



IL CENACOLO

*by Luca Gallo*



**inverno 2024 2025**

Dies ist eine Reise durch die Aromen meines Landes, bei der wir gerne die Traditionen, Geschmäcker, Techniken und Rohstoffe unserer alpinen Kultur hervorheben.  
Man sagt, wer nicht reist, lebt nicht, also...

*Genießen Sie diese Reise*  
**und guten Appetit!**

## 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.

---

## ÖFFNUNGSZEIT

**Restaurant von 11.45 bis 14.30/15 Uhr + von 18.30 bis 22 Uhr.**

**Pizza von 11.45 bis 14.30/15 Uhr + von 18.30 bis 22.30 Uhr.**

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

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



**User** ilcenacolo  
**Password** ilcenacolo1996



## GENIESSE DEIN BERGURLAUB

*by Luca Galli*

[www.livinglivigno.com](http://www.livinglivigno.com)



## WEINKARTE

Selection





# Degustations menu

by Luca Galli



*Tradition und Leidenschaft sind die beiden Hauptbestandteile dieses Degustationsmenüs. Hier haben wir die Gerichte zusammengestellt, die Sie in den letzten 10 Jahren am meisten geliebt haben*

## **Gehacktes Wildbret**

Pinienkerne, Steinpilze und Himbeercoulis

€ 22

## **Risotto**

mit Heidelbeeren, Pfifferlingen, Casera-Käse  
und Sassella-Reduktion

€ 18

## **Must by Luca Galli**

Lammkoteletts mit Pistazienkruste, gegrillte Artischocke  
und Rote-Beete-Püree

€ 30

## **Dunkle Schokoladenkugel**

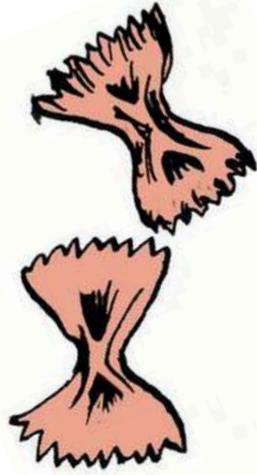
mit Livigno-Joghurtschaum, Buchweizen-Crumble  
und Erdbeersauce

€ 8

Die Portionen werden neu kalibriert, damit der gesamte  
Vorschlag optimal verkostet werden kann

€ 70

# Kleine Kunden



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

**Lasagne Bolognese** € 8

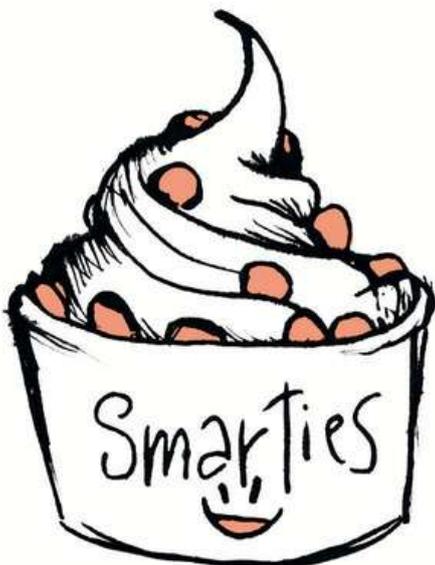
**Special baby margherita**  € 6

**Nudeln oder Kartoffelgnocchi**   
mit Butter, Tomate oder Ragout € 8

**Gegrilltes Rindersteak**   
zart und mager mit Ofenkartoffeln € 15

**Hähnchenschnitzel mit Pommes frites** € 13

**Eine Kugel Fiordilatte-Eis**  
mit Smarties € 4



# Aufschnitt



## Die Rose von Livigno

Bresaola km0

€ 12/14

## Käseplatte aus der Vitrine

€ 15/20

## Spiegelplatte mit geräuchert Lachs

zum teilen

€ 20/50

## Die klassischen Wurstplatten aus Valtellina

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

x 1 Pers

€ 12

x 2 Pers

€ 20

x 4 Pers

€ 38

## **NEW** Roastbeef aus Wildfleisch

Polenta-Chips, Pistazien-Kartoffelpüree und Zitronenhonig

€ 20

## **NEW** Culatello Spigaroli-Auswahl

Balsamico-Essig und Parmesan, mit warmem Brot

€ 19



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

# Unser Valltellina

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



Sciatt, Chicorée, Apfel und Heidelbeeren € 14,5

Sciatt und Bresaola € 16,5

Pizzoccheri **MAL MIT PESTEDA AUSPROBIEREN**

in typisch "lavecc"  € 14

Glutenfrei   € 16

Tagliolini mit Pilzen  € 14

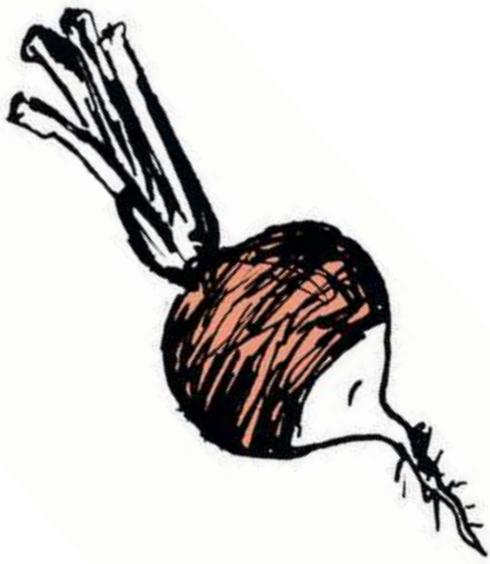
**New** Bergtrilogie 

Typische Pizzoccherini aus Livigno, € 16

Manfrigole und Pizzoccheri

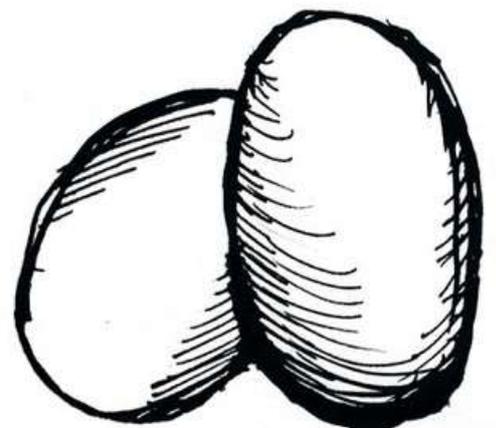


Liebe Kunden, gepaart mit diesen Gerichten  
Wir empfehlen Ihnen, ein Glas Wein aus Valltellina zu probieren.  
Zögern Sie nicht zu fragen, was wir heute entkorkt haben!



# Vorspeisen

- New Rinder Tartare**  
Marinierte Eigelbcreme, Gurkenmayonnaise, Käsezabaione und Sardellenkaviar € 22
- Taroz Arancini**   
unsere Interpretation von Valtellina taroz mit Ricotta-Mousse und Livigno-Speck € 15
- New Berg-Ei**   
bei niedriger Temperatur gegart mit Livigno Käsefondue, Kartoffelschaum und Roggencroutons € 14
- Unsere Vitello Tonnato**   
Kalbfleisch aus der Region, bei niedriger Temperatur gegart, Thunfischschaum, Kapernblüten und Trüffelperlage € 16
- New Oktopus Tentakel**  
gegrillt, Altamura-Brot-Crouton, Burrata-Emulsion und knuspriger Sellerie € 19

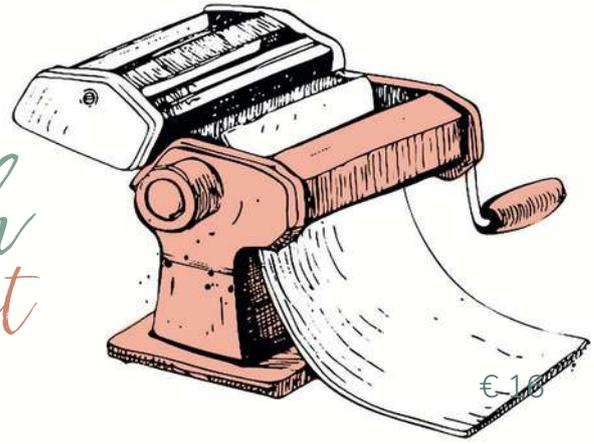


# Suppen

- New Zwiebelsuppe**   
mit knuspriger Blätterteig € 15
- Minestrone**    
aus Hülsenfrüchten und Gemüse € 10
- New Red velvet**   
Creme aus roten Steckrüben,  
Garnelenschwänzen und Crescenza-Emulsion € 16



# Italienisch hausgemacht



## **NEW Harmonie der Kontraste**

Spaghetti von Pastificio Verrigni mit Mandelcreme, getrocknetem Tomatenketchup, mariniertem Thunfisch und Katsuobushi € 16

## **NEW Risotto**

Basilikumpesto, Zitronen-Burrata-Emulsion und Garnelen € 20

## **NEW Polenta-Knödel**

mit Hirschragout und Glühweinreduktion und Kamillenpulver € 16

## **Die Tagliolini von Heidis Großvater**

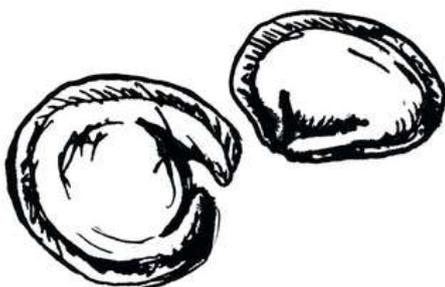
Eiernudeln mit Tomatensauce, Speck, Wurst, Parmesan und Radicchio € 14

