

## Willkommen im Cenacolo, wo der Geschmack die Seele der Berge trifft.

Hier vermischen sich der Duft von Holz und frisch gebackenem Brot, und das Knistern der Glut erzählt Geschichten, die das Herz erwärmen.

Jedes unserer Gerichte entsteht aus einer Geste, einer Erinnerung, einer Idee – im Einklang mit der Tradition.

Wir sind ein Restaurant, ein Steakhouse und eine Pizzeria, aber vor allem Bewahrer von Aromen und einem Lächeln.

Jede Zutat hat ihren Ursprung, jedes Rezept eine Stimme, inspiriert von unserer Region.

Auf unserer Speisekarte finden Sie klassische und originelle Rezepte, gegrilltes Fleisch, knusprige Pizzen und Gerichte, die sich mit den Jahreszeiten und der Inspiration verändern.

Und wenn Sie etwas suchen, das nicht auf der Karte steht – fragen Sie uns einfach.

Denn hier servieren wir nicht nur Essen, sondern Gastfreundschaft.

Entschleunigte Zeit. Erinnerungen voller Emotionen.

## Setzen Sie sich, atmen Sie tief durch... und lassen Sie den Geschmack sprechen.

### ÖFFNUNGSZEIT

**Restaurant** von 11.45 bis 15 Uhr + von 18.30 bis 22 Uhr.

**Pizza** von 11.45 bis 15 Uhr + von 18.30 bis 22.30 Uhr.

Pizzeria arbeitet unabhängig mit Eigenschaften und andere Zeiten als die der Küche.

Die Gerichte kommen nicht immer zur gleichen Zeit raus

**BROT, SERVICE UND VERDECKUNG** 2,50 €

**Es werden keine getrennten Rechnungen gemacht**



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

**LIVIGNO** 

## Legenda



### HERZGERICHT

ein Gericht, das wir aus unseren bisherigen Erfahrungen im Herzen tragen



### GLUTENFREI:

Auf Wunsch kann es nach den Prinzipien der glutenfreien Ernährung zubereitet werden



### TAS'T



### VEGETARISCH

## LEBENSMITTELINTOLERANZ

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, **benachrichtigen Sie bitte unbedingt vor der Bestellung unser Personal**. In der Küche sind wir bereit, Ihre Bedürfnisse zu erfüllen, indem wir alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen und spezifische und zertifizierte Lebensmittel verwenden.

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 bitten wir unsere Kunden, das Personal über Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder lebensmittelbedingte Erkrankungen, unter denen sie leiden, zu informieren, damit wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten können.

-

Um die beste Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten, werden einige Produkte unter starker Kälte gelagert.

# WEINKARTE

## selection



Um die Verfügbarkeit und die Preise stets aktuell zu halten, haben wir dieses neue Weinkarten-System entwickelt. Außerdem können Sie mehr Informationen über den gewählten Wein und dessen Weingut erhalten.

Für Beratung oder Konsultationen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.



# KLEINE KUNDEN

Wenn möglich, vor Erwachsenen serviert.  
Kuscheln und einige Überraschungen für sie!

**LASAGNE BOLOGNESE SPECIAL BABY** €9

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

**MARGHERITA NUDELN ODER**  €7

**KARTOFFELGNOCCHI** (1a,3a)  €9

mit Butter, Tomate oder Ragout

**GEGRILLTES RINDERSTEAK**  €16

zart und mager mit Ofenkartoffeln

**HÄHNCHENSCHNITZEL  
ODER CHICKEN NUGGETS** (1a,3a) €15

mit Pommes frites

**EINE KUGEL - EIS** (7a) €5

mit Smarties





# AUFSCHNITT & KÄSE

## **DIE ROSE VON LIVIGNO** (7b)

€16/18

Bresaola km0

## **KÄSEPLATTE AUS DER VITRINE** (7b)

€15/30

Local or national

## **DIE KLASSISCHEN WURSTPLATTEN AUS VALTELLINA** (7b,7d)

in Livigno hergestellt, von den besten Bauernhöfen mit Slinzeghe, traditionelle Wurstwaren und Käse, dazu Steinpilze in Öl und gesalzener Butter

x 1 Pers

€ 13

x 2 Pers

€24

x 4 Pers

€45

new

## **CAPRESE AUF UNSERE ART** (7b,1a)

€16

Büffelmozzarella aus Kampanien, Taggiasca-Oliven, Sardellen, Oregano und Crostini aus toskanischem Brot.



