

La famiglia Ponti vi dà il benvenuto al Focolare!

Quello che state per sfogliare non è semplicemente un menù...

La selezione di prodotti di alta qualità lo rende un'avventura emozionante!



FOR MENU IN YOUR LANGUAGE

SCAN QR CODE



Il tuo parere è importante...postalo!

Your opinion is important to us...post it!



#ristorantefocolare

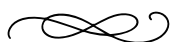


focolare livigno

Menù Degustazione

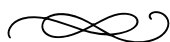
Tasting menu

Il benvenuto dello chef



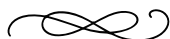
Sciatt e cicorino

Cheese buckwheat croquettes and salad



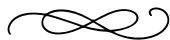
Lingua di vitello cotta a 76° per 18 ore, salsa verde, mostarda di frutta e senape antica

Veal tongue cooked at 76° for 18 hours and green sauce, fruit mustard and ancient mustard



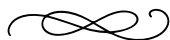
**Raviolo ripieno di capesante in salsa di ciliegino giallo,
zucchine e gamberi al profumo di mandarino**

Ravioli stuffed with scallops in yellow cherry tomato sauce, zucchini and mandarin-flavored shrimp



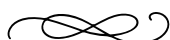
Gnocchi di patate in fonduta di Bitto Storico Ribelle e scaglie di tartufo

Potatoes gnocchi with Local aged Bitto Storico Ribelle cheese fondue and truffle flakes

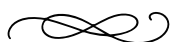


Costolette d'agnello alla brace (Frenched racks) Riding Reserve affumicate al ciliegio

Grilled lamb ribs (Frenched racks) Riding Reserve smoked with cherry wood



Pre Dessert a sorpresa



Frutta e verdura croccante con sorbetto alla mela verde e sedano

Crunchy fruit and vegetables with green apple and celery sorbet

€ 79,00

WINE PAIRING

selezionato dal nostro Sommelier (3 vini)

selected by our sommelier (3 wines)

CLASSIC € 18,00

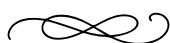
PRESTIGE € 55,00

EXCLUSIVE € 95,00

Menù del territorio e non...

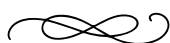
Local menu and not...

Il benvenuto dello chef



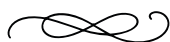
Bresaola di Kobe Giò Porro e spadellata di funghi Shitake al profumo di soia e lime

Giò Porro's Bresaola of Kobe and sautéed Shitake mushrooms flavored with soy and lime



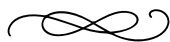
Ravioli ripieni di Taroz, salsa al timo e burro di Malga con scaglie di tartufo

Ravioli of Taroz, thyme sauce and butter with truffle

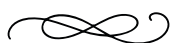


Salmì di cervo e polenta taragna

Deer stew with polenta taragna



Pre Dessert a sorpresa



**Tart di frolla con frutti di bosco freschi,
cremoso di cioccolato bianco e yogurt,
salsa ai frutti di bosco e crispy al lampone**

*Shortcrust tart with fresh wild berries,
white chocolate and yogurt creamy,
wild berry sauce and raspberry crispy*

€ 59,00

WINE PAIRING

*selezionato dal nostro Sommelier (3 vini)
selected by our sommelier (3 wines)*

CLASSIC € 18,00

PRESTIGE € 55,00

EXCLUSIVE € 95,00

Antipasti

Starters

Bresaola artigianale, rucola, scaglie di Casera e funghi porcini
Bresaola with rocket salad, Casera cheese flakes and porcini mushrooms
€ 14,50

Sciatt e cicorino
Cheese buckwheat croquettes and salad
€ 12,00

Bresaola di Kobe Giò Porro e spadellata di funghi Shitake al profumo di soia e lime
Giò Porro's Bresaola of Kobe and sautéed Shitake mushrooms flavored with soy and lime
€ 38,00

