VALTELLINA

CUCINA ALPINA - STEAK HOUSE - LIVIGNO

MENÙ

CAFFETTERIA - COLAZIONI - LOUNGE BAR



CAFFETTERIA

Macina Galleria Lavazza

Caffè al banco/al tavolo espresso, lungo, macchiato	**€ 1,20 / € 1,50**
Caffè corretto grappa, liquore	**€ 2,00**
Caffè americano	**€ 2,00**
Caffè doppio	**€ 2,50**
Caffè decaffeinato	**€ 1,80**
Caffè d'orzo piccolo/grande	**€ 1,50 / € 2,00**
Ginseng piccolo/grande	**€ 1,50 / € 2,00**
Cappuccino	**€ 2,00**
Tè caldo	**€ 3,00**
Latte macchiato	**€ 2,50**
Latte caldo/freddo della latteria di Livigno	**€ 1,50**
Cioccolata **al latte, bianca, fondente** con liquore + € 1,00	**€ 3,00**



Variazioni/Extra:

- **Aggiunta di panna: + € 0,50**
  Whipped cream
- **Correzione: + € 0,50**
  Liquor/Grappa
- **Bevanda vegetale di soia, riso, mandorla: + € 0,30**
  Plant-based drink (soy, rice, almond)

HOT DRINKS

Caffè speciali & bevande calde

Moka € 4,00
Caffè, cioccolata calda, panna
Coffee, hot chocolate, whipped cream

Caffè Valtellina € 4,00
Caffè, cognac, panna
Coffee, cognac, whipped cream

Irish coffee € 6,00

Punch € 4,00
Rum, Mandarino

Punch Valtellina € 4,00
Taneda e zest di limone

Vin brulè € 5,00

Bombardino € 6,00

SOFT DRINKS

Bibite rinfrescanti

Bibite bottiglietta/lattina € 3,50
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Chinotto,
Tè pesca/limone, