

VI  
AG

DEUTSCH

GIO



IL CENACOLO

*by Luca Galli*

## Legende



**TAS'T**



**HERZGERICHT** ein Gericht, das wir aus früheren Erfahrungen in unserem Herzen tragen



**VEGETARISCH**



**GLUTENFREI** kann auf Anfrage nach den Grundsätzen der glutenfreien Ernährung zubereitet werden

## UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wenn Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, informieren Sie bitte immer unser Personal vor der Bestellung. In der Küche sind wir bereit, Ihre Bedürfnisse zu erfüllen, indem wir alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen treffen und spezielle und zertifizierte Lebensmittel verwenden.

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 bitten wir unsere Kunden, unsere Mitarbeiter über eventuelle Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder lebensmittelbedingte Krankheiten zu informieren, damit wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten können.

---

Um die Qualität der Lebensmittel zu verbessern, werden einige Produkte bei starker Kälte gelagert.

**Eine gute Erinnerung  
auf dem Gaumen  
und im Herzen zu  
hinterlassen, ist unser  
größter Wunsch.  
Es ist das, was uns  
glücklich macht.**

Meine Philosophie reicht von den Wellen der Kochkunst bis zum Genuss der Gastfreundschaft. Gemeinsam mit meinem Küchen- und Esszimmerteam bemühen wir uns darum, dass jedes Abenteuer schöne Erinnerungen und Emotionen weckt.

Guten Appetit!

#### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Restaurant von 11:45 bis 14:30/15 | Von 18:30 bis 22:00.  
Pizza 18:30 - 22:30.

Die Pizzeria arbeitet unabhängig mit Merkmalen und Timing Anders als in der Küche schließt es am Samstagabend um 20:00 Uhr an anderen Tagen schließt es um 22:30 Uhr.

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

# Kleine Kunden

- \* Zu ihrer Verfügung: Hochstuhl, Lätzchen und Besteck, Spiele, Ausmalen und Zeichnen, Begrüßungssekt und jede Menge Streicheleinheiten!  
Wenn möglich, werden sie immer vor den anderen Gästen bedient, und zwar ohne Schnickschnack auf den Tellern, so wie sie es mögen.

**Lasagne** € 8

---

**Margherita Spezial** € 6

---

**Kurze Nudeln oder Gnocchi**  
mit Butter, Tomaten- oder Fleischsauce € 8

---

**Rindersteak**  
mit Pommes frites € 13

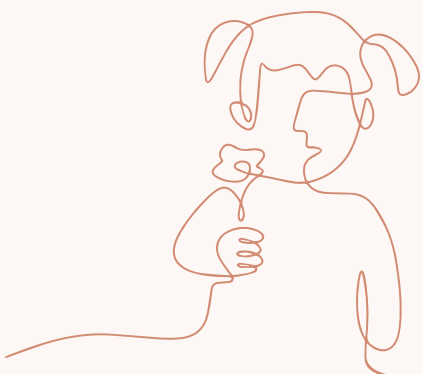
---

**Hähnchenschnitzel mit Pommes frites** € 13

---

**Fior di Latte-Eis mit Smarties** € 4

---





## Violino di capra

Lokales Wurst und Speck mit weißem Rübentrot

€ 15

## Bresaola del ghiottone

mit Bergkäseflocken, Steinpilzen in Öl,  
Pinienkernen und Rucola

€ 13

## Bresaola „santa“ KMO von Livigno

zu probieren in seiner besten Form

€ 11

## Das „Kostbare“ vom Bauern

Direkt vom lokalen Bauernhof ALPE LIVIGNO: Wurst und Käse,  
gepaart mit eingelegtem Gemüse und Steinpilzen in Öl

x 1 Person

€ 10

x 2 Personen

€ 18

x 4 Personen

€ 38

## Rohschincken aus Zibello DOP

mit Burrata aus Andria

€ 17



Auf Wunsch kann Aufschnitt ohne glutenhaltige Produkte serviert werden.



Durch das Essen bringen wir unsere Kreativität und unsere Emotionen zum Ausdruck, indem wir die Aromen der Region anbieten.