## **Es war einmal...**

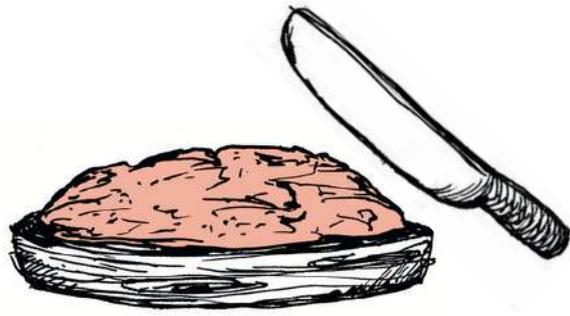
Ravioli gefüllt mit lackiertem Hasen und Ziegenkäse mit Butter und Thymian und Blaubeergel € 16

## **Linguine mit Meeresfrüchten**

aus Pastificio Verrigni min. 2 persone € 35  
angereichert mit mediterranem Hummer min. 2 persone € 45



# Polenta

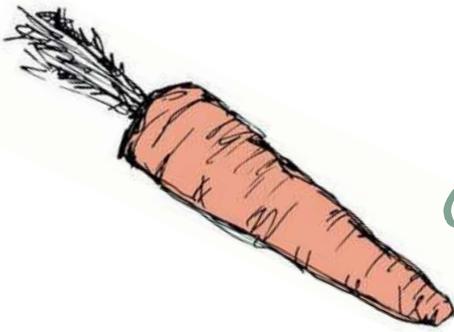


Mit Maismehl aus der Zamboni-Mühle in Colorina.  
Auf Wunsch auch pur ohne Butter und Käse erhältlich.

mit Hirschragout  € 20

mit Käse     
von lokalen Käseherstellern € 13

mit sautierten Steinpilzen    
ohne Knoblauch € 16

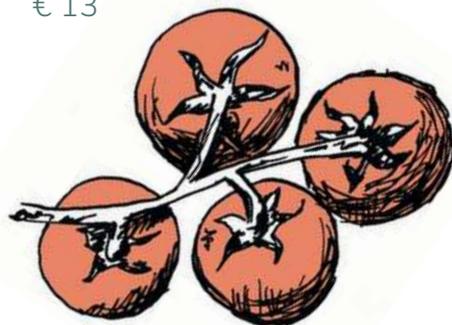


# Salate

Extrovertiert   
Spinat, Mandeln, Ananasscheiben,  
geräucherter Lachs und Samen € 15

Cesar Salad  
Salat, gegrillte Hähnchenbrust,  
Croutons, Parmesanflocken € 13

Livigno   
Salat, gegrillter Casera-Käse, Walnüsse  
und gedünsteter Spargeln € 13





# Alpin Steak House

by Luca Galli

- NEW** **Küchenchef Mattias gewidmet** 🌾  
Tagliata vom Wildfleisch mit Thymian,  
Maiskolben und Beeren € 28
- NEW** **Scimudin Herz** TAST ❤️  
Rinderfilet mit Speck aus Livigno, gefüllt mit  
Scimudin-Käse und Polenta € 32
- Die Rindfleisch-Tagliata von Luca Galli** 🌾 ❤️  
mit Rucola, Senfsauce und Casera-Käseflocken € 27
- NEW** **Kalbsleber km 0**  
nach venezianischer Art mit Reispilaw € 24
- Fohlenfilet** TAST  
gegrillt, mit Milchbutter und aromatischen  
Kräutern € 32
- Kotelett**  
nach milanischer Art mit Pommes € 25
- NEW** **Mediterraner Wolfsbarsch** 🌾  
mit Kartoffeln, Kapern und Oliven € 28

# Steak House zum Teilen

Linguine mit Meeresfrüchten

€ 35/45



Gemischter frittierter Fisch

€ 26





**Chateaubriand**

€ 40



**Fiorentina**

€ 7.5 ogni etto



**Schottisches Rib-Eye-Steak 500g**

€ 33



**Gebackene Kalbshaxe**

€ 60



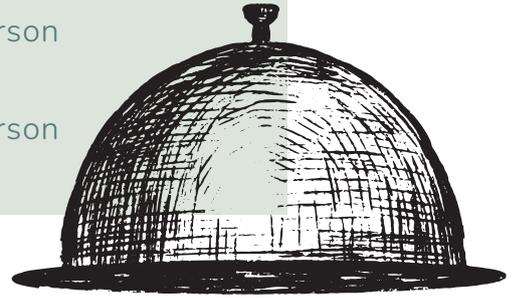
**Rinderfilet im Heu gekocht**

€ 45



# Verfügbar auf Reservierung

<b>Rinderfilet im Heu gekocht</b>	ab € 45 pro person
<b>Der Fischgrill</b> min. 2 Personen	ab € 35 pro person
<b>Seebarsch oder Fisch in Salzkruste</b>	ab € 50 pro person



