



IL CENACOLO

ALPINE STEAK RESTAURANT



LUCA GALLI
AT THE HEART OF HOSPITALITY

È con piacere che vi presentiamo le
nostre strutture, dove l'ospitalità
si unisce alla ristorazione.



HOTEL FLORA
NATURAL DETOX



HOTEL GALLI
FROM GUEST TO FRIEND



LA PÒSA
TRADITION WITH A TWIST



IL CENACOLO
ALPINE STEAK RESTAURANT

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

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 € 2,50

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 €8

(1a,3a,7a,7d,9a)

BABY MARGHERITA SPECIAL  €7

PENNE O GNOCCHI DI PATATE (1a,3a)  €8

al burro, al pomodoro o al ragù

BISTECCHINA DI MANZO AI FERRI  €14

tenera e magra con patate al forno

NUGGETS DI POLLO FATTI DA NOI (1a,3a) €13

con patatine fritte

GELATO A PIACERE (7a) €4

con Smarties





AFFETTATI & FORMAGGI

LA ROSA DI LIVIGNO O CARPACCIATA (7b)

€13/15

Scaglie di casera, misticanza e porcini sott'olio

TREKKING DI FORMAGGI IN VETRINA (7b)

€10/30

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)

€ 12

Medium (2 persone)

€22

Large (4 persone)

€42

new

LA CAPRESE SECONDO NOI (7b,1a)

€12

Burratina 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, MELA E DRESSING AI LAMPONI (1a,1b 7b) €15

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

Provali con nostra pesteda

serviti nel tipico "lavecc" 

senza glutine  

€13,5

€16

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

€14

new

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

€16

Pizzoccherini bianchi livignaschi (gnocchetti),
manfrigole "grosine" e pizzoccheri classici valtellinesi

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

€14

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

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

CARPACCIO DI MANZO (1b,7b)

€18

con scaglie di parmigiano, porcini, olio aromatizzato al limone e erbe aromatiche e crostini di segale.

new

INSALATA RUSSA (3a,10c,7b)

€14,5

arricchita di mela, frutti di bosco, cubetti di fiocco e uovo soft

IL NOSTRO VITEL TONNÉ (3a)

€15

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

COCKTAIL DI GAMBERI DELUXE (2a,3a)

€18

Gamberi planciati, polpo lessato, spuma di salsa rosa profumata e chips di verdure

BATTUTO DI CERVO (8,1a)

€20

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

ZUPPE

ZUPPA DI CIPOLLE (1a,7b)

€14

con cappello di pasta sfoglia
e trucioli di casera

MINISTRONE DELLA NONNA

€12

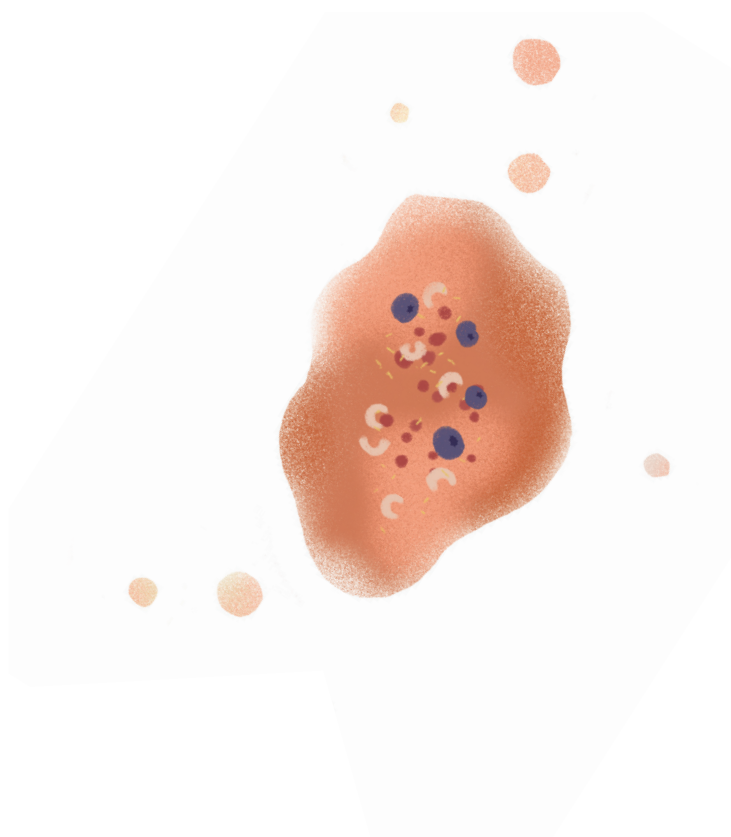
di legumi e verdure

new

TRIPPA (1a,11,8)