Carpaccio di manzo Scottona Bavarese Kaiserin con porcini, scaglie di Parmigiano Vacca Rossa 30 mesi e citronette al lime
Scottona Bavarese Kaiserin Beef Carpaccio with porcini mushrooms, Parmesan flakes Red Cow 30 months and lime citronette
€ 20,00

Lingua di vitello cotta a 76° per 18 ore, salsa verde, mostarda di frutta e senape antica
Veal tongue cooked at 76° for 18 hours and green sauce, fruit mustard and ancient mustard
€ 18,00

Uova di Montagna BIO in camicia, crema di patate, pan brioche al pepe nero foie gras e scaglie di tartufo
Poached organic mountain egg, potato cream, brioche bread with black pepper, foie gras and truffle flakes
€ 22,00

Carpaccio di capasanta, croccante di plancton marino e caviale iraniano Baikal
Scallop carpaccio with sea plankton crisp and Iranian Baikal caviar
€ 34,00

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, riso nero Thailandese e pak choi allo zenzero
Mazara del Vallo red prawns tartare, Thai black rice and ginger pak choi
€ 28,00

La pasta

**Dalla nostra cucina... per il vostro piacere
Tutti i nostri sughi sono fatti in casa!**

**From our kitchen... to your pleasure
All our sauces are homemade!**

I nostri Pizzoccheri

Buckwheat tagliatelle with potatoes, cabbage, melted cheese, garlic
€ 14,00

Gnocchi di patate in fonduta di Bitto Storico Ribelle e scaglie di tartufo

Potatoes gnocchi with Local aged Bitto Storico Ribelle cheese fondue and truffle flakes
€ 20,00

Ravioli ripieni di Taroz, salsa al timo e burro di Malga con scaglie di tartufo

Ravioli of Taroz, thyme sauce and butter with truffle
€ 16,00

UN INSOLITO RAGÙ

Spaghetti Felicetti Senatore Capelli con ragù fatto da filetto di scottona Irlandese, controfiletto di Vacuum, secreto di Patanegra e pomodoro San Marzano

*Senatore Capelli Felicetti Spaghetti in ragout style (Irish Scottona fillet, Vacuum sirloin,
Patanegra raw ham, San Marzano tomato)*
€ 15,00

Pappardelle al ragù di Cervo e Capriolo al profumo di timo

Pappardelle with venison and roe ragu flavored with thyme
€ 18,00

Ravioli ripieni di capesante in salsa di ciliegino giallo, zucchine e gamberi rossi e rosa di Mazara del Vallo al profumo di mandarino

*Ravioli stuffed with scallops in yellow cherry tomato sauce, zucchini and mandarin-flavored
red and pink prawns from Mazara del Vallo*
€ 23,00

La nostra Zuppa di verdura fresca fatta in casa

Our homemade fresh vegetable soup
€ 12,00

C a r n e e p e s c e

Our grilled meats and fishes

**Per un gusto più ricco ed un sapore più intenso,
tutte le nostre carni sono frutto di un'accurata selezione.
Solo prodotti di prima qualità.**

**Costolette d'agnello alla brace (Frenched racks) Riding Reserve
affumicate al ciliegio con cavolo cappuccio**
Grilled lamb ribs (Frenched racks) Riding Reserve smoked with cherry wood with cabbage
€ 29,00

**Filetto scottona irlandese al pepe verde selvatico e senape antica di Pommery
con patate al forno**
*Irish scottona fillet with wild green pepper and Pommery ancient mustard
with baked potatoes*
€ 32,00

Guance di vitello cotte a bassa temperatura con polenta taragna
Veal cheeks cooked at low temperature with polenta taragna
€ 28,00

ZIGEUNER
**Spiedone di scottona Bavarese Kaiserin e lardo D'Arnad DOP
accompagnato da patate al rosmarino**
*Zigeuner skewer of Bavarian scottona Kaiserin beef and D'Arnad lard DOP
accompanied by rosemary potatoes*
€ 25,00