Auf Wunsch kann der Aufschnitt auch ohne Beilage glutenhaltiger Produkte serviert werden.

# UNSER VALTELLINA

Durch Essen drücken wir uns aus unsere Kreativität und unsere Emotionen, und wir bieten die Aromen der Region.

**SCIATT, CHICORÉE,  
APFEL UND HEIDELBEEREN** (1a,1b 7b) €16

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

**mal mit pesteda ausprobieren**

in typisch "lavecc" 

Glutenfrei  

€14,5  
€17

**TAGLIOLINI MIT PILZEN** (1a,3a,7b) 

€ 15

new

**BERGTRILOGIE** (1a,3a,7b,7d) 

Typische Pizzoccherini aus Livigno,  
Manfrigole und Pizzoccheri

€18

Liebe Kunden, gepaart mit diesen Gerichten

Wir empfehlen Ihnen, ein Glas Wein aus Valtellina zu probieren.

Zögern Sie nicht zu fragen, was wir heute entkorkt haben!

# VORSPEISEN



## RINDER TARTARE <sup>(7b)</sup>

€24

Käsespäne, getrocknete Cranberries, Schnittlauchöl,  
Crème fraîche und geröstetes Brot



## HIRSCH-TATAR

€24

geröstete Pinienkerne, sautierte Steinpilze,  
Himbeer-Coulis und Polenta-Chips

## TARoz ARANCINI <sup>(1a,3a,7b)</sup>

€16,5

unsere Interpretation von Valtellina taroz  
mit Ricotta-Mousse und Speck

## BERG-EI <sup>(3a,3c,7b)</sup>

€15,5

bei niedriger Temperatur gegart, mit Livigno Käsefondue,  
Kartoffelschaum und Roggencroutons

## UNSERE VITELLO TONNATO <sup>(3a)</sup>

€ 18

Kalbfleisch aus der Region, bei niedriger Temperatur gegart,  
Thunfischschaum, Kapernblüten und Trüffelperlage



## DELUXE GARNELEN-COCKTAIL <sup>(3a)</sup>

€ 23

Gedämpfte Garnelen, gekochter Oktopus, duftende  
Rosa-Schaumsauce und Chips aus violetten Kartoffeln

