

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



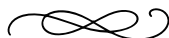
focolare livigno

www.focolarelivigno.com

Menù Degustazione

Tasting menu

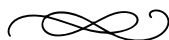
I BENVENUTI DELLO CHEF



SCIATT

MISTICANZA ALPINA E VINAIGRETTE ALLE MELE

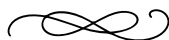
Cheese buckwheat croquettes with alpine mixed salad and apple vinaigrette



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

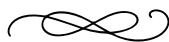


RAVIOLI

RIPIENI DI CAPESANTE IN SALSA DI CILIEGINO GIALLO,

ZUCCHINE, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO AL PROFUMO DI MANDARINO

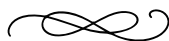
Ravioli stuffed with scallops in yellow cherry tomato sauce, zucchini, mandarin-flavored red prawns from Mazara del Vallo



GNOCCHI DI PATATE

IN FONDUTA DI BITTO, STORICO RIBELLE E SCAGLIE DI TARTUFO

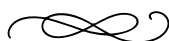
Potatoes gnocchi with local aged Bitto, Storico Ribelle cheese fondue and truffle flakes



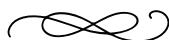
AGNELLO

COSTOLETTE D'AGNELLO AFFUMICATE AL CILIEGIO, LA LORO SALSA E CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO

Grilled lamb ribs smoked with cherry in their sauce and marinated cabbage



PREDESSERT



FORESTA NERA SCOMPOSTA E RIVISITATA IN VETRO

GELÉE DI AMARENE, CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE GUATEMALA,

CREMA AL MASCARPONE E VANIGLIA, SPUGNA DI CIOCCOLATO, CRISPY ALL'AMARENA E CROCCANTE AL CACAO.

Decomposed Black Forest revisited in glass. Black cherry gelee, single origin Guatemala dark chocolate, mascarpone and vanilla cream, chocolate sponge, black cherry crispy and cocoa crunch.

€ 95,00

WINE PAIRING

selezionato dal nostro Sommelier (4 vini)

selected by our Sommelier (4 wines)

CLASSIC € 30,00

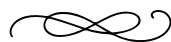
PRESTIGE € 65,00

EXCLUSIVE € 110,00

Menù Eccellenze

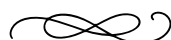
Excellence menu

I BENVENUTI DELLO CHEF



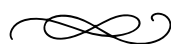
TARTARE DI SCAMPI

DA PORTO SANTO SPIRITO, PATANEGRA BLAZQUEZ "BELOTA AMMIRAZION 60 MESI", CROCCANTE ALLA SEGALE, CREMINO DI CAPRA, ERBA CIPOLLINA, SALSA AL PEPERONE DI CARMAGNOLA E MENTA
Scampi tartare of Porto Santo Spirito, Patanegra Blazquez "Belota Ammirazion 60 months", rye brittle, goat cream, chives, Carmagnola pepper sauce and mint



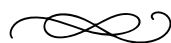
COTTO E CRUDO

TARTARE DI WAGYU E KAISERIN LEGGERMENTE SPADELLATA, PANE IN CASSETTA AL VINO ROSSO E SALSA POCO PICCANTE DI PIQUILLO DOP
Lightly sautéed Wagyu and Kaiserin tartare, bread in red wine with a slightly spicy Piquillo PDO sauce



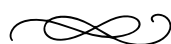
BOTTONI DI PASTA ALL'UOVO

RIPIENI DI "CICCIA" DA COSTINE DI PATANEGRA, PARMIGIANO REGGIANO 72 MESI E BURRO NOCCIOLA DI MALGA
Egg pasta ravioli filled with Patanegra rib, 72 month aged Parmigiano Reggiano and mountain hazelnut butter



