



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



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

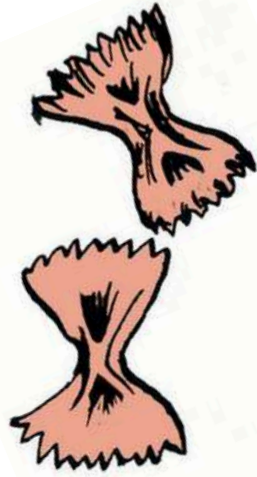
mit Livigno-Joghurtschaum, Buchweizen-Crumble
und Erdbeersauce

€ 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 🌱 € 8
mit Butter, Tomate oder Ragout

Gegrilltes Rindersteak 🌾 € 15
zart und mager mit Ofenkartoffeln

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites € 13

Eine Kugel Fiordilatte-Eis € 4
mit Smarties



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,
Manfrigole und Pizzoccheri € 16

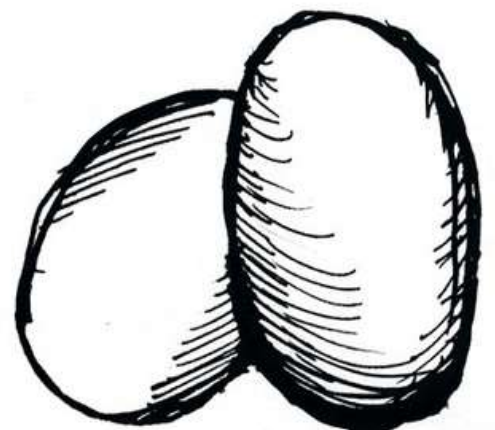


Liebe Kunden, gepaart mit diesen Gerichten
Wir empfehlen Ihnen, ein Glas Wein aus Valltellina zu probieren.
Zögern Sie nicht zu fragen, was wir heute entkorkt haben!



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

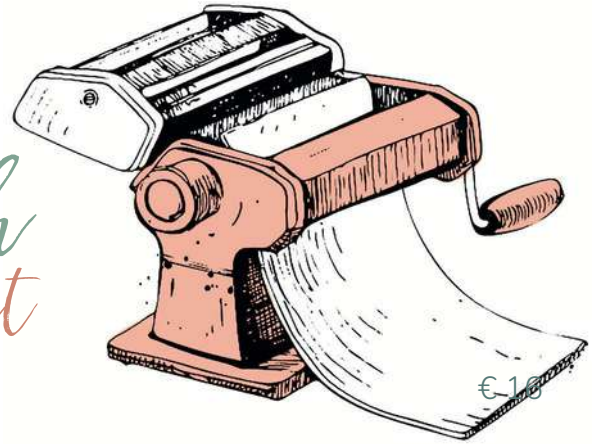


Suppen

- 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 

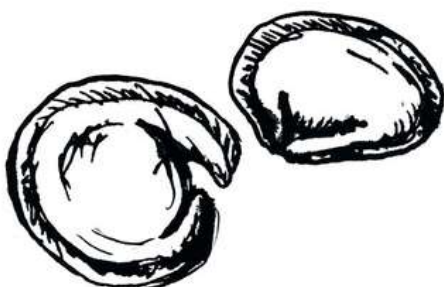
Eiernudeln mit Tomatensauce, Speck, Wurst, Parmesan und Radicchio € 14

Es war einmal...

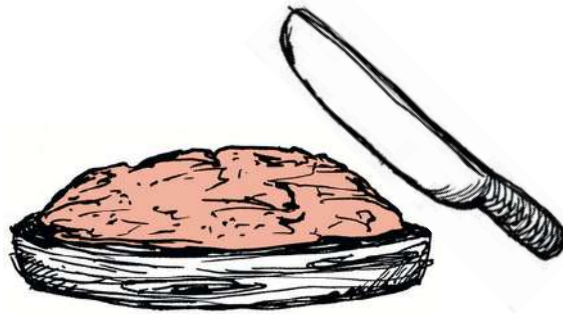
Ravioli gefüllt mit lackiertem Hasen und Ziegenkäse mit Butter und Thymian und Blaubeergel € 16

Linguine mit Meeresfrüchten

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



Polenta

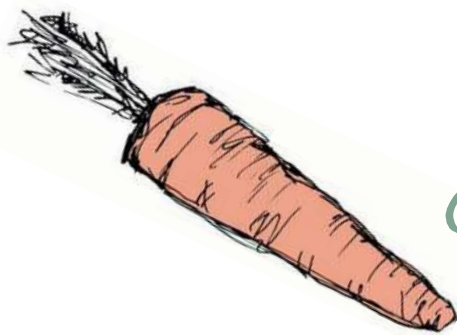


Mit Maismehl aus der Zamboni-Mühle in Colorina.
Auf Wunsch auch pur ohne Butter und Käse erhältlich.

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

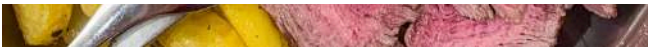
€ 26





Chateaubriand

€ 40



Fiorentina

€ 7.5 ogni etto



Schottisches Rib-Eye-Steak 500g

€ 33



Gebackene Kalbshaxe

€ 60



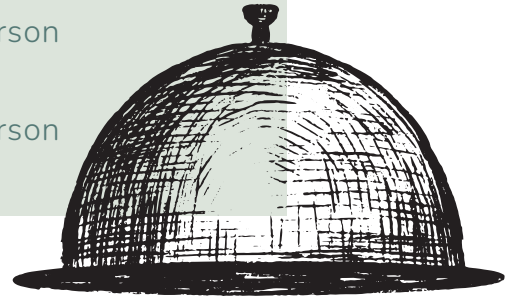
Rinderfilet im Heu gekocht

€ 45



Verfügbar auf Reservierung

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



einzigartige Gerichte

TAS'T

Pizzocherini aus Livigno mit Alpkäse, Schweinerippchen und Polenta Taragna

€ 25

1816

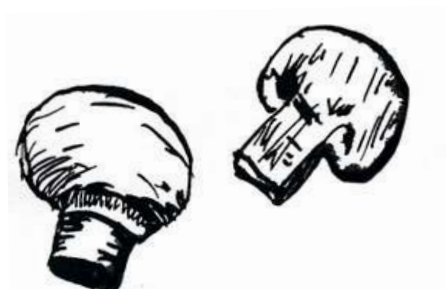
Rinderfilet mit Champignons, Reispilaw und gedünstetem Spinat

€ 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.

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



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

Crudo e rucola	€ 10
Mozzarella, Tomatenscheiben, Rucola, Rohschinken	
Zucchini e gamberetti	€ 10
Mozzarella, Garnelen, gegrillte Zucchini	
Atomica	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Zwiebeln, Pfeffer, Chili	
Emiliana	€ 10.5
Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Rohschinken	
3 Tomaten	€ 10
gelbe Kirschtomate, rote Tomate, kandierte Kirschtomate, Büffelmozzarella und Basilikum	
Salmone	€ 12
Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenscheiben, Lachs	
Livigno	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Bresaola	
Taleggio e Radicchio	€ 9.5
Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio und Radicchio	
Zole e Speck	€ 10
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Speck	
Calzone	€ 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 SO₂



LUPINEN - 13

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



WEICHTIERE - 14

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse