

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
tenera 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 alpeggi, Italiani da nord a sud

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



dalle migliori aziende agricole locali con slinzeghe,
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

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" 

senza glutine  

€14,5

€17

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



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

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



new

TARTARE DI MANZO (7b)

€24

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

new

BATTUTO DI CERVO

€24

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 capperi e perlage al tartufo nero

new

COKTAIL DI GAMBERI DELUXE (3a)

€ 23

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

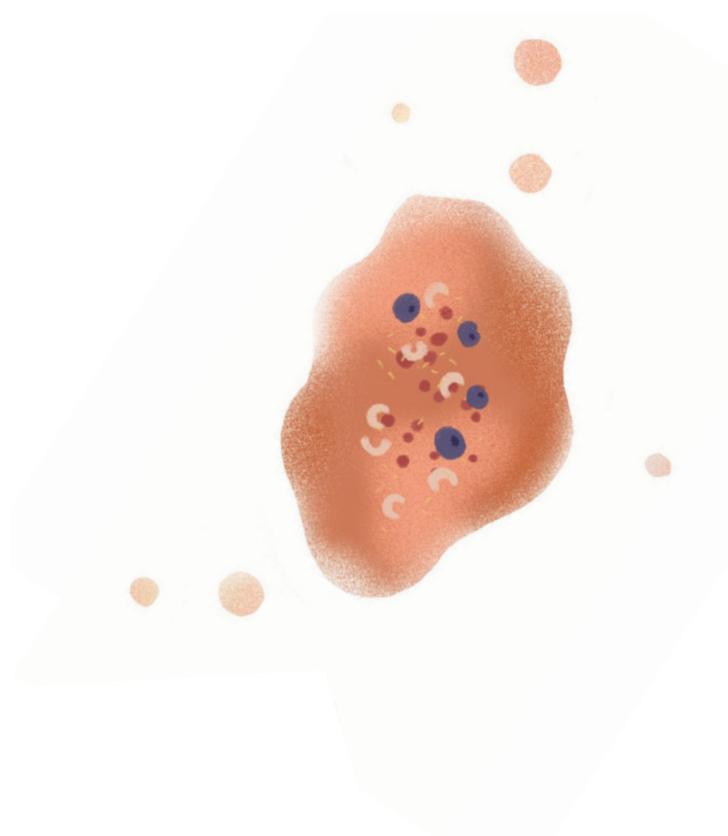
di legumi e verdure



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 Katsuobushi



RISOTTO “CARNAROLI” (7b,8c)

€23

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



GNOCCHI 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..
arricchiti con astice del Mediterraneo

min. 2 persone €40

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)  
senz'aglio

€17

INSALATONE



SENTIERO ALPINO (8b)

Misticanza e radicchio, bastoncini di cervo spadellati con pancetta e aceto di lamponi, nocciole e frutti di bosco

€20

CESAR SALAD (1a,7b,3a)

Lattughino, petto di pollo grill, crostini di pane, scaglie di grana e cesar dressing

€17



LIVIGNO (7b,8c,8g) 

Cicorino, indivia belga, cubi di gorgonzola, noci e pere, ravanella e anacardi

€16



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)

€30

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



1816 (1a,3a,3c)

€35

Guancia 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.

CAROSSELLO 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



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.

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

€9

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

€10

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

€12

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, aglio

€12

4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, formaggi italiani

€11

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

€11

4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere

€12

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, carciofi, olive nere

€13

RUSTICA

pomodoro, mozzarella, porcini e salsicetta

€12

TIROLESE €12
pomodoro, mozzarella wurstel, speck, cipolla

TONNO E CIPOLLA €11
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

CRUDO E RUCOLA €12
mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo

ZUCCHINE E GAMBERETTI €12
mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate

ATOMICA €12
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, peperoncino

EMILIANA €12
pomodoro, mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo

3 POMODORI €12
pomodorino giallo, pomodoro rosso, salsa di pomodoro, bufala e basilico

SALMONE €15
pomodoro, mozzarella, pomodorini, salmone affumicato

VALTELLINA €14
pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, bresaola

TALEGGIO E RADICCHIO €11
pomodoro, mozzarella, taleggio e radicchio

ZOLA E SPECK €12
pomodoro, mozzarella, zola e speck

CALZONE €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 pesto da | |
| MEGAMEAT | €16 |
| pomodoro, salsiccia, salsiccia di cervo, costine, porchetta | |
| CENACOLO (2a,14a,14e) | €16 |
| pomodoro, mozzarella, gamberetti, gamberoni, sepioline, 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