## Sciatt, Chicorée und Apfelstücke MelaVI € 12

---

### Pizzoccheri

in typischem "lavecc"  € 12

glutenfrei   € 15

---

### Manfrigole alla grosina

typische Crêpes mit Lokalkäse gefüllte € 12

---

Tagliatelle mit Pilzen  € 12

---

### Tris di ASSI

Pizzoccheri, Manfrigole (typische Crêpes mit Lokalkäse gefüllte), Ravioli (Nudeln gefüllt mit Bitto-Käse und Bresaola - lokale Wurstwaren) € 15

---

\* Zu diesen Gerichten empfehlen wir ein Glas Veltliner Wein oder ein lokales Craft Beer. Zögern Sie nicht zu fragen, was wir heute entkorkt haben!



### Tartar vom Reh

mit gerösteten Pinienkernen, Steinpilzen und Himbeerpesto € 16

---

### Foie Gras und geröstetes Milchbrot

mit roter Beerenmarmelade € 18

---

### Sexy caprese

Mozzarella di Bufala mit sautierten Regenbogen-Kirschtomaten, Erdbeeren, Himbeeren und Majoran € 15

---

### Kalbfleisch mit Thunfischsauce aus 'Cenacolo'

Lokales CBT-Kalbsmagatello, Thunfischmousse, Kapernblüten und Trüffelperlage € 16

---





## Spaghetti mit der Sauce von Heidis Großvater

mit Radicchio, Wurst, Kirschtomaten,  
Bacon und Parmesanflocken

€ 14

---

## Risotto ‚Vialone nano‘ "Pila Vecia" mit Heidelbeeren und Pfifferlingen 🍷

mit Casera-Käsespänen und Sfursat-Reduktion

€16

---

## Gnocchi mit Ziegen Ricotta 🌿 🍷

aus ‚Azienda Stella Alpina‘ Trepalle,  
auf einer Tomaten-Basilikum-Pesto-Sauce

€ 14

---

## Grüne Pappardelle mit Wildragout

und Kamillenpulver

€ 14

---

## Gefüllte Roggenravioli

mit Bitto und Bresaola, lackiert mit Pinienkernbutter und Thymian €15

---





\* auf Anfrage erhältlich Taragna oder natürlich ohne Butter und Käse mit:

**Hirschragout in Salzlake**  € 20

---

**Gegrillte Wurst**  € 16

---

**Käse von den besten  
lokalen Käsereien**    € 15

---

**Sautierte Steinpilze** ohne Knoblauch   € 16

---

SERVIERT MIT GEMÜSE DER SAISON  
ODER GEBRATENEN KARTOFFELN



## Rehschnitzel

mit Steinpilzen und Heidelbeersauce

€28

---

## T-Bone-Steak

800 g

€ 35

1200 g

€ 60

1600 g

€ 80

---

## Schottische Rinderrippe

"Scottish Beef Aberdeen g.g.A" 500 g

€ 30

---

## Wagyu Filet oder Lende

nach Kobe Art 120 g - VORBEHALTLICH VERFÜGBARKEIT

€ 80

---

## Tomahawk vom irischen g.g.A

Färsen mit Zitronen-Lorbeer-Kompott 1000 g

€ 70

---

## Geschnittenes Rindfleisch

mit Casera (Lokaler Käse) Salattrauke und Senfsauce

€ 27

---

## Filet vom heimischen Fohlen,

lackiert mit aromatischer Kräuterbutter

€ 26

---

## Rinderfilet

Gegrilltes € 27

---

Mit Pilzen € 28

---

## Wiener Schnitzel

mit Pommes Frites € 22

---

## Lammkarree mit Kräutern gefüllt

und mit Speck umwickelt € 28

---

## Weißes Rindersteak

“Vedalecia da Livign” 

mit Wacholderglasur aus dem Val Nera € 25

---

## Kalbshaxe im Ofen,

seine Sauce und Beilagen vom Küchenchef MIN 2 PX € 55

---

## Carosello (di) 3000 Gegrilltes Fleisch

Rippchen, Wild, Wurst, Filets, Spieße...

FÜR 2 PERSONEN € 25 CAD

---

## Auf Reservierung verfügbar:

- Chateaubriand mit Berner Sauce
- Kalbsleber nach venezianischer Art
- Filet im Heu
- Andere Fragen?