*Coperto € 2,50 Cover charge € 2,50 Gedeck € 2,50
WIFI: FOCOLARE PASS: GiLu2014*

Carne e pesce

Our grilled meats and fishes

Wagyu "Kobe" alla brace gr.150, con patate Mignonette, olio EVO e pepe di Sichuan
Grilled Wagyu "Kobe" style gr.150 with Mignonette potatoes, EVO oil and Sichuan pepper
€ 65,00

Gamberoni rossi di Mazara del Vallo, cipolla viola e capperi in agrodolce con gocce di aceto Pedro Ximenez
Red King Prawns from Mazara del Vallo, purple onion, sweet and sour capers with Pedro Ximenez vinegar's drop
€ 42,00

Trancio di Glacier 51 cotto sulla brace di ulivo, asparagi di mare e perle di pesto al basilico
Austral fisheries Glacier 51 cooked on olive charcoal, sea asparagus and basil-sauce's pearl
€ 55,00

Salmi di cervo con polenta taragna
Deer stew with polenta taragna
€ 28,00

Costine al lavec con patate e verze
Ribs pork in lavec with potatoes and cabbage
€ 24,00



A c c o m p a g n a m e n t i

a c c o m p a n i m e n t s

Patate saltate al rosmarino

Potatoes sautéed with rosemary

€ 6,00

Polenta taragna

Cornmeal porridge with cheese and butter

€ 5,00

Zucchine trifolate

Sautéed zucchini

€ 7,00

La nostra selezione di formaggi Italiani ed Europei

Our selection of Italian and European cheeses

€ 23,00

Vini al bicchiere

Wine by the glass

Per questa stagione abbiamo selezionato 25 vini che serviremo al bicchiere, italiani e francesi di medio, alto ed altissimo livello.

Il prezzo indicato è riferito alla porzione da 10cl.

Rossi - Red wines 0,10 cl.

Chateau Margaux 1er Cru Classé 2003 Chateau Margaux - Francia € 190,00

Sassicaia 2012-2013 Tenuta San Guido - Toscana € 70,00

Amarone della Valpolicella 2006 Quintarelli Giuseppe - Veneto € 70,00

Brunello di Montalcino 2013 Biondi e Santi - Toscana € 45,00

Barbaresco 2013 Gaja - Piemonte € 50,00

Barolo Riserva 2010 Borgogno - Piemonte € 40,00

Vosne Romanee Les Chaumes 1er Cru (Pinot Nero) 2016 Louis Jadot - Francia € 50,00

Chateau la Couspande Saint-Emilion Grand Cru Classé 2007 Aubert - Francia € 20,00

Pinot Nero 2018 Dall'Ò - Trentino Alto Adige € 9,00

Sforzato di Valtellina 2019 Aldo Rainoldi - Lombardia € 8,00

Valtellina Superiore Sassella 2017 Tricca - Lombardia € 5,00

Amarone della Valpolicella 2017 Zenato - Veneto € 9,00

Ripassa della Valpolicella 2017 Zenato - Veneto € 5,00

Chianti Classico 2017 Banfi - Toscana € 5,00

Bianchi - White wines 0,10 cl.

Chassagne-Montrachet 1er Crù Les Champaigns 2018 Coffinet-Duvernay - Francia € 30,00

Chablis 1er Cru de Lechet Reserve 2018 Bernard Defaix - Francia € 10,00

Sauvignon Blanc 2019 Valle Isarco - Alto Adige € 5,00

Rosati 0,10 cl.

Cerasuolo d'Abruzzo Rosè 2019 € 4,00

Bollicine - Sparkling wines 0,10 cl.

Champagne Brut Special Cuvee Bollinger - Francia € 14,00

Franciacorta Brut Millesimato 'Emozione' 2016 Villa - Lombardia € 8,00

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Astoria - Veneto € 4,00

Vini dolci - Sweet wines 0,10 cl.