# SUPPEN

## ZWIEBELSUPPE (1a,7b)

mit Blätterteighut und Casera-Käsespänen

€17

## OMAS MINISTRONE

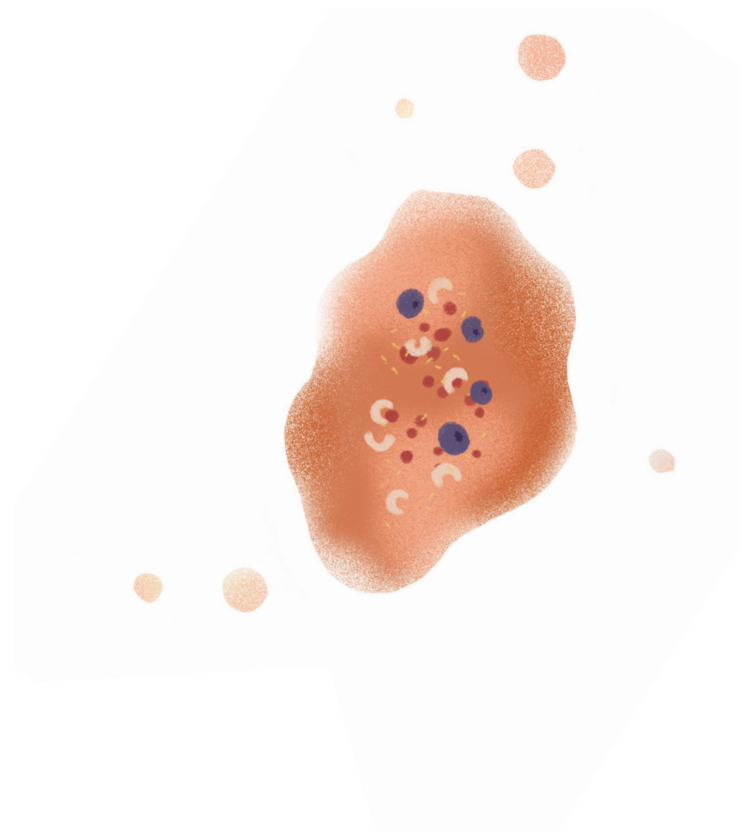
mit Hülsenfrüchten und Gemüse

€14

## TOMATEN-BROT SUPPE (1a,7b)

mit Basilikum aromatisierter Stracciatella  
und schwarzen Oliven

€15



# ITALIENISCH

## hausgemacht



- new** **SPAGHETTI** (1a,7e) €17,5  
Handgemachte, mit Safrancreme,  
Räucherforellenwürfeln und Katsuobushi
- new** **RISOTTO** (7b,8c) €23  
mit Gorgonzola-Fondue, Birnen, Walnuss-Crumble  
und Rotfrucht-Senf
- new** **KARTOFFELGNOCCHI** (1a,3a) €20  
mit „Amatriciana vom Meer“: Oktopus, rote Zwiebel,  
Burrata-Emulsion und Perlen aus schwarzem Trüffel
- LINGUINE MIT MEERESFRÜCHTEN** (1a,9a) min. 2 people  
mit Miesmuscheln, Venusmuscheln,  
Garnelen, Riesengarnelen, Scampi €40 each  
verfeinert mit mediterranem Hummer €50 each
- HEIDIS GROBVATERS TAGLIOLINI** (1a,7b,9a) €15,5  
Eiernudeln mit Tomatensauce, Wurst, Pancetta,  
Grana-Spänen und Radicchio
- BUCKWEIZEN RAVIOLI** (1a,7b,7d) €18  
gefüllt mit Bitto-Käse und Bresaola, in Butter  
mit Thymian und Pinienkernen geschwenkt



# POLENTA

Mit Maismehl aus der Zamboni-Mühle in Colorina.

**Auf Wunsch auch pur ohne Butter und Käse erhältlich.**

**MIT HIRSCHRAGOUT**  €22

**MIT KÄSE VON LOKALEN  
KÄSEHERSTELLERN** (7b,7d)    €15

**MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN** (7b,7d) €17  
ohne Knoblauch  

# SALADS

new

**ALPENPFAD** (8b)  

Gemischte Blattsalate und Radicchio, Hirschstreifen mit Pancetta und Himbeeressig geschwenkt, Haselnüsse und Waldbeeren

€20

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

Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Croutons, Parmesanflocken

€17

new

**LIVIGNO** (7b,8c,8g) 

Zichorie, belgischer Endivien, Gorgonzola-Würfel, Walnüsse und Birnen, Radieschen und Cashewkerne

€16





# ALPINE STEAK HOUSE

by Luca Galli



## HOLZFÄLLERBLOCK (7b,7d)

€28

Hirschscheiben, unwickelt mit Pancetta, gerollt und gegrillt, serviert mit Hirschwurst und Taragna-Polenta

## KALBSKOTELETT (1a,3a)

€27

nach milanischer Art mit Pommes

## SCIMUDIN HERZ (7b)

€35

Rinderfilet mit Speck aus Livigno, gefüllt mit Scimudin-Käse und Polenta

## DIE RINDFLEISCH-TAGLIATA VON LUCA GALLI (3a,7a,10a,10b)

€28,5

mit Rucola, Senfsauce und Casera-Käseflocken

## KALBSLEBER KM 0

€26

nach venezianischer Art mit Reispilaw



## MUST (1a,8f,7d)

€32

Pré-salé Lammkoteletts in Pistazienkruste, gegrillte Artischocke und Rote-Bete-Püree



