

V  
A  
G  
G  
I  
O



IL CENACOLO

*by Luca Galli*

## Legenda



**TAS'T**



**PIATTO DEL CUORE** un piatto che ci portiamo nel cuore dalle nostre esperienze precedenti



**VEGETARIANO**



**GLUTEN FREE:** su richiesta può essere preparato seguendo i principi dell'alimentazione senza glutine

## 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.

# Lasciare un buon ricordo sul palato e nel cuore è il nostro desiderio più grande. È ciò che ci rende felici.

La mia filosofia spazia tra le onde dell'arte culinaria e il piacere dell'ospitalità.

Assieme alla mia brigata di cucina e di sala ci impegniamo affinché ogni avventura porti con sé un buon ricordo e delle belle emozioni. Buon appetito!

Luca e team del Cenacolo

## **ORARI**

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

Pizza dalle 18:30 alle 22:30.

La pizzeria opera autonomamente con caratteristiche e tempistiche diverse rispetto a quelle della cucina, il sabato sera chiude alle 20:00 mentre negli altri giorni chiude alle 22:30.

**PANE, SERVIZIO E COPERTO € 2,50**

# Piccoli clienti

\* A loro disposizione: seggiolone, bavaglino e posatine, giochi, colori e disegni, champagne di benvenuto e coccole a volontà!  
Quando possibile serviti prima degli adulti.

**Lasagne** € 8

---

**Margherita special** € 6

---

**Pasta corta o gnocchi**  
al burro, al pomodoro o al ragù € 8

---

**Bistecchina di manzo ai ferri**  
tenera e magra con patate al forno € 13

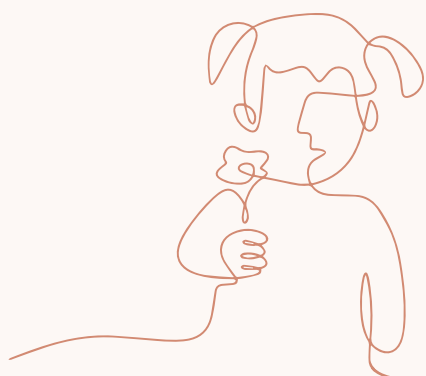
---

**Cotoletta di pollo con patatine fritte** € 13

---

**Gelato al fior di latte con Smarties** € 4

---





## Violino di capra

Bondiöla, pancéta, e pan da carcent

€ 15

## Bresaola del ghiottone

con scaglie di formaggio d'alpeggio,  
porcini sott'olio, pinoli e rucola

€ 13

## Bresaola "santa" KMO di Livigno

per essere degustata al meglio

€ 11

## Gli autentici di Livigno

Direttamente dalla locale azienda agricola ALPE LIVIGNO con  
slinzeghe, salumi e formaggi abbinati a giardiniera e porcini sott'olio

x 1 pers € 10


x 2 pers € 18

x 4 pers € 38

## Culatello di Zibello DOP

e burrata d'Andria

€ 17

 Su richiesta gli affettati potranno essere serviti senza l'accompagnamento di prodotti contenenti glutine.



Attraverso il cibo esprimiamo la nostra creatività  
e le nostre emozioni, proponendo i sapori del territorio.

**Sciatt cicorino e bastoncini di MelaVI**  € 12

---

### **Pizzoccheri**

nel tipico “lavecc”  € 12

senza glutine   € 15

---

**Manfrigole alla grosina** € 12

---

**Tagliatelle ai funghi**  € 12

---

### **Tris di ASSI**

pizzoccheri livignaschi, manfrigole e ravioli al bitto e bresaola € 15

---

\* Cari clienti, in abbinamento a questi piatti **vi consigliamo di degustare un calice di vino Valtellinese oppure una birra artigianale locale.**

Non esitate a chiedere cosa abbiamo stappato oggi!



### Tartare di cervo

con pinoli tostati, porcini, pesto di lamponi

€ 16

### Scaloppa di Foie Gras

toast di pan da col e composta di chelude

€ 18

### La sexy caprese

Mozzarella di bufala campana con sauté di pomodorini arcobaleno, fragole, lamponi e maggiorana

€ 15

### Il vitel tonn  del Cenacolo

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

€ 16





## Spaghetti artigianali al sugo del nonno di Heidi

radicchio, salsiccia, pomodorini, pancetta e scaglie di grana € 14

---

## Risotto vialone nano "Pila Vecia" ai mirtilli e finferli

con trucioli di casera e riduzione di sfursat € 16

---

## Gnocchi di ricotta caprina

"Azienda Stella Alpina" di Trepalle,  
su specchio di pomodoro e pesto di basilico € 14

---

## Pappardelle verdi al ragù di cervo

e polvere di camomilla € 14

---

## Ravioli di segale ripieni

al bitto e bresaola, laccati al buon burro di pinoli e timo € 15

---





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

**con bocconcini di cervo in salmi**  € 20

---

**con salsiccia grigliata**  € 16

---

**con formaggi dei migliori casari locali**    € 15

---

**con porcini trifolati** senz'aglio   € 16

---

SERVITI CON VERDURE DI STAGIONE O PATATE SALTATE



## Lombo di capriolo scaloppato

su letto di porcini con polenta taragna e salsa ai mirtilli € 28

---

## Fiorentina

800 g € 35

1200 g € 60

1600 g € 80

---

## Costata di manzo scozzese

“Scottish beef Aberdeen IGP” 500 g € 30

---

## Filetto o controfiletto di Wagyu

stile Kobe 120 g - SOGGETTO A DISPONIBILITÀ € 80

---

## Tomahawk di scottona irlandese IGP

con composta di limone e alloro 1000 g € 70

---

## Tagliata di manzo al Casera,

rucola e salsa alla senape € 27

---

## Filetto di puledro Locale

laccato al burro d'erbe aromatiche € 26

---

## Filetto di manzo

ai ferri € 27

ai funghi € 28

## Cotoletta alla milanese

con patate fritte € 22

## Carrè d'agnello farcito

alle erbe aromatiche, bardato di pancetta € 28

## Biancostato di manzetta

"Vedalecia da Livign" 

alla glassa di ginepro della val Nera € 25

## Stinco di vitello al forno

la sua salsa e contorni dello chef MIN 2 PX € 55

## Carosello (di) 3000 carni alla griglia

Costine, cervo, salsiccia, filettini, arrosticini...

PER 2 PX € 25 CAD

## Disponibili su prenotazione:

- Chateaubriand con salsa bernese
- Filetto al fieno
- Fegato di vitello alla veneziana
- Cosa vorresti mangiare?



**Cozze alla marinara** con crostoni di pane dorato € 14

---

**Dedicato a Mattias** 

Salmone marinato, melone, asparagi, fragole  
e zabaione al mandarino € 15

---

**Battuto di tonno**

acqua di mozzarella e cocco, chips croccante di pasta € 18

---

**Linguine**

alla marinara PER 2 PX € 27 CAD

alla marinara con astice del mediterraneo PER 2 PX € 35 CAD

---

**Fritto misto** con salsa marinara € 25

---

**Risotto carnaroli al verde di prezzemolo**

con cozze e vongole € 20

---

**Tentacolo di polipo** con crema di patate e olive  € 18

---

**Disponibili su prenotazione:**

- Grigliata di pesce PER 2 PX
- Crudités di mare
- Branzino, Orata, Ombrina o Dentice a piacere



## TAS'T

Pizzocherini di Livigno al formaggio d'alpe,  
ossobuco di cervo in gremolata e polenta taragna € 25

---

## 63!

Tortellini alla crema di parmigiano,  
tagliata di manzo su rucola, patate fritte € 25

---

## Freita

Tagliatelle alla bolognese,  
costolette di agnello alla scottadito e verdure grigliate € 25

---

## 1816

Polenta taragna, formaggio d'alpeggio fuso,  
uovo al tegamino e porcini trifolati € 20

