

Benvenuti al Cenacolo, dove il sapore incontra l'anima della montagna.

Qui l'aroma del legno si fonde con quello del pane appena sfornato e la brace racconta storie che scaldano il cuore. Ogni nostro piatto nasce da un gesto, da un ricordo, da un'idea, nel rispetto della tradizione. Siamo un ristorante, una steakhouse e una pizzeria, ma prima ancora siamo custodi di sapori e sorrisi. Ogni ingrediente ha una provenienza, ogni ricetta ha una voce, ispirata al territorio. In menu troverete ricette classiche e originali, carne alla griglia, pizze fragranti e piatti che cambiano con le stagioni e l'ispirazione. E se cercate qualcosa che non c'è scritto, basta chiederlo. Perché qui non serviamo solo cibo, ma accoglienza. Tempo lento. Emozioni da ricordare.

Sedetevi, respirate...  
e lasciate che sia il gusto a parlare.

#### ORARI

**Ristorante** dalle 11.45 alle 15 | dalle 18.30 alle 22.

**Pizza** dalle 11.45 alle 15 | dalle 18.30 alle 23.

La pizzeria opera autonomamente con caratteristiche e tempistiche diverse rispetto a quelle della cucina.  
Non sempre i piatti escono nello stesso momento.

**PANE, SERVIZIO E COPERTO € 3,00**

**NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI**



**USER** ilcenacolo  
**PASSWORD** ilcenacolo1996

**LIVIGNO** 

## Legenda



PIATTO DEL CUORE  
un piatto che ci portiamo nel cuore dalle nostre esperienze precedenti



GLUTEN FREE:  
su richiesta può essere preparato seguendo i principi dell'alimentazione senza glutine



TAS'T



VEGETARIANO

## INTOLLERANZE

Se hai qualche intolleranza o allergia **avvisa sempre il nostro staff prima di ordinare.** In cucina siamo pronti a soddisfare le tue esigenze adottando tutte le precauzioni necessarie ed utilizzando alimenti specifici e certificati. Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la spettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

-

Per favorire la miglior qualità degli alimenti, alcuni prodotti sono conservati sotto freddo intenso.

# WINE LIST

## selection



Per aver sempre aggiornate le disponibilità, le annate e i prezzi abbiamo adottato questo nuovo sistema di carta vino, inoltre potrai avere maggiori informazioni sul vino scelto e sulla sua cantina di produzione.

Per avere un consiglio o un consulto siamo sempre a vostra disposizione.



# PICCOLI CLIENTI

Quando possibile serviti prima degli adulti.  
Per loro coccole a volontà e qualche sorpresa!

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** (1a,3a,7a,7d,9a) €9

**BABY MARGHERITA SPECIAL**  €7

**PENNE O GNOCCHI DI PATATE** (1a,3a)  €9  
al burro o al pomodoro

**BISTECCHINA DI MANZO AI FERRI**  €16  
tendera e magra con patate al forno

**COTOLETTA O NUGGETS DI POLLO** (1a,3a) €15  
con patatine fritte

**GELATO** (7a) €5  
con Smarties





## AFFETTATI & FORMAGGI

**LA ROSA DI LIVIGNO LISCIA O  
CARPACCIATA** (7b) €16/18

scaglie di casera, misticanza e porcini sott'olio

**TREKKING DI FORMAGGI IN VETRINA** (7b) €15/30

Dai nostri alpeghi, Italiani da nord a sud

**IL CLASSICO TAGLIERE DI SALUMI &  
FORMAGGI VALTELLINESI** (7b,7d)

dalle migliori aziende agricole locali con slinzegehe,  
salumi e formaggi tradizionali abbinati a porcini  
sott'olio e burro salato

Small (1 persona) €13

Medium (2 persone) €24

Large (4 persone) €45

**LA CAPRESE SECONDO NOI** (7b,1a) €16

new

Mozzarella di bufala campana DOP, olive  
taggiasche, acciughe, origano e crostini di pane  
toscano



Su richiesta gli affettati potranno essere serviti senza  
l'accompagnamento di prodotti contenenti glutine.