## MEDITERRANER DORADE

€45

im Kartoffelmantel, mit Kapern, Kirschtomaten und Oliven

Verfügbar

## AUF RESERVIERUNG




**RINDERFILET IM HEU GEKOCHT** (3c) ab €55  
pro person


**DER FISCHGRILL** (1a) ab €50  
min. 2 people pro person

**SEEBARSCH ODER  
FISCH IN SALZKRUSTE** (3c) ab €55  
pro person

## EINZIGARTIGE GERICHTE

**TAS'T** (1a,3a,7b,7d)  €30  
Pizzocherini (kleine Gnocchi) aus Livigno mit Alpkäse,  
Schweinerippchen und Polenta Taragna

new

**1816** (1a,3a,3c)  €35  
Kalbsbacke, Tagliolini mit Pilzen  
und Kartoffelpüree-Schaum

**MEDITERRANEAN** (1a,3a,2a,14a,14b,14e) €35  
Tagliolini mit Tintenfisch, Meeresfrüchte-Ragout,  
Garnelenspießen und gemischten jungen Blattsalaten

# LECKER UND ZUM TEILEN



Wo erforderlich, wird jede Spezialität vor den Gästen geschnitten und portioniert und in der Mitte des Tisches mit den passenden Beilagen serviert. Variationen bei den Beilagen gelten als Extra

## **KARUSSELL MIT GEGRILTEM FLEISCH** (7d,7b)

Auswahl von 6/8 Fleischsorten

€30 pro person  
min. 2 people

## **IM OFEN GEBRATENES SPANFERKEL** (7d,7b)

new

€45 pro person  
min. 2 people

**GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH** €25 pro person  
(1a,9a,2a,3a) Marinara-Sauce und Limettensauce min. 2 people

## **FIorentINA**

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

€8,5 per hectogram

## **SCHOTTISCHES RIB-EYE-STEAK 500G**

€ 35

## **TOMAHAWK VON IRISCHEN SCOTTONA 1000 G**

€7,5 per hectogram

## **CHATEAUBRIAND** (7d,3a)

und Sauce Béarnaise

€45 pro person  
min. 2 people



# PIZZA (1a,7b)

Liebe Kunden, die Pizzeria arbeitet eigenständig mit anderen Merkmalen und Zeiten als die Küche.

Nicht alle Gerichte kommen zur gleichen Zeit.

## **MARGHERITA**

€9

Tomatensauce, Mozzarella

## **NAPOLI**

€10

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

€12

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze

## **DIAVOLA**

€12

Tomatensauce, Mozzarella, Pfeffern, scharfe Salami, Knoblauch

## **4 FORMAGGI**

€11

Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Käsesorten

## **VEGETARIANA**

€11

Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse

## **4 STAGIONI**

€12

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven

## **CAPRICCIOSA**

€13

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pfeffern, Artischocken, schwarze Oliven