€15

pomodoro, menta alpina e pane pailasse



ITALIANISSIMI

homemade



new

SPAGHETTONI ARTIGIANALI (1a,3a,7e)

€15

“Carbonara di montagna”: spaghetti alla carbonara, con uova km 0, guanciale di maialino nero affumicato delle alpi e pecorino

con possibilità di aggiunta di tartufo extra

RISOTTO “CARNAROLI” (7b)

€17

ai mirtilli e finferli con fonduta di formaggio d’alpe

new

GNOCCHI DI PATATE (1a,7b,8a)

€15

al pesto di basilico, emulsione di burrata e pomodorino confit

LINGUINE ALLO SCOGLIO (1a,9a)

min. 2 persone

cozze, vongole, gamberi, gamberoni, scampi etc..

€28 a persona

arricchiti con astice del Mediterraneo

€38 a persona

TAGLIOLINI DEL NONNO DI HEIDI (1a,7b,9a)

€15

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

RAVIOLI DI SARACENO (1a,7b,8c)

€16

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



POLENTA TARAGNA

Farina di mais valtellinese dal Mulino Zamboni di Colorina.

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

CON BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ 

€20

(12b,9a)

**CON FORMAGGIO DI LIVIGNO
E PORCINI TRIFOLATI** (7b)   

€15

senz'aglio

**CON SALSICCIA, ZOLA
E UOVO ALL'OCCHIO DI BUE** (7b,3a) 

€17

INSALATONE

new

VALTELLINA POKÈ (8c,9a,7b)

saraceno decorticato, spinacino fresco, riso, bresaola
alla julienne, cubetti di taleggio, nocciole e sedano

€15

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

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

€16

LIVIGNO (7b,8c,8g) 

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

€16



SECONDI



CEPPO DEL BOSCAIOLO (7b,7d) €25

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

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE €23

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

CUOR DI SCIMUDIN (7b) €30

filetto di manzo bardato con pancetta di livigno, farcito di formaggio scimudin con patate al forno

LA TAGLIATA DI MANZO BY LUCA GALLI (3a,7a,10a,10b) €24

con rucola, salsa alla senape, scaglie di Casera e patate al forno

FEGATO DI VITELLO LOCAL KM 0 €22

alla veneziana con riso pilaf

“IL MUST” (1a,8f,7d) €28

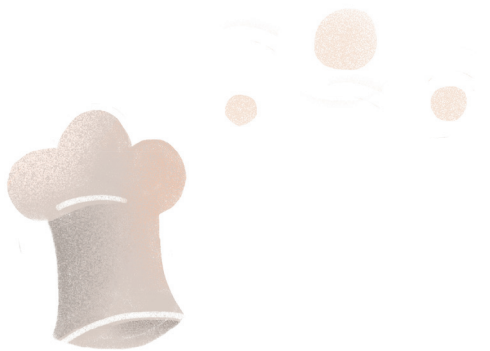
costolette di agnello pré salé in crosta di pistacchi, carciofo piastrato e purè di rapa rossa

BRANZINO DEL MEDITERRANEO €28

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

FRITTO DI MARE (1a,9a,2a,3a) €20 a persona min. 2 persone

salsa marinara e salsa al lime



IMPERDIBILI

su prenotazione

il prezzo può variare in base al peso del prodotto

**IL FILETTO DI MANZO
COTTO AL FIENO** (3c)

da €50
a persona

LA GRIGLIATA DI PESCE (1a)

minimo 2 persone

da €50
a persona

**IL BRANZINO O PESCATO
IN CROSTA DI SALE** (3c)

da €50
a persona

PIATTI UNICI

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

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

€25

new

1816 (1a,3a,3c) 