# LA NOSTRA VALTELLINA

Attraverso il cibo esprimiamo la nostra creatività  
e le nostre emozioni, proponendo i sapori del territorio



**SCIATT, CICORINO  
MELA E MIRTILLI** (1a,1b 7b) €16

**PIZZOCCHERI VALTELLINESI** (1a,3a,7b,7d)

**Provali con nostra pesteda**

nel tipico “lavecc” €14,5  
senza glutine €17

**TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI** (1a,3a,7b) €15

**TRILOGIA DI MONTAGNA** (1a,3a,7b,7d) €18

new

Pizzocherini bianchi livignaschi (gnocchetti),  
manfrigole “grosine” e pizzoccheri classici valtellinesi

Cari clienti, in abbinamento a questi piatti vi consigliamo  
di degustare un calice di vino Valtellinese.  
Non esitate a chiedere cosa abbiamo stappato oggi!



## ANTIPASTI

**TARTARE DI MANZO** (7b)

€24

new

Scaglie di Eroe, mirtilli rossi disidratati , olio all'erba  
cipollina, creme fraiche e pane tostato

**BATTUTO DI CERVO**

€24

new

pinoli tostati, porcini saltati, coulis di  
lamponi e chips di polenta

**ARANCINI DI TAROZ** (1a,3a,7b) 

€16,5

la nostra interpretazione del taroz valtellinese  
con spuma di ricotta e pancetta di Livigno

**UOVO DI MONTAGNA** (3a,3c,7b) 

€15,5

CBT, con fonduta di formaggio Livigno,  
spuma di patate e crostini di segale

**IL NOSTRO VITEL TONNÉ** (3a) 

€18

Magatello di vitello local CBT, spuma di tonno, fiori di  
cappero e perlage al tartufo nero

**COCKTAIL DI GAMBERI DELUXE** (3a)

€ 23

new

Gamberi al vapore, polpo lessato, spuma di salsa  
rosa profumata e cips di patate viola

## ZUPPE

**ZUPPA DI CIPOLLE** (1a,7b)  €17

di Breme, con cappello di pasta sfoglia  
e trucioli di casera

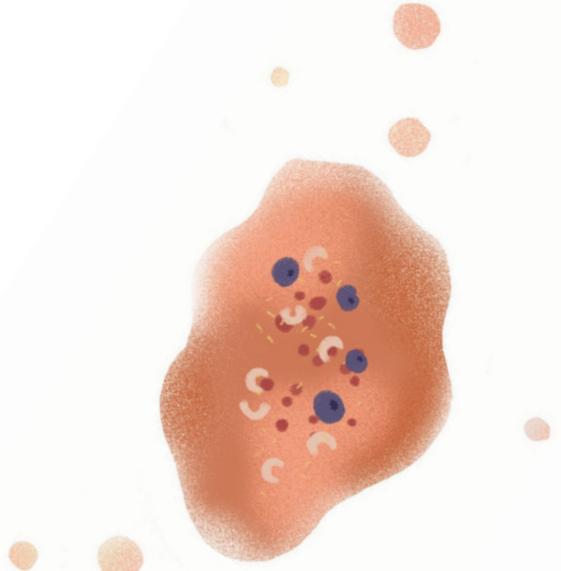
**MINESTRONE DELLA NONNA**   €14

di legumi e verdure



**PAPPA AL POMODORO** (1a,7b)  €15

stracciatella aromatizzata al basilico, polvere di  
olive nere





# ITALIANISSIMI

homemade



## SPAGHETTONI ARTIGIANALI (1a,7e)

€17,5

“fake carbonara” con crema allo zafferano,  
cubi di trota affumicata e Katzuobusci



## RISOTTO “CARNAROLI” (7b,8c)

€23

fondata al gorgonzola in mantecatura, pere, crumble  
di noci e mostarda ai frutti rossi



## GNOCHI DI PATATE (1a,3a)

€20

all’amatriciana di mare: polpo, cipolla rossa,  
emulsione di burrata e perlage di tartufo nero

## LINGUINE ALLO SCOGLIO (1a,9a)

cozze, vongole, gamberi, gamberoni, scampi etc.. min. 2 persone €40  
arricchiti con astice del Mediterraneo min. 2 persone €50

## TAGLIOLINI DEL NONNO DI HEIDI (1a,7b,9a) €15,5

pasta all’uovo con sugo a base di salsa al pomodoro,  
salsiccia, pancetta, scaglie di grana e radicchio

## RAVIOLI DI SARACENO (1a,7b,7d)

€18

fatti in casa, ripieni di Bitto e bresaola ripassati al  
burro, timo e pinoli



## POLENTA TARAGNA

Farina di mais valtellinese dal Mulino Zamboni di Colorina.

**Su richiesta è sempre disponibile al naturale  
senza burro e formaggio.**

**CON BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ** €22  
(12b,9a)

**CON FORMAGGI DEI MIGLIORI  
CASARI LOCALI** (7b,7d) €15

**CON PORCINI TRIFOLATI** (7b,7d) €17  
senz'aglio

## INSALATONE

**SENTIERO ALPINO** (8b) €20  
Misticanza e radicchio, bastoncini di cervo spadellati con  
pancetta e aceto di lamponi, nocciole e frutti di bosco

**CESAR SALAD** (1a,7b,3a) €17  
Lattughino, petto di pollo grill, crostini di pane,  
scaglie di grana e cesar dressing

**LIVIGNO** (7b,8c,8g) €16  
Cicerino, indivia belga, cubi di gorgonzola,  
noci e pere, ravanello e anacardi



# ALPINE STEAK RESTAURANT

by Luca Galli

new

## CEPPO DEL BOSCAIOLO (7b,7d) €28

fettine di cervo bardate di pancetta arrotolate e piastrate,  
servite con salsiccia di cervo e polenta taragna

## COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE €27

con chips di patate fritte (1a,3a)

## CUOR DI SCIMUDIN (7b) €35

filetto di manzo bardato con pancetta di Livigno,  
farcito di formaggio Scimudin con patate al forno e verdure

## LA TAGLIATA DI MANZO BY LUCA GALLI €28,5

(3a,7a,10a,10b)  

con rucola, salsa alla senape e scaglie di Casera

## FEGATO DI VITELLO LOCAL KM 0 €26

alla veneziana con riso pilaf

new

## “ IL MUST “ (1a,8f,7d) €32

costolette di agnello prè salè in crosta di pistacchi,  
carciofo piastrato e purè di rapa rossa

new

## ORATA DEL MEDITERRANEO €45

in manto di patate, capperi, pomodorini e olive  
800 g



## IMPERDIBILI

su prenotazione

### FILETTO DI MANZO COTTO AL FIENO (3c)

da €55  
a persona

### GRIGLIATA DI PESCE (1a) minimo 2 persone

da €50  
a persona

### BRANZINO O PESCATO IN CROSTA DI SALE (3c)

da €55  
a persona

## PIATTI UNICI

### TAS'T (1a,3a,7b,7d) TAS'

€30

Pizzocherini di Livigno (gnocchetti) al formaggio d'alpe,  
costine di maiale al "lavecc" e polenta taragna

new

### 1816 (1a,3a,3c)

€35

Guanciale di vitello, tagliolini ai funghi e spuma di  
purè di patate

### MEDITERRANEO (1a,3a,2a,14a,14b,14e)

€35

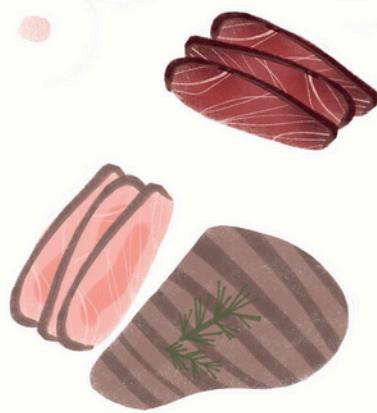
Tagliolini al nero di seppia con ragù di mare,  
spiedini di gamberi e insalatine

# GOLOSI E DA CONDIVIDERE

Dove necessario ogni specialità verrà tagliata e porzionata a vista e servita in centro al tavolo **con i contorni** appropriati.

Le variazioni sui contorni sono extra.

**Scegli il tuo taglio dalla nostra vetrina.**



## CAROSELLO DI CARNI ALLA GRIGLIA (7d,7b)

assortimento di 6/8 tipi di carne

€30 a persona  
min. 2 persone

## MAIALETTO AL FORNO (7d,7b)

cotto lentamente

€45 a persona  
min. 2 persone

## FRITTO MISTO DI PESCE (1a,9a,2a,3a)

salsa marinara e salsa al lime

€25 a persona  
min. 2 persone

## FIorentina

800gr. /1200gr. / 1600gr. / 2000gr.

€ 8,5 ogni etto

## COSTATA DI MANZO SCOZZESE 500g

€ 35

## TOMAHAWK DI SCOTTONA IRLANDESE IGP

€ 7,5 ogni etto

## CHATEAUBRIAND (7d,3a) salsa bernese

€45 a persona  
min. 2 persone

new

# PIZZA (1a,7b)

Cari clienti, la pizzeria opera autonomamente con caratteristiche e tempistiche diverse rispetto a quelle della cucina.  
Non sempre i piatti escono nello stesso momento.