## einzigartige Gerichte

### TAS'T

Pizzocherini aus Livigno mit Alpkäse, Schweinerippchen und Polenta Taragna

€ 25

### 1816

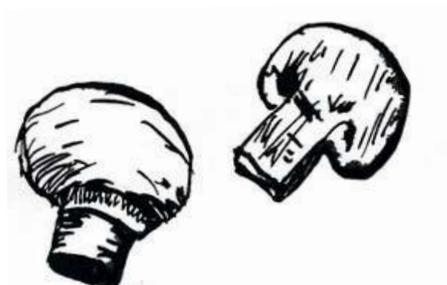
Rinderfilet mit Champignons, Reispilaw und gedünstetem Spinat

€ 30

### *New* **Mediterran**

Tintenfischtinten-Tagliolini mit Meeresfrüchteragout, Garnelenspießchen und Limettenmayo

€ 25





# Lecker und Zum Teilen

Bei Bedarf wird jede Spezialität optisch portioniert und mit den passenden Beilagen in der Tischmitte serviert

**Variationen bei den Beilagen gelten als Extra**

**NEW Karussell mit gegrilltem Fleisch** € 27 pro person  
Auswahl von 6/8 Fleischsorten min. 2 personen

**NEW Gemischter frittierter Fisch** € 26 pro person  
min. 2 personen

**Fiorentina**  
800gr. / 1200gr. / 1600gr. / 2000gr. € 7,5 pro hektar

**Schottisches Rib-Eye-Steak 500g** € 33



**Tomahawk von Irischen Scottona 1000 g** € 7,5 pro hektar

**Chateaubriand** € 40 pro person  
und Sauce Béarnaise min. 2 personen

**Gebackene Kalbshaxe** min x2 € 60

# Pizza

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

<b>Margherita</b>	€ 8
Tomatensauce, Mozzarella	
<b>Napoli</b>	€ 9
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano	
<b>Prosciutto e funghi</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze	
<b>Diavola</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Pfeffer, scharfe Salami, Knoblauch	
<b>4 Formaggi</b>	€ 9.5
Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Käsesorten	
<b>Vegetariana</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse	
<b>4 stagioni</b>	€ 9.5
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven	
<b>Capricciosa</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pfeffer, Artischocken, schwarze Oliven	
<b>Rustica</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze und Wurstli	
<b>Tirolese</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Speck, Zwiebeln	
<b>Tonno e cipolla</b>	€ 9.5
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	



<b>Golosa</b>	€ 12
Mortadella, Pistazienpesto und Burrata	
<b>Tartufina</b>	€ 13
Brie, Steinpilze und Trüffel	
<b>Peperina</b>	€ 12
weiß - Mozzarella, Paprika, süße Chilis, Kapern, Oliven, Rucola	
<b>Bosco incantato</b>	€ 12
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Bauspeck, Parmesanflocken	
<b>Cenacolo</b>	€ 13
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln	

<b>Crudo e rucola</b>	€ 10
Mozzarella, Tomatenscheiben, Rucola, Rohschinken	
<b>Zucchine e gamberetti</b>	€ 10
Mozzarella, Garnelen, gegrillte Zucchini	
<b>Atomica</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Zwiebeln, Pfeffer, Chili	
<b>Emiliana</b>	€ 10.5
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Rohschinken	
<b>3 Tomaten</b>	€ 10
gelbe Kirschtomate, rote Tomate, kandierte Kirschtomate, Büffelmozzarella und Basilikum	
<b>Salmone</b>	€ 12
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Lachs	
<b>Livigno</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola	
<b>Taleggio e Radicchio</b>	€ 9.5
Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio und Radicchio	
<b>Zole e Speck</b>	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Speck	
<b>Calzone</b>	€ 12
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken	

Variationen € 0,50/ € 2

# Tabelle mit Nahrungsmittelallergenen

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, benachrichtigen Sie bitte unbedingt vor der Bestellung unser Personal.



## GLUTEN - 1

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und KhorasanWeizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen



## KREBSTIERE - 2

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



## EIER - 3

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



## FISCH - 4

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



## ERDNUSSE - 5

. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



## SOJA - 6

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



## MILCH - 7

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)



## SCHALENFRUCHTE - 8

Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonne



## SELLERIE - 9

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



## SENF - 10

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



## SESAMSAMEN - 11

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



## SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE - 12

Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO<sub>2</sub>



## LUPINEN - 13

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



## WEICHTIERE - 14

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse