



INFORMIAMO I GENTILI OSPITI CHE NEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI TRACCIE DI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E MOLLUSCHI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

Please note that gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupins and molluscs may be present in our dishes.
For more information, please ask our staff.

LEGENDA *legend*



PRODOTTO TIPICO VALTELLINESE
Typical Valtellina product



SELVAGGINA DI MONTAGNA
Wild meat



PROPOSTA DELLO CHEF
Chef's proposal



PRODOTTO DI LIVIGNO
Product of Livigno

COPERTO €3
Seats €3

“ AL MOTA BISTROT, IL CIBO È BUONO, GENUINO, SANO E A CHILOMETRO ZERO. UTILIZZIAMO INGREDIENTI LOCALI E FRESCHI. LA NOSTRA FILOSOFIA È OFFRIRE UN'ESPERIENZA CULINARIA AUTENTICA E SOSTENIBILE, DOVE LA QUALITÀ E LA SALUTE DEI NOSTRI PIATTI SONO FONDAMENTALI. ”

“ At Mota Bistrot, the food is good, genuine, healthy and zero kilometer. We use local and fresh ingredients. Our philosophy is to offer an authentic and sustainable culinary experience, where quality and health of our dishes are fundamentals. ”



chef
Federico Maglio



SCOPRI IL
NOSTRO MENÙ DEL GIORNO

Discover
our menù of the day

Antipasti Starter

BRESAOLA ARTIGIANALE!! SCAGLIE DI CASERA GIOVANE E FUNGHI PORCINI | € 13
Bresaola, Casera cheese flakes and porcini mushrooms

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

SCIATT, TARASSACO E ACETO DI ALBICOCHE | € 13
Sciatt, "Casera" Alp cheese balls fried, dandelion and apricot vinegar

SASHIMI DI TROTA, LE SUE UOVA, SMØRREBRØD, ACETOSELLA, CREMINO DI CAPRA E SPINACINI | € 18
Trout sashimi, Smørrebrød, sorrel, goat cream and spinach

TACOS DI MAIS ROSSO VALTELLINESE, CRUDO DI BRUNA ALPINA, ASPARAGI FERMENTATI, EMULSIONE DI MIDOLLO E MISTICANZA | € 17
Valtellina red corn tacos, alpine raw beef, fermented asparagus, marrow emulsion and misticanza

PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO | € 14
Aubergine "parmigiana", with buffalo mozzarella cheese and basil pesto

Pasta fatta in casa Homemade pasta

PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE | € 14
Homemade buckwheat "Pizzoccheri" with spice flavoring "Pesteda" from Grosio, alpine butter, garlic and sage

RAVIOLI AL GRANO ARSO, FARAONA, LA SUA JUS, ORTICA E BITTO | € 18
Guinea fowl ravioli, nettle and bitto cheese

RISOTTO AI PORCINI "TESTA NERA" IN PIÙ CONSISTENZE, AGLIO ORSINO E GELATO AL TARTUFO | € 18
Porcini risotto in multiple textures, wild garlic and truffle ice cream

TAGLIOLINI AL PANE DI SEGALE, GAMBERI VIOLA, POMODORINI DEL PIENNOLO, BASILICO E CAPPERI | € 23
Rye bread tagliolini, purple shrimp, piennolo tomatoes, basil and capers

LASAGNE AL RAGÙ DI ASINO E PARMIGIANO DELLE VACCHE ROSSE | € 16
Donkey ragout lasagna and parmesan cheese

Secondi Second Dishes

LUCIOPERCA AL BURRO NOCCIOLA, IL SUO BRODO, AGRETTI ED ERBA CIPOLLINA | € 23
Pikeperch with brown butter, its broth, agretti and chives

HAMBURGER DI BRUNA ALPINA PANE HOME MADE, SALSA PICKLE, PANCETTA PODERE CADASSA, SCIMUDIN D'ALPEGGIO, MISITCANZA E PATATE ARROSTO | € 20
"Bruna Alpina" hamburger with homemade bread, pickle sauce, Podere Cadassa bacon, scimudin cheese, misticanza and roasted potatoes

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA, IL SUO FONDO, CROCCANTE AL LARICE, ASPARAGI VERDI E CASERA DI GROTTA | € 32
Prussian beef tenderloin, larch crisp, green asparagus and casera cheese

LOMBETTO DI CERVO, MIRTILLI FERMENTATI, COSTE E SPUMA DI POLENTA TARAGNA | € 28
Deer Loin, fermented blueberries and Polenta Taragna foam

COSCIA DI GALLETTO AL ROSMARINO, PATATA SFOGLIATA, YOGURT E CURRY ALPINO | € 23
Rooster leg with rosemary, puffed potato, yogurt and alpine curry

Dolci & Formaggi Desserts & cheeses

SEMIFREDDO AL CARMELLO SALATO, FRUTTO DELLA PASSIONE E PINOLI | € 8
Salted caramel parfait, passion fruit and pine nuts

MOUSSE AL LATTE DI CAPRA, LAMPONE E FONDENTE MONORIGINE MESSICO | € 8
Goat's milk mousse, raspberry and Mexican single-origin chocolate

PIGNA COLADA, ANANAS E COCCO | € 8
Pigna colada, pineapple and coconut

BISQUIT AL GRANO SARACENO, GELATO ALLO YOGURT, MIRTILLI SELVATICI E CIOCCOLATO BIANCO | € 8
Buckwheat biscuit, yogurt ice cream, wild blueberries and white chocolate

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO | € 8
Our Tiramisù