<b>MARGHERITA</b>	€9
pomodoro, mozzarella	
<b>NAPOLI</b>	€10
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€12
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	
<b>DIAVOLA</b>	€12
pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, aglio	
<b>4 FORMAGGI</b>	€11
pomodoro, mozzarella, formaggi italiani	
<b>VEGETARIANA</b>	€11
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	
<b>4 STAGIONI</b>	€12
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€13
pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, carciofi, olive nere	
<b>RUSTICA</b>	€12
pomodoro, mozzarella, porcini e salsiccietta	

<b>TIROLESE</b>	€12
pomodoro, mozzarella wurstel, speck, cipolla	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€11
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	
<b>CRUDO E RUCOLA</b>	€12
mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo	
<b>ZUCCHINE E GAMBERETTI</b>	€12
mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate	
<b>ATOMICA</b>	€12
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, peperoncino	
<b>EMILIANA</b>	€12
pomodoro, mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo	
<b>3 POMODORI</b>	€12
pomodorino giallo, pomodoro rosso, salsa di pomodoro, bufala e basilico	
<b>SALMONE</b>	€15
pomodoro, mozzarella, pomodorini, salmone affumicato	
<b>VALTELLINA</b>	€14
pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, bresaola	
<b>TALEGGIO E RADICCHIO</b>	€11
pomodoro, mozzarella, taleggio e radicchio	
<b>ZOLA E SPECK</b>	€12
pomodoro, mozzarella, zola e speck	
<b>CALZONE</b>	€14
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	



## PIZZA special

**GOLOSA** (8f) €14  
bianca, mortadella, granella e pesto di pistacchi e burrata

**TARTUFINA** €14  
bianca, brie, porcini e perlage di tartufo

**TAS'T** €13  
bianca, formaggio Grotta, bondiola e patate e  
pesteda

**MEGAMEAT** €16  
pomodoro, salsiccia, salsiccia di cervo, costine, porchetta

**CENACOLO** (2a,14a,14e) €16  
pomodoro, mozzarella, gamberetti, gamberoni,  
seppioline, cozze

Per favorire la miglior qualità degli alimenti, alcuni prodotti sono conservati sotto freddo intenso.

## Se hai qualche intolleranza o allergia avvisa sempre il nostro staff prima di ordinare.

In cucina siamo pronti a soddisfare le tue esigenze adottando tutte le precauzioni necessarie ed utilizzando alimenti specifici e certificati. Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la spettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per con- sentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie:

1. Cereali contenenti glutine:

- a. Frumento (grano), b. Segale, c. Orzo, d. Avena, e. Farro, f. Kamut

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei:

- a. Gamberi, b. Scampi, c. Granchi, d. Aragoste

3. Uova e prodotti a base di uova:

- a. Uova di gallina, b. Uova di quaglia, c. Ovoprodotti (es. albume in polvere)

4. Pesce e prodotti a base di pesce:

- a. Tonno, b. Salmone, c. Merluzzo, d. Acciughe, e. Prodotti derivati (es. colla di pesce)

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi:

- a. Arachidi intere, b. Burro di arachidi, c. Olio di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia:

- a. Fagioli di soia, b. Latte di soia, c. Tofu, d. Lecitina di soia (E322)

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio):

- a. Latte vaccino, b. Formaggi, c. Yogurt, d. Burro, e. Panna

8. Frutta a guscio:

- a. Mandorle, b. Nocciole, c. Noci, d. Noci pecan, e. Noci del Brasile, f. Pistacchi, g. Anacardi

9. Sedano e prodotti a base di sedano:

- a. Sedano fresco, b. Sedano in polvere, c. Semi di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape:

- a. Semi di senape, b. Senape in polvere, c. Salsa di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:

- a. Semi interi, b. Olio di sesamo, c. Tahina (crema di sesamo)

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg:

- a. Vino bianco, b. Vino rosso, c. Frutta secca trattata, d. Conserve vegetali

13. Lupini e prodotti a base di lupini:

- a. Farina di lupino, b. Lupini interi, c. Prodotti vegani contenenti lupino

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi:

- a. Cozze, b. Vongole, c. Ostriche, d. Calamari, e. Seppie