GELATO ⁷

Con frutta di stagione
ice cream with seasonal fruit
Eis mit Früchten der Saison
.7