

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 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



ENJOY YOUR MOUNTAIN HOLIDAY

by Luca Galli

www.livinglivigno.com

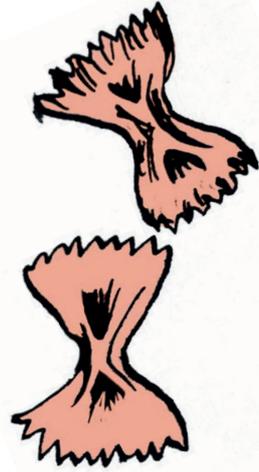


WINE LIST

Salah selection

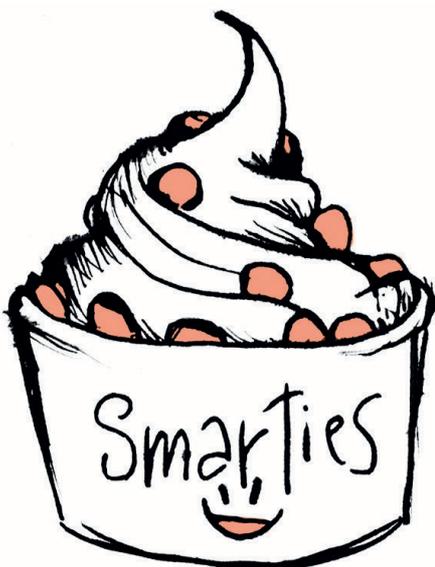


Piccoli clienti



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

Lasagne alla bolognese	€ 8
Baby margherita special 🌿	€ 6
Pasta corta o gnocchi di patate 🌿 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
Pallina di gelato al fior di latte con Smarties	€ 4



Affettati



“Galon”

Violino di capra, bondiola, tost di bisciola e burro di malga € 15

La rosa di Livigno

Bresaola km0 in versione “santa” o carpacciata € 11/13

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

x 1 pers	€ 10
x 2 pers	€ 18
x 4 pers	€ 38

Carpaccio di cervo fumè

con pesto di nocciole, sedano croccante
e chips di “pan da seal” € 20



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 con bresaola, cicorino e Mela-VI valtellinese € 14

Pizzoccheri valtellinesi **PROVALI CON LA PESTEDA** € 12
nel tipico "lavecc"  € 15
senza glutine  

Tagliatelle ai funghi  € 12

New **Trilogia di montagna**  € 15
Pizzoccherini tipici livignaschi, manfrigole
e pizzoccheri classici valtellinesi



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

Dont touch my deer

battuto di cervo con pinoli tostati, porcini caldi, culis di lamponi e chips di polenta

€ 20

Dal Camino al Cenacolo

uovo di montagna cotto in vaso cottura, con fonduta di scimudin e salsa pomodoro, bonet al bitto e granita al vin brulè

€ 16

New

Il vitel tonné, il nostro

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

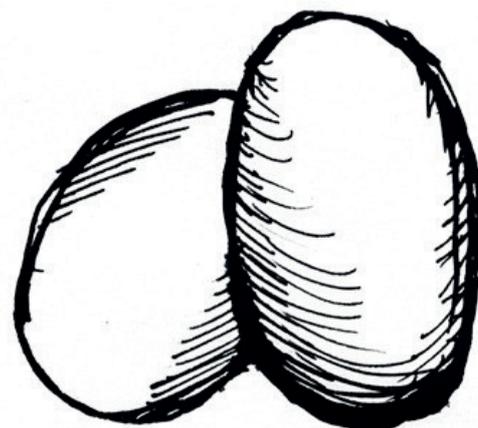
€ 18

New

Tiramisù di baccalà

Mantecato di merluzzo tiepido, spuma di patate, crostini di “pan da col” e cacao amaro