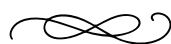
CHITARRINE DI ALDO

JUISE DI CANOCCHIE, CALAMARI E SCAMPETTI DI PORTO SANTO SPIRITO
Aldo's chitarrine spaghetti with juisse mantis shrimp, squid and shrimps ragout of Porto Santo Spirito

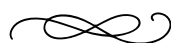


20000 LEGHE SOTTO I MARI

TRANCIO DI GLACIER 51, EMULSIONE AL BASILICO E ASPARAGI DI MARE
Slice of Glacier 51, emulsion with basil and sea asparagus



PREDESSERT



DOLCE CONCLUSIONE

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO, PRALINATO ALLA NOCCIOLA, CACAO, ZUCCA E TARTUFO
Chocolate shortcrust tart, hazelnut praline, cocoa, pumpkin and truffle

€ 145,00

WINE PAIRING

selezionato dal nostro Sommelier (4 vini)
selected by our Sommelier (4 wines)

CLASSIC € 30,00

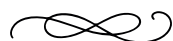
PRESTIGE € 65,00

EXCLUSIVE € 110,00

Menù del territorio e non...

Local menu and not...

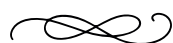
I BENVENUTI DELLO CHEF



KOBE

BRESAOLA DI KOBE GIÒ PORRO E SPADELLATA DI FUNGHI SHITAKE
AL PROFUMO DI SOIA E TIMO LIMONATO

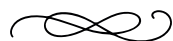
Giò Porro's Bresaola of Kobe and sautéed Shitake mushrooms flavored with soy and lemon thyme



AGNELLO E PATANEGRA

TAGLIOLINO DI PASTA ALL'UOVO, RAGÙ D'AGNELLO ARAGONESE "PASTORES"
E PATANEGRA "ABANICO IBERICO BLAZQUEZ"

Egg pasta tagliolini with Aragonese "Pastores" lamb ragout and "Abanico Iberico Blazquez" Patanegra

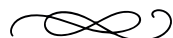


GUANCE DI VITELLO

COTTE A BASSA TEMPERATURA CON POLENTA TARAGNA E IL SUO FONDO
Veal cheeks cooked at low temperature with polenta taragna



PREDESSERT



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*

€ 75,00

WINE PAIRING

selezionato dal nostro Sommelier (4 vini)
selected by our Sommelier (4 wines)

CLASSIC € 30,00

PRESTIGE € 65,00

EXCLUSIVE € 110,00

Antipasti

Starters

BRESAOLA E SCIATT

BRESAOLA ARTIGIANALE, MISTICANZA ALPINA, VINAIGRETTE ALLE MELE E SCIATT
Artisan bresaola, alpine mixed salad, apple vinaigrette and sciatt
€ 18,00

CARPACCIO DI MANZO

"SCOTTONA BAVARESE KAISERIN" LAMELLE DI PORCINI IN OLIO AL PREZZEMOLO,
PARMIGIANO REGGIANO VACCA ROSSA 30 MESI E CITRONETTE AL LIME
*"Scottona Bavarese Kaiserin" slices beef carpaccio with porcini mushrooms in parsley oil,
Parmesan "Vacca Rossa" aged 30 months and lime citronette*
€ 26,00

COTTO E CRUDO

TARTARE DI WAGYU E KAISERIN LEGGERMENTE SPADELLATA, PANE IN CASSETTA AL VINO ROSSO
E SALSA POCO PICCANTE DI PIQUILLO DOP
Wagyu and Kaiserin tartare lightly sautéed, bread in red wine with a little spicy Piquillo DOP
€ 32,00

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
€ 25,00

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

DA MAZARA DEL VALLO, ALVEARE AL NERO DI SEPPIA, SALSA AL TRIFOGLIO, GELATO AL CEDRO,
FOGLIE DI KAFFIR LIME, GEL ALL'ACQUA DI MARE E BASILICO
*Red prawn carpaccio from Mazara del Vallo, cuttlefish ink beehive, clover sauce, cedar ice cream, kaffir lime
leaves, sea water and basil gel*
€ 36,00