## **RUSTICA**

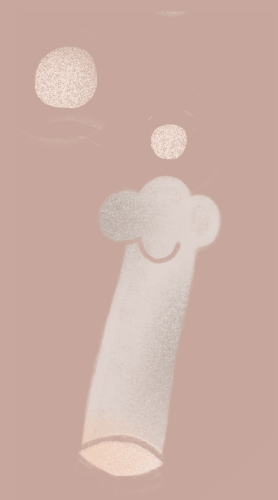
€12

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze und Wurstli

<b>TIROLESE</b>	€12
Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Speck, Zwiebeln	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€11
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
<b>CRUDO E RUCOLA</b>	€12
Mozzarella, Tomatenscheiben, Rucola, Rohschinken	
<b>ZUCCHINE E GAMBERETTI</b>	€12
Mozzarella, Garnelen, gegrillte Zucchini	
<b>ATOMICA</b>	€12
Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Zwiebeln, Pfeffer, Chili	
<b>EMILIANA</b>	€12
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Rohschinken	
<b>3 POMODORI</b>	€12
gelbe Kirschtomate, rote Tomate, kandierte Kirschtomate, Büffelmozzarella und Basilikum	
<b>SALMONE</b>	€15
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Lachs	
<b>LIVIGNO</b>	€14
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola	
<b>TALEGGIO E RADICCHIO</b>	€11
Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio und Radicchio	
<b>ZOLA E SPECK</b>	€12
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Speck	
<b>CALZONE</b>	€14
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken	

# PIZZA

## special



### **GOLOSA** (8f)

Mortadella, Pistazienpesto und Burrata

€14

### **TARTUFINA**

Brie, Steinpilze und Trüffel

€14

### **TAS'T**

Grotta-Käse, Bondiola, Kartoffeln und Pesteda

€13

### **MEGAFLEISCH**

Tomatensauce, Wurst, Hirschwurst, Rippchen und Porchetta

€16

### **CENACOLO** (2a,14a,14e)

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Riesengarnelen, kleine Sepien und Miesmuscheln

€16

# Liste der Stoffe oder Produkte, die Allergien auslösen können:

**Um die beste Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten, werden einige Produkte tiefgekühlt gelagert. In unserer Küche sind wir bereit, Ihre Bedürfnisse zu erfüllen, indem wir alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen und spezifische, zertifizierte Lebensmittel verwenden. Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 bitten wir unsere geschätzten Gäste, das Personal über Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder krankheitsbedingte Einschränkungen zu informieren, damit wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten können.**

## **1 - Getreide, das Gluten enthält:**

a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut

## **2 - Krebstiere und daraus gewonnene Produkte:**

a. Garnelen, b. Scampi, c. Krabben, d. Hummer

## **3 - Eier und daraus gewonnene Produkte:**

a. Hühnereier, b. Wachteleier, c. Eiprodukte (z. B. Eiweißpulver)

## **4 - Fisch und daraus gewonnene Produkte:**

a. Thunfisch, b. Lachs, c. Kabeljau, d. Sardellen, e. Erzeugnisse (z. B. Fischgelatine)

## **5 - Erdnüsse und daraus gewonnene Produkte:**

a. Ganze Erdnüsse, b. Erdnussbutter, c. Erdnussöl

## **6 - Soja und daraus gewonnene Produkte:**

a. Sojabohnen, b. Sojamilch, c. Tofu, d. Sojalecithin (E322)

## **7 - Milch und daraus gewonnene Produkte (einschließlich Laktose):**

a. Kuhmilch, b. Käse, c. Joghurt, d. Butter, e. Sahne

## **8 - Schalenfrüchte:**

a. Mandeln, b. Haselnüsse, c. Walnüsse, d. Pekannüsse, e. Paranüsse, f. Pistazien, g. Cashewkerne

## **9 - Sellerie und daraus gewonnene Produkte:**

a. Frischer Sellerie, b. Selleriepulver, c. Selleriesamen

## **10 - Senf und daraus gewonnene Produkte:**

a. Senfkörner, b. Senfpulver, c. Senfsauce

## **11 - Sesamsamen und daraus gewonnene Produkte:**

a. Ganze Samen, b. Sesamöl, c. Tahina (Sesampaste)

## **12 - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg:**

a. Weißwein, b. Rotwein, c. Behandelte Trockenfrüchte, d. Gemüsekonserven

## **13 - Lupinen und daraus gewonnene Produkte:**

a. Lupinenmehl, b. Ganze Lupinen, c. Vegane Produkte mit Lupinen

## **14 - Weichtiere und daraus gewonnene Produkte:**

a. Miesmuscheln, b. Venusmuscheln, c. Austern, d. Tintenfische, e. Sepien