€ 16

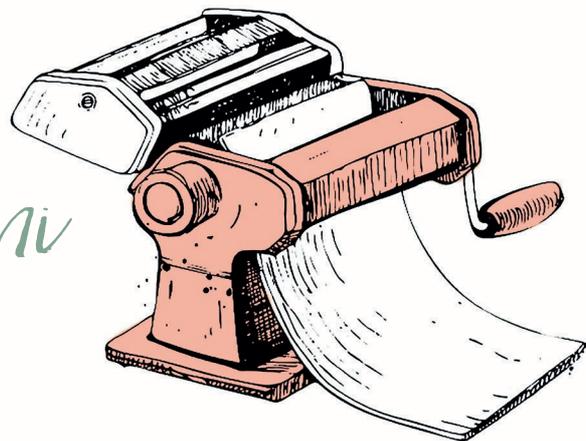


Zuppe

- New Zuppa di cipolle** 
con cappello croccante di pasta sfoglia € 15
- Minestrone**  
di legumi e verdure € 12
- New Vellutata di lenticchie rosse**
con polipo e cotechino € 14



Italianissimi home made



New Fake carbonara
spaghetto artigianale Pastificio Verrigni mantecato alla crema di zafferano, tonno rosso e caviale € 16

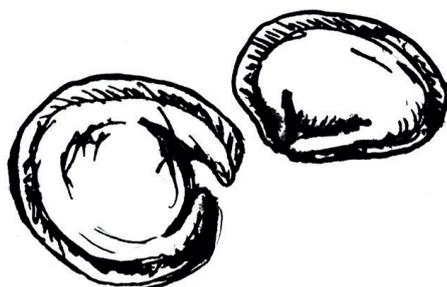
New Risotto winter vibes 
carnaroli "pila vecia" alla zucca, porcini e spuma di caprino di trepalle € 16

New Roba da gnocchi
di patate alla matriciana di polipo con emulsione di burrata, colatura di alici e perle di tartufo € 16

Tagliolini del nonno di Heidi
pasta all'uovo con sugo a base di salsa di pomodoro, pancetta, scaglie di grana e radicchio € 15

New C'era una volta... € 16
ravioli al ripieno di lepre e caprino laccati al burro e timo e gel di mirtilli

Linguine Pastificio Artigianale Verrigni
allo scoglio min. 2 persone € 35
arricchiti con astice del mediterraneo min. 2 persone € 45



Polenta



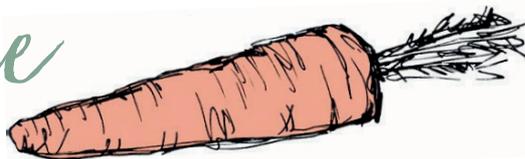
Farina di mais valtellinese dal Mulino Zamboni di Colorina.
Su richiesta è disponibile al naturale senza burro e formaggio.

