



IL CENACOLO

by Luca Gallo



File per menu
CENACOLO
inverno 2024 2025

Questo è un viaggio tra i sapori della mia terra, nel quale
amiamo valorizzare territori, tradizioni, gusti, tecniche e
materie prime della nostra cultura alpina.
Si dice che chi non viaggia non vive, quindi...

Goditi questo viaggio
e buon appetito!

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 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.

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

ORARI

Ristorante dalle 11:45 alle 14:30/15 | dalle 18:30 alle 22:00.

Pizza dalle 11:45 alle 14:30/15 | dalle 18:30 alle 23.00.

La pizzeria opera autonomamente con caratteristiche e tempistiche diverse rispetto a quelle della cucina.

PANE, SERVIZIO E COPERTO € 2,50



User ilcenacolo
Password ilcenacolo1996



ENJOY YOUR MOUNTAIN HOLIDAY

by Luca Galli

www.livinglivigno.com



WINE LIST

selection



Menù degustazione

by Luca Galli



Tradizione e passione sono i due ingredienti principali di questo menu degustazione, Qui abbiamo raccolto i piatti che più avete amato in questi ultimi 10 anni

Battuto di cervo

pinoli, porcini e coulis di lamponi

€ 22

Risotto

ai mirtilli e finferli, trucioli di casera e riduzione al sassella

€ 18

Il Must by Luca Galli

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

€ 30

Sfera al cioccolato fondente

con spuma allo yogurt di Livigno, crumble al grano saraceno e salsa alle fragole

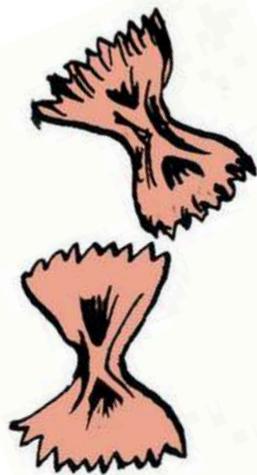
€ 8

Menù completo

le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta

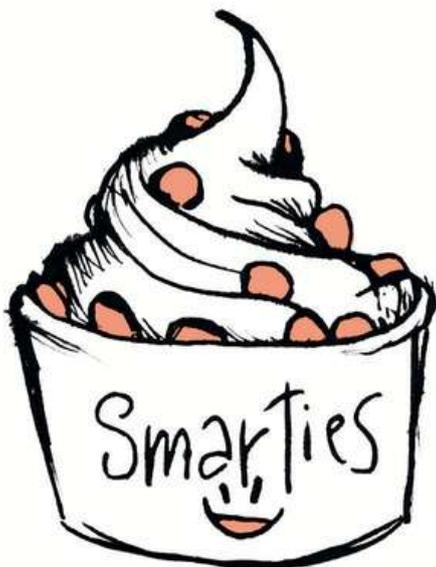
€ 70

Piccoli clienti



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

Lasagne alla bolognese	€ 8
Baby margherita special 🌱	€ 6
Penne o gnocchi di patate 🌱 al burro, al pomodoro o al ragù	€ 8
Bistecchina di manzo ai ferri 🍷 tenera e magra con patate al forno	€ 15
Cotoletta di pollo con patatine fritte	€ 13
Gelato al fior di latte con Smarties	€ 4



Affettati & formaggi



La rosa di Livigno 
Bresaola km0 in versione "santa" o carpacciata € 12/14

Tagliere di formaggi della vetrina € 15/20

Specchio di salmone affumicato € 20/50
da condividere

I classici taglieri di salumi valtellinesi prodotti a Livigno  
dalle migliori aziende agricole locali
con slinzeghe, salumi e formaggi tradizionali abbinati a
porcini sott'olio e burro salato

Small (X1) € 12

Medium (X2) € 20

Large (X4) € 38

New **Roast beef di cervo** 
chips di polenta, purè di patate al pistacchio € 20
e miele al limone

New **Culatello selezione Spigaroli**
aceto balsamico e parmigiano con fornarina calda € 19



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

€ 14.5

Sciatt e bresaola

€ 16.5

Pizzoccheri valtellinesi *PROVALI CON LA PESTEDA*

nel tipico "lavecc" 

€ 14

senza glutine  

€ 16

Tagliatelle ai funghi porcini 

€ 14

NEW Trilogia di montagna 

Pizzoccherini bianchi livignaschi, manfrigole "grosine" e pizzoccheri classici valtellinesi

€ 16

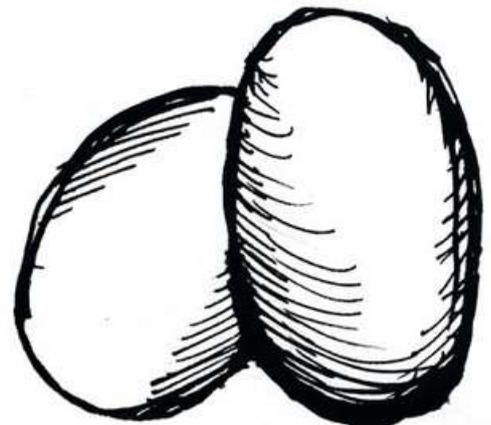


Cari clienti, in abbinamento a questi piatti **vi consigliamo di degustare un calice di vino Valtellinese**
Non esitate a chiedere cosa abbiamo stappato oggi!