TARTARE DI SCAMPI

DA PORTO SANTO SPIRITO, PATANEGRA BLAZQUEZ "BELOTA AMMIRAZION 60 MESI", CROCCANTE ALLA SEGALE,
CREMINO DI CAPRA, ERBA CIPOLLINA, SALSA AL PEPERONE DI CARMAGNOLA E MENTA
*Scampi tartare of Porto Santo Spirito, Patanegra Blazquez "Belota Ammirazion 60 months", rye brittle, goat cream,
chives, Carmagnola pepper sauce and mint*
€ 39,00

BARBABIETOLA

SOTTILI VELI AL FORNO, BLU DEL MONCENISIO, CREMA AL SEDANO E PEPE DEL MADAGASCAR
Beet thin baked veils, Moncenisio Blue cheese, celery cream and Madagascar pepper
€ 21,00

INSALATA DELLA SALUTE

SELEZIONE DI MISTICANZA ALPINA, TRA CUI ACETOSELLA, FOGLIA DI RAPA ROSSA, LEVISCHIO, TARASSACO,
STELLARIA MEDIA E CERFOGLIO, TUTTE CON PROPRIETÀ BENEFICHE (ANTIOSSIDANTI, DIGESTIVE, DEPURATIVE,
ANTINFIAMMATORIE) E LA PRESENZA DI VITAMINA A, C, K, FIBRE, POTASSIO, CALCIO, FERRO, MAGNESIO E FOSFORO
*Selection of Alpine mixed greens, including wood sorrel, red beet leaves, lovage, dandelion, chickweed and
chervil. All with beneficial properties (antioxidant, digestive, purifying, anti-inflammatory)
and rich in vitamin A, C, K, fiber, potassium, calcium, iron, magnesium, and phosphorus*
€ 13,00

La pasta

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

I NOSTRI PIZZOCCHERI IN TEGLIA

FATTI IN CASA CON PATATE, VERZA, CASERA E SFERZATA ALLA SALVIA E AGLIO
Homemade buckwheat tagliatelle with potatoes, cabbage, melted cheese, garlic
€ 16,00

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
€ 26,00

UN INSOLITO RAGÙ

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO CON RAGÙ FATTO DA FILETTO DI SCOTTONA IRLANDESE,
CONTROFILETTO DI VACUUM, SECRETO DI PATANEGRA, WAGYU "KOBÉ" E POMODORO SAN MARZANO
*Egg pasta tagliatelle in ragout style (Irish Scottona fillet, Vacuum sirloin,
Patanegra raw ham, Wagyu "Kobe" and San Marzano tomato)*
€ 24,00

CARBONARA GOURMET

SPAGHETTI FELICETTI SENATORE CAPELLI CON GUANCIALE GOTA DI MONTALCINO, UOVA DI MONTAGNA
BIO, PECORINO ROMANO DOP E PEPE NERO SAMBAVA
*Felicetti Senatore Capelli spaghetti with Gota di Montalcino pork cheek, mountain BIO eggs,
pecorino romano DOP cheese and black Sambava pepper*
€ 24,00

AGNELLO E PATANEGRA

TAGLIOLINO DI PASTA ALL'UOVO, RAGÙ D'AGNELLO ARAGONESE "PASTORES"
E PATANEGRA "ABANICO IBERICO BLAZQUEZ"
Egg pasta tagliolini with Aragonese "Pastores" lamb ragout and "Abanico Iberico Blazquez" Patanegra
€ 25,00

RAVIOLI

RIPIENI DI CAPESANTE IN SALSA DI CILIEGINO GIALLO,
ZUCCHINE, GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO AL PROFUMO DI MANDARINO
*Ravioli stuffed with scallops in yellow cherry tomato sauce, zucchini, mandarin-flavored
red prawns from Mazara del Vallo*
€ 32,00