con bocconcini di cervo in salmì  € 20

con formaggi dei migliori casari locali    € 15

con porcini trifolati senz'aglio   € 16

Insalate

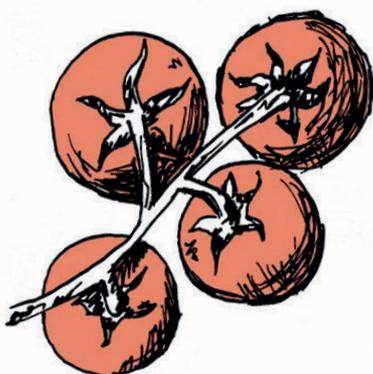


Estroversa  

Spinacini, mandorle, fettine di ananas, salmone affumicato e semi € 16

Cesar Salad

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





Steak House

SERVITI CON CONTORNO
DI STAGIONE O PATATE

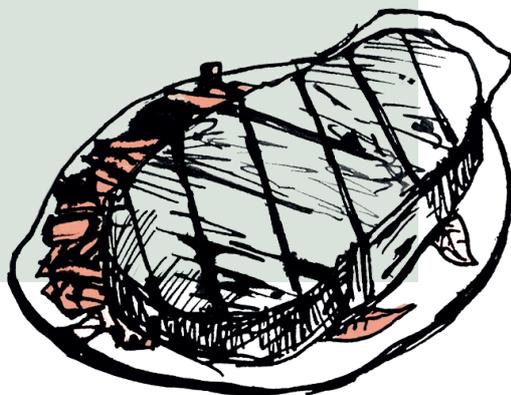
- NEW** **Dedicato allo chef Mattias** 
costoletta di cervo in salsa di mirtilli e grappa con polenta taragna € 30
- Costata di manzo scozzese**
con marmellata di limone e alloro fatta in casa € 30
- NEW** **La tagliata di manzo by Luca Galli**
con rucola, salsa alla senape e scaglie di Casera € 27
- Filetto di puledro locale**
laccato al burro di erbe aromatiche € 26
- Filetto di Manzo**
in crosta di pepe di Sechuan € 32
- NEW** **Costoletta di vitello alla milanese**
con chips di patate fritte € 28
- NEW** **Stinchetto di Agnello da latte** 
con salsa ai porcini e polenta € 28

Disponibili su prenotazione

Il filetto di manzo cotto al fieno

La grigliata di pesce min. 2 persone

Il branzino o pescato al sale



Piatti unici

TAS'T 

Pizzocherini di Livigno al formaggio d'alpe,
lingua di vitello tiepida e polenta taragna

€ 25

1816 

filetto di manzo al pepe verde, riso pilaw e spinaci al vapore

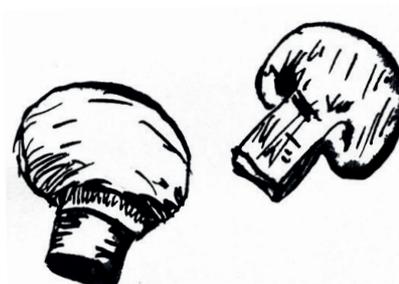
€ 30

New

Mediterraneo

insalata di polipo con pennette al salmone
e verdure grigliate

€ 25





Da condividere

NEW Carosello di carni alla griglia

assortimento di 6/8 tipi di carne

€ 25 a persona
min. 2 persone

NEW Fritto misto di pesce

con paranza, gamberoni, seppie, calamari, polipo, totani, triglia con salsa marinara e maionese al lime

€ 30 a persona
min. 2 persone

Fiorentina

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

con salsa ai funghi, salsa al pepe verde e maionese alla senape

€ 7 ogni etto

Tomahawk di scottona irlandese IGP

con composta di limone e alloro e salsa aioli

€ 7,5 ogni etto

Chateaubriand

con salsa al pepe e salsa bernese

€ 35 a persona
min. 2 persone

Maialino da latte croccante

con maionese al basilico e salsa ai funghi

€ 60

Le variazioni sui contorni sono extra

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	€ 9.5
Vegetariana pomodoro, mozzarella, verdure	€ 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	€ 9
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	€ 9.5



special

Golosa bianca, mortadella, pistacchi e burrata	€ 12
Tartufina bianca, brie, porcini e tartufo	€ 12
Zuccona bianca, crema di zucca, guanciale e salsiccia	€ 12
Bosco incantato pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta, scaglie di grana	€ 12
Cenacolo pomodoro, mozzarella, gamberetti, gamberoni, sepioline, cozze	€ 12

Crudo e rucola mozzarella, pomodoro a fette, rucola, prosciutto crudo	€ 10
Zucchine e gamberetti mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate	€ 10
Atomica pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, peperoni, peperoncino	€ 10
Emiliana pomodoro, mozzarella, parmigiano, prosciutto crudo	€ 10.5
Tricolore pomodorini freschi, mozzarella di bufala, basilico	€ 10
Salmone pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, salmone	€ 12
Livigno pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola	€ 10
Taleggio e Radicchio pomodoro, mozzarella, taleggio e radicchio	€ 9.5
Zola e Speck pomodoro, mozzarella, zola e speck	€ 10
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	€ 10

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...)