



MOTA

ENO-BISTROT

VALDIDENTRO

Benvenuti

Benvenuti al Mota Enobistrot Valdidentro.

Qui ogni piatto nasce da incontri veri: allevatori, contadini, artigiani che custodiscono la terra con cura e rispetto. Le materie prime non sono solo ingredienti, ma relazioni di fiducia.

Anche la nostra carta dei vini segue questa visione: scegliamo cantine sensibili, sostenibili e sincere, che raccontano il territorio attraverso calici autentici.

Se avete allergie, intolleranze o esigenze particolari, ditcelo: trovare soluzioni fa parte del nostro lavoro.

Le preparazioni sono fresche ed espresse; qualche minuto di attesa (min 12') è il tempo necessario per portarvi qualcosa di vero.

E se avete fretta, ditcelo: costruiremo insieme il percorso più adatto.

Siamo pronti ad accogliervi a pranzo dalle 12:00 alle 14:00
e a cena dalle 19:00 alle 21:30.

Alessandro, Raffaele & Team Mota Hospitality

Welcome

Welcome to Mota Enobistrot Valdidentro.

Here, every dish begins with real encounters: farmers, breeders and artisans who care for the land with respect. For us, ingredients are relationships built on trust.

Our wine list follows the same approach: we select sensitive, sustainable and honest wineries that express their territory through authentic bottles.

If you have allergies, intolerances or special requests, just let us know, finding solutions is part of what we do.

All dishes are fresh and prepared on the spot; a short wait allows us to serve you something genuine.

And if you're in a hurry, tell us: we'll tailor the experience to your needs.

We are ready to welcome you for lunch from 12:00 to 14:00
and for dinner from 19:00 to 21:30.

Alessandro, Raffaele & Team Mota Hospitality

Dagli Alpeggi al Bosco



Pioda di suino delle Alpi, lardo, coppa e salametto (12)

Selection of Black Alpine pork cuts (pioda): lard, coppa, and salami

18



Scandola di formaggi di malga con miele millefiori e chutney di cipolla rossa e uvetta (7-12)

Selection of local cheese with honey and red onion with raisins

18



Tartare di manzetta con pesto di larice, tuorlo marinato, segale e cipolla rossa di tropea (1a-3-10)

Beef tartare with larch pesto, marinated egg yolk, rye and Tropea red onion

14



Bresaola di manzo artigianale e scaglie di Casera d'alpeggio. (7-12)

Artisanal beef bresaola served with flakes of Alpine Casera cheese

13



Sciatt, cicorino e mirtilli selvatici (1-7)

Fried buckwheat cheese ball, chicory and wild blueberries

13



Uovo di montagna, colatura di Bitto, tartufo nero estivo ed asparagi (3-7)

Mountain-raised egg, Bitto cheese fondue, summer black truffle and asparagus.

12

Scopri i vini
al calice



WINEGLASS



Dall'acqua salata a quella dolce



Acciughe del Cantabrico con burro d'alpeggio montato e crunch casereccio(1,4,7)

Cantabrian anchovies, whipped alpine butter and homemade bread crunch
12



Sashimi di salmerino alpino, le sue uova con crema di pere e rafano (4,7)

Alpine char sashimi, its roe, pear cream and horseradish
15



Bottoni di gamberi, la sua bisque, zucchine e limone (1,3,14)

Prawn-filled ravioli, prawn bisque, zucchini and lemon
13



Ombrina da lenza, fondo di mare e limone bruciato(9,4)

Meagre with seafood jus and burnt lemon
21



Trota di fiume, beurre blanc all'abete e erbe alpine (4,7,12)

River trout, fir-infused beurre blanc and alpine herbs
18

Scopri la
carta vini



WINELIST



Why ENO?

Degustate vini selezionati dal Sommelier Raffaele, con un focus sulla Valtellina.

Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.

Discover the menu with the QR code.

Datta Terra al Mulino



Gnocchi di polenta con strachitunt e noci tostate (1,3,7,9,12)

Polenta gnocchi with Strachitunt cheese and toasted walnuts

15



Tagliatelle integrali, ragù di cervo e finferli km0 (1,3,7,8,12)

Whole wheat tagliatelle pasta, venison ragù and locally sourced chanterelle mushrooms

15



Orzotto "Dumega" ai porcini ed aglio orsino (1,9,12)

"Dumega" barley risotto with porcini mushrooms and wild garlic

13



Spaghetti "Monti Sibillini" ai pomodori, stracciatella e basilico (1,7)

Spaghetti with tomatoes, stracciatella cheese and basil

13



Pizzoccheri sferzati al burro e salvia (1,7)

Traditional Pizzoccheri (buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage and Casera cheese)

13

Scopri la
carta vini



WINELIST



Why ENO?

Degustate vini selezionati dal Sommelier Raffaele, con un focus sulla Valtellina.

Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.

Discover the menu with the QR code.

Vegetali, tuberi & insalate



Insalatina di pomodori e pomodorini selezionati con basilico

Heritage tomato and cherry tomato salad with fresh basil

9



Asparagi verdi, tuorlo e casera stagionato (3,7)

Green asparagus with egg yolk and alpine Casera cheese

8



Cardoncelli su parure di mais e rosmarino (1-3)

Crispy cardoncelli mushrooms with corn and rosemary

8



Patate rustiche alle erbe alpine

Rustic potatoes with alpine herbs

7



Insalata di spinacino, frutti di bosco, primo fiore, emulsione di ribes, noci (7-8b-12)

12

spinach salad, wild berries, Primo Fiore cheese, redcurrant emulsion and walnuts

6



Polenta Taragna da mais valtellinese (1-7)

Traditional Taragna polenta made with Valtellina corn

7

Scopri la
carta vini



WINELIST



Why ENO?

Degustate vini selezionati dal Sommelier Raffaele, con un focus sulla Valtellina.

Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.

Discover the menu with the QR code.

Datta Padella



Tagliata di manzo tartufo nero e porcini (7-9-12)

Sliced beef steak with black truffle and porcini mushrooms

27



Costoletta "Rosa" di vitello alla milanese con l'osso (1-3-7)

Veal "Milanese" style cutlet on the bone

25



Guancetta di cervo con il suo fondo al vin Brulè (7-9-12)

Braised venison cheek with mulled wine jus

26

Alta Brace



Ribeye di Angus irlandese (7-9-12)

Irish Angus ribeye steak

25



Tagliata di pecora e la sua jus al mezcal (9-12)

Mutton steak with mezcal jus

24

Scopri la
carta vini



WINELIST



Why ENO?

Degustate vini selezionati dal Sommelier Raffaele, con un focus sulla Valtellina.

Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.

Discover the menu with the QR code.

Dolci & Formaggi



Scandola di formaggi di malga con miele millefiori e chutney di cipolla rossa e uvetta (7-12)

Local cheese tasting

18



Panna cotta al timo, frutti di bosco e polline di castagno (7)

Thyme panna cotta with berries and chestnut pollen

7



Tiramisù Tradizione (1-3-7)

Traditional Tiramisù

7



Mousse al latte di capra, lampone e cioccolato fondente (1-3-7)

Goat's milk mousse with raspberry and dark chocolate

7



"Pain Perdu" con crema di mele e gelato alla vaniglia (7)

Pain Perdu with apple caramelized and vanilla ice cream

7

Scopri la
carta vini



WINELIST



Why ENO?

Degustate vini selezionati dal Sommelier Raffaele, con un focus sulla Valtellina.

Taste wines selected by our sommelier Raffaele, focusing on Valtellina.

Discover the menu with the QR code.