CHITARRINE DI ALDO

JUISE DI CANOCCHIE, CALAMARI CACIAROLI E SCAMPETTI DI PORTO SANTO SPIRITO
*Aldo's chitarrine spaghetti with juisse mantis shrimp, Caciarioli squid
and shrimps ragout of Porto Santo Spirito*
€ 32,00

LA NOSTRA ZUPPA

DI VERDURE FRESCHE FATTA IN CASA
Our homemade fresh vegetable soup
€ 16,00

Carne e pesce

Our meats and fishes

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

AGNELLO

COSTOLETTE D'AGNELLO AFFUMICATE AL CILIEGIO, LA LORO SALSA E CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO
Grilled lamb ribs smoked with cherry in their sauce and marinated cabbage
€ 37,00

FILETTO DI SCOTTONA IRLANDESE

AL PEPE VERDE SELVATICO E SENAPE ANTICA DI POMMERY CON PATATE AL FORNO AROMATIZZATE ALLA PESTEDA
*Irish scottona fillet with wild green pepper and Pommery ancient mustard
with baked potatoes with pesteda*
€ 42,00

GUANCE DI VITELLO

COTTE A BASSA TEMPERATURA CON POLENTA TARAGNA E IL SUO FONDO
Veal cheeks cooked at low temperature with polenta taragna
€ 35,00

ANIMELLE DI VITELLO

CRUMBLE AL BACON, FONDUTA DI FORMAGGIO DI GROTTA,
BIETA RIPASSATA ALL'AGLIO ROSSO DI NUBIA E POLVERE DI MAGGIORANA
*Veal sweetbreads bacon crumble, "Grotta" cheese fondue, chard sautéed with Nubia red garlic
and marjoram powder*
€ 38,00

WAGYU "KOBE"

ORIGINE GIAPPONE QUALITÀ A5, GIARDINIERA DI MORGAN, OLIO EVO E PEPE DI SICHUAN
Grilled Wagyu "Kobe" style origin Japan quality A5, Morgan's pickled vegetables, EVO oil and Sichuan pepper
€ 85,00

UN FRITTO SPECIAL

GAMBERI VIOLA, SCAMPI, CALAMARO TUTTO DA MAZARA DEL VALLO
E MAIONESE AI CAPPERI, PEPERONE CRUSCO E TABASCO
Mazara del Vallo purple shrimps, scampi, squid and mayonnaise with capers, bran pepper and Tabasco
€ 46,00

TONNO ROSSO BALFEGÒ

SCOTTATO IN CROSTA DI PANKO STILE GIAPPONESE, SALSA TZATZIKI, INSALATINA DI FINOCCHIO
E CHENELLE DI GELATO AL CAMPARI
Seared belfago in panko crust Japanese style, Tzatziki sauce, fennel salad and chenelle of Campari ice cream
€ 49,00

20000 LEGHE SOTTO I MARI

TRANCIO DI GLACIER 51, EMULSIONE AL BASILICO E ASPARAGI DI MARE
Slice of Glacier 51, emulsion with basil and sea asparagus
€ 79,00

Accompagnamenti

accompaniments

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE ALLA PESTEDA

Roasted potatoes with pesteda

€ 8,00

POLENTA TARAGNA

Cornmeal porridge with cheese and butter

€ 8,00

ZUCCHINE TRIFOLATE ALLA MENTA

Mint sautéed zucchini

€ 9,00

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED EUROPEI

Our selection of Italian and European cheeses

€ 27,00

Vini al bicchiere

Wine by the glass

Per questa stagione abbiamo selezionato 31 vini che serviremo al bicchiere, italiani e francesi di medio, alto ed altissimo livello.

Il prezzo indicato è riferito alla porzione da 10 cl.

Rossi - Red wines 0,10 l.