---

## Filetto & Riso Pilaf

con filetto di manzo al pepe verde a spinaci al vapore € 25

---

## MEDITERRANEO

Pennette al salmone, cubi di tonno alla milanese e insalatina € 25

---

**MARGHERITA**

pom., mozzarella

€ 7,00

**NAPOLI**

pom., mozzarella, acciughe, origano

€ 9,00

**PROSCIUTTO E FUNGHI**

pom., mozzarella, prosciutto cotto e funghi

€ 10,00

**DIAVOLA**

pom., mozzarella, peperoni, salamino piccante, aglio

€ 10,00

**4 FORMAGGI**

pom., mozzarella, formaggi

€ 9,50

**VEGETARIANA**

pom., mozzarella, verdure

€ 9,50

**4 STAGIONI**

pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere

€ 9,50

**CAPRICCIOSA**

pom., mozzarella, prosciutto, peperoni, carciofi, olive nere

€ 9,50

**RUSTICA**

pom., mozzarella, porcini e salsicetta

€ 9,50

**TIROLESE**

pom., mozzarella wurstel, speck, cipolla

€ 9,50

**TONNO E CIPOLLE**

pom., mozzarella, tonno, cipolle

€ 9,50

**LIVIGNO**

pom., mozzarella, porcini, bresaola

€ 9,50

**EMILIANA**

pom., mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo

€ 9,50

### **TRICOLORE**

pomodorini freschi, mozzarella di bufala, basilico € 9,50

---

### **ZUCCHINE E GAMBERETTI**

mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate € 9,50

---

### **ATOMICA**

pom., mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni peperoncino € 9,50

---

### **CRUDO E RUCOLA**

pom., mozzarella, pomodoro a fette, rucola prosciutto crudo € 10,00

---

### **SALMONE**

pom., mozzarella, pomodoro a fette, salmone € 11,00

---

### **CENACOLO**

pom., mozzarella, gamberetti, gamberoni, seppioline, cozze € 13,00

---

### **TALEGGIO E RADICCHIO**

pom., mozzarella, taleggio e radicchio € 9,50

---

### **ZOLA E SPEK**

pom., mozzarella, zola e speck € 9,50

---

### **BOSCO INCANTATO**

pom., mozzarella, funghi, pancetta scaglie di grana € 10,00

---

### **CALZONE**

pom., mozzarella, prosciutto, funghi carciofi € 9,50

---

\* Variazioni € 0,50/2,00

\* Cari clienti, la pizzeria opera autonomamente con caratteristiche e tempistiche diverse rispetto a quelle della cucina. **Il sabato sera chiude alle 20:00 mentre negli altri giorni chiude alle 23:00.**



## Alta Rezia

Misticanza, slinzega e porcini sott'olio con cubetti di formaggio Latteria Livigno

€ 16

## Cesar Salad

Lattughino, petto di pollo grill, crostoni di pane, scaglie di grana € 16

## EASY

Insalata verde, acciughe, mozzarella e olive

€ 12

## Ever Green

Songino, cetrioli, avocado e mela verde

€ 15

## CONTORNI IN VERSIONE SMALL O XL

Spinaci al vapore

€ 5

Patate al forno o fritte

€ 5/9

Polenta Taragna o Nature

€ 5/8

Insalata mista

€ 6/10

Verdure grigliate

€ 10/15



## Zuppa di cipolle

con crostoni di pane al formaggio

€ 10

## Canederli "Piccolo Tibet" in brodo

€ 12

## Minestrone di verdure della Pina

€ 10

## Borela del boscaiolo

Minestra di grano saraceno decorticato, pancetta e salsiccia

€ 12





## Flan al cioccolato dal cuore morbido

con salsa ai lamponi e gelato al fior di latte € 8

---

**Ball di cioccolato** con zabaione fragole e cantucci € 6

con accompagnamento di vin santo € 12

---

## Zuppetta di mango "alpi esotiche"

con mousse al cioccolato bianco e fragoline marinate € 7

---

## Delizia

mini tiramisù, creme brulè alla nocciola  
e panna cotta frutti di bosco € 8

---

**Creme brulè al pistacchio** € 6

---

**Brauliomisù** tiramisù al nostro Braulio € 8

---

## Frutta fresca "young and free"

Carpaccio di frutta con gelato al basilico € 6

---

## Monte Vago

Nido di pasta kataifi con panna montata,  
gelato alla vaniglia e castagne allo sciroppo al rosmarino € 7

---



# Tabella allergeni alimentari



## 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 SO<sub>2</sub> - 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: arrosti, salamini, farine e similari)



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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



All'Hotel Galli  
la simpatia e la  
cortesìa sono di casa.  
L'atmosfera è unica,  
adatto a tutti per una  
vacanza all'insegna del  
relax e della serenità.



Scopri di più sull'Hotel Galli