**Muscheln 'Marinara' Art** mit Croutons € 14

---

**Matthias gewidmet** 🌾

Marinierter Lachs, Melone, Spargel, Erdbeeren  
und Mandarine Zabaione € 15

---

**Geschlagener Thunfisch,**

Mozzarella und Kokoswasser, knusprige Nudelchips € 18

---

**Linguine Nudeln**

mit Meeresfrüchten FÜR 2 PERSONEN € 27 CAD

---

mit mediterranem Hummer del mediterraneo FÜR 2 PERSONEN € 35 CAD

---

**Gemischter Frittiertes Fisch** mit Marinarasauce € 25

---

**Carnaroli-Risotto mit Petersilie,**

Muscheln und Venusmuscheln € 20

---

**Oktopus-Tentakel** mit Kartoffel-Oliven-Creme 🌾 € 18

---

**Auf Reservierung verfügbar:**

- Gegrillter Fisch FÜR 2 PERSONEN
- Rohkost aus Meeresfrüchten
- Wolfsbarsch, Dorade, Quaker oder Schnapper nach Wunsch



## TAS'T

Pizzocherini di Livigno mit Bergkäse,  
Wildbret in Gremolata und Polenta Taragna € 25

---

## 63!

Tortellini mit Parmesancreme,  
Rindersteak auf Rucola, Bratkartoffeln € 25

---

## Freita

Tagliatelle Bolognese (mit Fleischragout),  
Lammkoteletts und gegrilltes Gemüse € 25

---

## 1816

Polenta Taragna, geschmolzener Bergkäse,  
Spiegelei und Steinpilze € 20

---

## Rinderfilet mit grünem Pfeffer

gedämpftem Spinat und Pilawreis € 25

---

## Mediterranean

Penne mit Lachs, panierte Thunfischwürfeln und Salat € 25

---

**MARGHERITA**

Tomate, Mozzarella € 7,00

---

**NAPOLI**

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano € 9,00

---

**PROSCIUTTO E FUNGHI**

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze € 10,00

---

**DIAVOLA**

Tomate, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Knoblauch € 10,00

---

**4 FORMAGGI**

Tomate, Mozzarella, Käse € 9,50

---

**VEGETARIANA**

Tomate, Mozzarella, Gemüse € 9,50

---

**4 STAGIONI**

Tom., Moz., Schinken, Champignons,  
Artischocken, schwarze Oliven € 9,50

---

**CAPRICCIOSA**

Tom., Moz., Schinken, Paprika, Artischocken, schwarze Oliven € 9,50

---

**RUSTICA**

Tomate, Mozzarella, Steinpilze und Wurst € 9,50

---

**TIROLESE**

Tomate, Mozzarella, Wurst, Speck, Zwiebel € 9,50

---

**TONNO E CIPOLLE**

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln € 9,50

---

**LIVIGNO**

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola € 9,50

---

**EMILIANA**

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Rohschinken € 9,50

---

**TRICOLORE**

Frische Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum € 9,50

---

**ZUCCHINE E GAMBERETTI**

Mozzarella, Krabben, gegrillte Zucchini € 9,50

---

**ATOMICA**

Tomate, Mozzarella, Wurst, Zwiebel, Peperoni € 9,50

---

**CRUDO E RUCOLA**

Toma., Moz., geschnittene Tomate, Rucola, Rohschinken € 10,00

---

**SALMONE**

Tomate, Mozzarella, Tomatenscheiben, Lachs € 11,00

---

**CENACOLO**

Tomate, Mozzarella, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln € 13,00

---

**TALEGGIO E RADICCHIO**

Tomate, Mozzarella, Taleggio und Radicchio € 9,50

---

**ZOLA E SPEK**

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und Speck € 9,50

---

**BOSCO INCANTATO**

Tomate, Mozzarella, Champignons, Speck, Parmesanspäne € 10,00

---

**CALZONE**

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken € 9,50

---

\* Pizzavariationen € 0,50/2,00

\* Liebe Kunden, die Pizzeria bleibt am Samstagabend und Sonntagmittag aus organisatorischen Gründen geschlossen. Bitte beachten Sie auch, dass die Küche und die Pizzeria getrennt arbeiten, um die Qualität der verschiedenen Gerichte zu gewährleisten.