Antipasti

- New Tartare di manzo**
Crema di tuorlo marinato, maionese al cetriolo, zabaione al formaggio e caviale di acciughe € 22
- Arancini di taroz** 
la nostra interpretazione del taroz valtellinese con spuma di ricotta e pancetta di Livigno € 15
- New Uovo di montagna** 
CBT, con fonduta di formaggio Livigno, spuma di patate e crostini di segale € 14
- Il nostro vitel tonn ** 
Magatello di vitello local CBT, spuma di tonno, fiori di capperi e perlage al tartufo € 16
- New Tentacolo di polipo**
piastrato, crostone di altamura, emulsione di burrata e sedano croccante € 19



Zuppe

Zuppa di cipolle 

con cappello di pasta sfoglia

€ 15

Minestrone



di legumi e verdure

€ 10

new

Red velvet

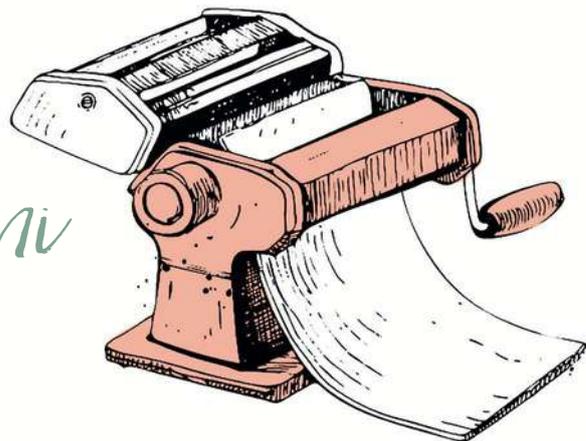


Crema di rapa rossa, code di gambero ed emulsione di crescenza

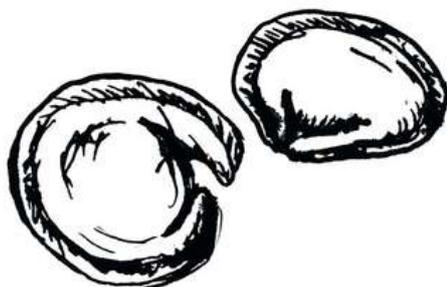
€ 16



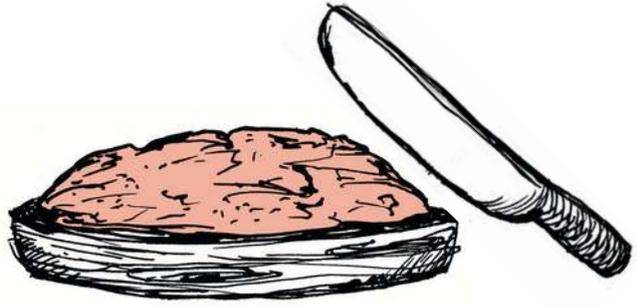
Italianissimi home made



- NEW** **Armonia di contrasti** 
spaghetti Pastificio Verrigni, crema di mandorle,
ketchup di pomodori secchi, tonno marinato e
katzuobushi € 16
- NEW** **Risotto**
pesto di basilico, emulsione di burrata al limone
e scampi scottati € 20
- NEW** **Gnocchi**
di polenta, ragout di cervo riduzione al vin brulé e
polvere di camomilla € 16
- Tagliolini del nonno di Heidi** 
pasta all'uovo con sugo a base di salsa di
pomodoro, salsiccia, pancetta, scaglie di grana e
radicchio € 14
- C'era una volta...**
ravioli al ripieno di lepre e caprino laccati
al burro e timo e gel di mirtilli € 16
- Linguine allo scoglio**
pastificio Verrigni min. 2 persone € 35
arricchiti con astice del mediterraneo min. 2 persone € 45



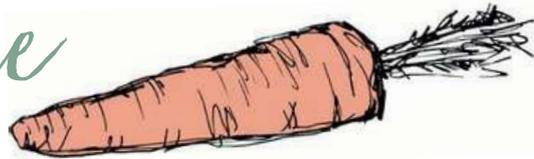
Polenta



Farina di mais valtellinese dal Mulino Zamboni di Colorina.
Su richiesta è disponibile al naturale senza burro e formaggio.

- con bocconcini di cervo in salmì  € 20
- con formaggi dei migliori casari locali    € 13
- con porcini trifolati senz'aglio   € 16

Insalate



Estroversa

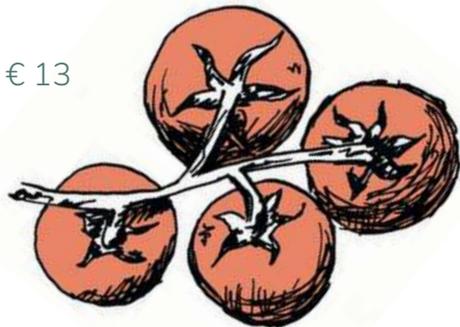
Spinacini e songino, mandorle, fettine di ananas, salmone affumicato e semi € 15

Cesar Salad

Lattughino, petto di pollo grill, crostoni di pane, scaglie di grana € 13

Livigno

Misticanza, casera alla piastra, noci e asparagi al vapore € 13





Alpine Steak House

by Luca Galli

- NEW** **Dedicato allo chef Mattias** 
tagliata di cervo sferzata al timo,
pannocchia e frutti di bosco € 28
- NEW** **Cuor di scimudin**  
filetto di manzo bardato con pancetta di livigno,
farcito di formaggio scimudin con polenta € 32
- La tagliata di manzo by Luca Galli**  
con rucola, salsa alla senape e scaglie di Casera € 27
- NEW** **Fegato di vitello km 0**
alla veneziana con riso pilaf € 24
- Filetto di puledro** 
ai ferri, con burro di latteria alle erbe aromatiche € 32
- Costoletta alla milanese**
con chips di patate fritte € 25
- NEW** **Branzino del mediterraneo** 
in manto di patate, capperi e olive € 28

Steak House & da condividere

Spaghetti mare

€ 35/45



Fritto misto

€ 26





Chateaubriand

€ 40



Fiorentina

€ 7.5 ogni etto



Costata

€ 33



Stinco di vitello

€ 60



Il filetto di manzo cotto al fieno

€ 45



Imperdibili su prenotazione

Il filetto di manzo cotto al fieno da € 45 a persona

La grigliata di pesce min. 2 persone da € 35 a persona

Il branzino o pescato in crosta di sale da € 50 a persona



Piatti unici

TAS'T 

Pizzocherini di Livigno al formaggio d'alpe,
costine di maiale e polenta taragna

€ 25

1816 

filetto di manzo ai funghi, riso pilaf e spinaci al vapore

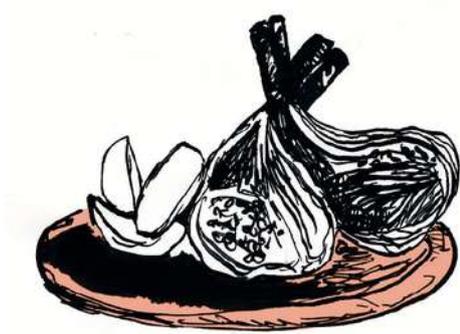
€ 30

NEW **Mediterraneo**

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

€ 25





Golosi e da condividere

Dove necessario ogni specialità verrà porzionata a vista e servita in centro al tavolo con i contorni appropriati. Le variazioni sui contorni sono extra

NEW **Carosello di carni alla griglia** € 27 a persona
assortimento di 6/8 tipi di carne min. 2 persone

NEW **Fritto misto di pesce** € 26 a persona
min. 2 persone

Fiorentina
800gr. / 1200gr. / 1600gr. / 2000gr. € 7,5 ogni etto

Costata di manzo scozzese 500g 🌾 € 33

Tomahawk di scottona irlandese IGP € 7,5 ogni etto

Chateaubriand € 40 a persona
salsa bernese min. 2 persone

Stico di vitello al forno min x2 € 60

Pizza

Cari clienti, la pizzeria opera autonomamente con caratteristiche e tempistiche diverse rispetto a quelle della cucina.

Margherita pomodoro, mozzarella	€ 8
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 9
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	€ 10
Diavola pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, aglio	€ 10
4 Formaggi pomodoro, mozzarella, formaggi italiani	€ 9.5
Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	€ 10
4 stagioni pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere	€ 9.5
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni, carciofi, olive nere	€ 10
Rustica pomodoro, mozzarella, porcini e salsicetta	€ 10
Tirolese pomodoro, mozzarella wurstel, speck, cipolla	€ 10
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	€ 9.5



Special

Golosa	€ 12
bianca, mortadella, granella e pesto di pistacchi e burrata	
Tartufina	€ 13
bianca, brie, porcini e perlage di tartufo	
Peperina	€ 12
bianca, mozzarella, peperoncini spillo dolci, capperi, olive, rucola	
Bosco incantato	€ 12
pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, scaglie di grana	
Cenacolo	€ 13
pomodoro, mozzarella, gamberetti, gamberoni, sepioline, cozze	

Crudo e rucola	€ 10
mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo	
Zucchine e gamberetti	€ 10
mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate	
Atomica	€ 10
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, peperoncino	
Emiliana	€ 10.5
pomodoro, mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo	
3 pomodori	€ 10
pomodorino giallo, pomodoro rosso, pomodorino confit, bufala e basilico	
Salmone	€ 12
pomodoro, mozzarella, pomodorini, salmone affumicato	
Livigno	€ 10
pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola	
Taleggio e Radicchio	€ 9.5
pomodoro, mozzarella, taleggio e radicchio	
Zola e Speck	€ 10
pomodoro, mozzarella, zola e speck	
Calzone	€ 12
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	

Variazioni € 0,50/ € 2

Tabella allergeni alimentari

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



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)