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

€27

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

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

€26



STEAK HOUSE

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

€28 a persona
min. 2 persone

MAIALETTO AL FORNO (7d,7b)

cotto lentamente

€40 a persona
min. 2 persone

FLANK STEAK

€25 a persona

FIorentina

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

€8,5 ogni etto

COSTATA DI MANZO SCOZZESE 500g

con patate al forno

€34

TOMAHAWK DI SCOTTONA IRLANDESE IGP

€7 ogni etto

CHATEAUBRIAND (7d,3a)

salsa bernese

€45 a persona
min. 2 persone

FILETTO AI FERRI

con patate al forno

€30



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	
ATOMICA	€12
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, peperoncino	
EMILIANA	€12
pomodoro, mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo	
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
pomodoro, formaggio fresco di capra, ricotta, carpaccio in uscita	
MEGAMEAT	€16
pomodoro, salsiccia, salsiccia di cervo, costine, porchetta	
CENACOLO (2a,14a,14e)	€16
pomodoro, mozzarella, gamberetti, gamberoni, sepioline, cozze	
POLPO E PATATE	€14
pomodoro, mozza, polpo, patate e olive taggiasche	



Le nostre pizze nascono da un impasto realizzato con lievito naturale, lavorato con una lenta lievitazione di almeno 30 ore e un'idratazione al 70%, per garantire leggerezza, fragranza e alta digeribilità. Utilizziamo farine selezionate provenienti da mulini italiani, scelte con cura per offrire qualità, gusto e autenticità in ogni pizza.

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA 0,75 naturale | frizzante €3,5

BIBITE IN BOTTIGLIETTA €3,5

Coca Cola | Coca Cola 0 | Fanta | Sprite | Lemonsoda | Ginger Ale

BIRRA ALLA SPINA

Radler | Panachè | Diesel

piccola €4

media €5

grande €6

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA 33 CL €6

SUCCO DI MELA €3,5

SUCCHI DI FRUTTA €3,5

pesca | albicocca | ananas | ace | pera

TÈ FREDDO pesca - limone €3,5

Ice Tea peach | lemon

BIRRE ARTIGIANALI

 €7

PILS - Birificio 1816 500 ml

HEFE WEIZEN - Birificio 1816 500 ml

VICTORIA IPA - Birificio 1816 500 ml

PALE ALE - Birificio 1816 500 ml

BLANCHE "WITELA" - Birificio Pintalpina 500 ml

DOUBLE IPA "SBREGA" - Birificio Pintalpina 500 ml

DUBBEL "RUGEN" - Birificio Pintalpina 500 ml

SEGALE "SUMARTÌ" - Birificio Pintalpina 500 ml

SIDRO DI PERE - Maley 500 ml

COCKTAIL/APERITIVI

SPRITZ	€7	DAIQUIRI	€10
Aperol o Campari, prosecco, soda		Rum bianco, succo di lime e sciroppo liquido	
HUGO	€7	MOSCOW MULE	€10
Sciroppo di sambuco, prosecco, soda		Lime, zenzero, vodka e ginger beer	
NEGRONI	€10	LONDON MULE	€10
Bitter, vermouth, gin		Lime, zucchero, gin e ginger beer	
AMERICANO	€10	LONG ISLAND	€12
Bitter, vermouth, soda		Vodka, rum, gin, cointreau, tequila, zucchero liquido con succo di limone e coca cola	
BASILICO	€10	PALOMA	€12
Foglie di basilico, vodka, zucchero di canna, lime		Tequila, succo di lime e di pompelmo, sale	
SPRING BERRY	€10	VIRGIN MOJITO	€8
Lamponi freschi pestati con miele, vodka e ginger beer		Pestato di lime e zucchero, lemon soda e acqua frizzante	
MOJITO	€10	ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€8
Lime e zucchero pestato con menta, rum e soda		alla fantasia del barista	
CAIPIRINHA	€10		
Zucchero e lime pestati, cachaca e soda			
TEQUILA SUNRISE	€10		
Tequila, succo di arancia e granatina			
MARGARITA	€10		
Tequila, cointreau, sciroppo liquido, succo di limone e sale			

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 rispettabile 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.

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:

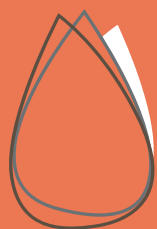
a. Vino bianco, b. Vino rosso, c. Frutta secca trattata, d. Conserve vegetali

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



LUCA GALLI

AT THE HEART OF HOSPITALITY