## Alta Rezia

Salat, Slinzega (lokaler Räuchermet), Steinpilze in Öl und Käsewürfel aus der Region € 16

## Cesar Salad

Salat, Gegrillter Hähnchenbrust, Croutons, Parmesanflocken € 16

## EASY

Grüner Salat, Sardellen, Mozzarella, Oliven € 12

## Ever Green

Feldsalat, Gurke, Avocado und Granny Smith Apfel € 15

## BEILAGEN IN VERSION SMALL ODER XL

Gedämpftem Spinat € 5

Gebackene Kartoffeln oder Pommes frites € 5/9

Polenta Taragna oder Natur € 5/8

Gemischter Salat € 6/10

Gegrilltes Gemüse € 10/15



## Zwiebelsuppe

mit Käsebrotroutons € 10

Knödel in Brühe "LITTLE TIBET" € 12

Pina Gemüsesuppe   € 10

## Borela del boscaiolo

Gerstensuppe, Speck und Wurst € 12





## Schokoladenflan mit weichem Herzen

mit Himbeersauce und Fiordilatte Eis € 8

---

## Schokoladenkugel mit Erdbeer-Zabaglione und Cantucci € 6

begleitet von Vin Santo € 12

---

## Mangosuppe "Exotische Alpen"

und weiße Schokoladenmousse und marinierte Erdbeeren € 7

---

## Genuss

Mini-Tiramisu, Crème Brulè mit Haselnüssen  
und Waldbeeren Panna Cotta € 8

---

## Crème Brulè mit Pistazien € 6

---

## Brauliomisù Tiramisu mit Braulio € 8

---

## Frisches Obst 'young and free'

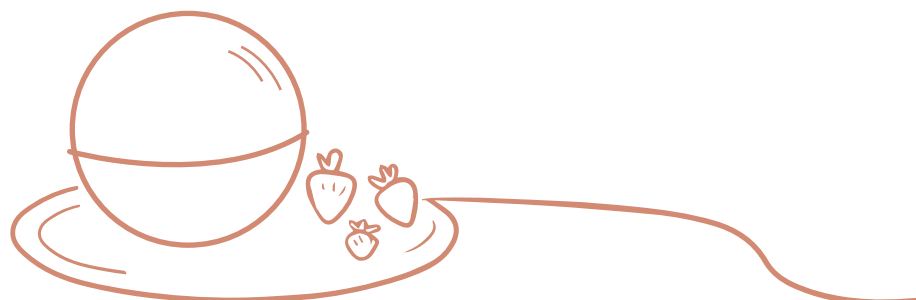
mit Basilikum Eis € 6

---

## Monte Vago

Kataifi-Teignest mit Schlagsahne, Vanilleeis und Kastanien € 7

---



# Allergentabelle



## EIER - 1

Glutenhaltiges Getreide als Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate und Produkte abgeleiteten Stämme



## FISCH - 2

Krebstiere und Produkte auf Basis von Schalentieren



## EI - 3

Eier und diese enthaltende Produkte: Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln



## FISCH UND PRODUKTE AUF FISCHBASIS - 4

Lebensmittel, in denen Fisch enthalten ist, selbst in geringen Prozentsätzen



## ERDNÜSSE UND ERDNUSSHALTIGE PRODUKTE - 5

creams and condiments in which there is also in small doses



## SOJA UNA SOJA BASIERENDE PRODUKTE - 6

Derivate wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und dergleichen



## MILCH UND PRODUKTE AUF BASIS VON MILCH - 7 (Laktose einschließlich)

jedes Produkt, in dem Milch verwendet wird, wie z. B.: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes



## NUTS AND DERIVATIVES - 8

Nüsse, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland, und ihre Produkte



## SELLERIE UND DERIVATE - 9

sowohl in Stücken als auch in Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate



## SENF UND DERIVATE - 10

kann in Saucen und Gewürzen gefunden werden, insbesondere in Senf



## SESAM UND PRODUKTE AUF BASIS VON SESAM - 11

whole seeds used for bread, flours that contain it in a minimum percentage



## SCHWEFELDIOXID UND SULFITE - 12

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub> - Als Konservierungsmittel verwendet, finden wir sie in: Fischkonserven, in eingelegten Lebensmitteln, in Öl und in Salzlake, in Konfitüren, Essig, getrockneten Pilzen und Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften)



## LUPINI UND LUPININBASIS PRODUKTE - 13

enthalten in veganen Lebensmitteln in Form von: Braten, Salami, Mehl und ähnlichem



## WEICHTIERE UND DERIVATE - 14

Weichtier und Produkte auf Weichtier basiert



Im **HOTEL GALLI** sind Sympathie und Höflichkeit zu Hause, die Atmosphäre ist einzigartig, geeignet für alle für einen Urlaub der Entspannung und Gelassenheit.



Besuchen Sie die Website