Sauternes, Barsac 2015 Chateau Simon - Francia € 7,00

Plaisir Moscato Bianco 2017 Zaccagnini - Abruzzo € 6,00

Plaisir Cannonau Rosso 2018 Zaccagnini - Abruzzo € 6,00

Dindarello 2021 Maculan - Friuli € 6,00

Moscato Rosa 2020 Tiefenbrunner - Trentino Alto Adige € 6,00

B e v a n d e

D r i n k s

Bibite cl.50

Coca Cola, Fanta, Sprite, the alla pesca, the al limone

Drinks cl.50

Coca-Cola, Fanta, Sprite, peach tea, lemon tea

€ 5,50

Bibite in lattina cl.33

**Coca cola, the al limone, the alla pesca, Coca Cola zero, Chinotto,
Aranciata amara, Lemonsoda, Fanta, Sprite**

Cans Drinks cl.33

Coca-Cola, lemon tea, peach tea, Coca-Cola Zero, Chinotto, Bitter Orange, Lemonsoda, Fanta, Sprite

€ 4,00

Acqua naturale Panna o frizzante San Pellegrino cl. 75

Still or sparkling water cl. 75

€ 3,50

B i r r e

B e e r s

Birra alla spina (Calanda) cl. 50 € 5,50

Draft beer (Calanda) cl.50

Birra alla spina (Calanda) cl. 25 € 3,00

Draft beer (Calanda) cl.25

Franziskaner (weissbier) cl. 50 € 6,00

B i r r a A r t i g i a n a l e

1 8 1 6 L i v i g n o 5 0 c l. € 9,00

Helles 4,7%

Harmony Bitter 5,2%

I.P.A. 5,7%

Hefe Weizen 5,2%

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

*Our dishes and beverage can contain the following substances:
Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:*

- 1) *CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivanti
CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their derivatives
GETREIDE, die Gluten enthalten, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und ihre Derivate*
- 2) *CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
SHELLFISH and products based on shellfish
KRUSTENTIEREN und Produkte auf der Basis von Krustentieren*
- 3) *UOVA e prodotti a base di uova
EGGS and products based on eggs
EIER und Produkte auf der Basis von Eiern*
- 4) *PESCE e prodotti a base di pesce
FISH and products based on fish
FISCH und Produkte auf der Basis von Fisch*
- 5) *ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
PEANUTS and products based on peanuts
ERDNÜSSE und Produkte auf der Basis von Erdnüssen*
- 6) *SOIA e prodotti a base di soia
SOY and products based on soy
SOJA und Produkte auf der Basis von Soja*
- 7) *LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
MILK and products based on milk (lactose included)
MILCH und Produkte auf der Basis von Milch (Laktose inbegriffen)*
- 8) *FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro derivati
FRUIT WITH SHELL like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
FRUCHT MIT SCHALE wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und ihre Produkte*
- 9) *SEDANO e prodotti a base di sedano
CELERY and products based on celery
SELLERIE und Produkte auf der Basis von Sellerie*
- 10) *SENAPE e prodotti a base di senape
MUSTARD and products based on mustard
SENF und Produkte auf der Basis von Senf*
- 11) *SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
SESAMSAMEN und Produkte auf der Basis von Sesamsamen*
- 12) *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES in concentrations above 10mg / Kg or 10mg / liter in terms of total sulfur dioxide
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE in Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / bezogen auf das gesamte Schwefeldioxid*
- 13) *LUPINI e prodotti a base di lupini
LUPINS and products based on lupins
LUPINEN und Produkte auf der Basis von Lupinen*
- 14) *MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
MOLLUSCS and products based on molluscs
MOLLUSKEN und Produkte auf der Basis von Mollusken*

Alcuni dei nostri prodotti vengono acquistati freschi o congelati, lavorati ed abbattuti secondo le norme vigenti h.a.c.c.p. Poi conservati in cella gelo o cella frigor.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La direzione