CHATEAU MARGAUX 1ER CRU CLASSÉ 2003 CHATEAU MARGAUX - FRANCIA € 250,00
SASSICAIA 2012 TENUTA SAN GUIDO - TOSCANA € 80,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2006 QUINTARELLI GIUSEPPE - VENETO € 100,00
BRUNELLO DI MONTALCINO 2015 BIONDI E SANTI - TOSCANA € 55,00
BARBARESCO 2013 GAJA - PIEMONTE € 70,00
BAROLO RISERVA 2016 BORGOGNO - PIEMONTE € 50,00
TIGNANELLO 2020 ANTINORI - TOSCANA € 40,00
VOSNE ROMANEE LES CHAUMES 1ER CRU (PINOT NERO) 2020 LOUIS JADOT - FRANCIA € 60,00
CHATEAU DES LAURETS SÉLECTION PARCELLAIRE 2016 BARON EDMOND DE ROTHSCHILD € 25,00
BAROLO RISERVA 2015 BATASIOLO - PIEMONTE € 14,00
PINOT NERO 2020 DALL'Ò - TRENINO ALTO ADIGE € 9,00
SFORZATO CINQUE STELLE 2020 - NINO NEGRI € 20,00
SFORZATO DI VALTELLINA 2020 ALDO RAINOLDI - LOMBARDIA € 12,00
VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA 2020 TRIACCA - LOMBARDIA € 7,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017-2018 ZENATO - VENETO € 14,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PODERUCCIO 2018 TRIACCA - TOSCANA € 8,00
CHIANTI CLASSICO 2022 BANFI - TOSCANA € 6,00

Bianchi - White wines 0,10 l.

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRÙ LES CHAMPAIGNS 2019 COFFINET-DUVERNAY - FRANCIA € 30,00
CHABLIS 1ER CRU DE LECHET RESERVE 2022 BERNARD DEFAIX - FRANCIA € 13,00
SAUVIGNON BLANC 2023 VALLE ISARCO - ALTO ADIGE € 7,00

Rosati 0,10 l.

CERASUOLO D' ABRUZZO 2022 ZACCAGNINI € 5,00

Bollicine - Sparkling wines 0,10 l.

CHAMPAGNE BRUT GRANDE CUVÉE 172ÈME KRUG - FRANCIA € 70,00
CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2015 DOM PÉRIGNON - FRANCIA € 70,00
CHAMPAGNE BRUT SPECIAL CUVÉE BOLLINGER - FRANCIA € 18,00
FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA 2015 CÀ DEL BOSCO - LOMBARDIA € 30,00
FRANCIACORTA CRUPERDÙ 2019 CASTELLO BONOMI - LOMBARDIA € 10,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE - VENETO € 5,00

Vini dolci - Sweet wines 0,10 l.

SAUTERNES, BARSAC 2020 CHATEAU SIMON - FRANCIA € 10,00
PLAISIR MOSCATO BIANCO 2021 ZACCAGNINI - ABRUZZO € 8,00
PLAISIR CANNONAU ROSSO 2021 ZACCAGNINI - ABRUZZO € 8,00
DINDARELLO 2023 MACULAN - FRIULI € 7,00

Bevande

Drinks

BIBITE CL.33 - SOFT DRINK
COCA COLA, THE AL LIMONE, THE ALLA PESCA, COCA COLA ZERO, LEMONSODA, FANTA, SPRITE
€ 4,50

ACQUA NATURALE PANNA O FRIZZANTE SAN PELLEGRINO CL. 75
Still or sparkling water cl. 75
€ 4,50

Birre

Beers

BIRRA ALLA SPINA (CALANDA) CL. 50 € 6,00
Draft beer (Calanda) cl.50

FRANZISKANER (WEISSBIER) CL. 50 € 7,00

BIRRA ANALCOLICA € 6,00
Alcohol-free

Birra Artigianale

1816 Livigno 50 cl. € 9,00

HELLES 4,7%

HARMONY BITTER 5,2%

I.P.A. 5,7%

HEFE WEIZEN 5,2%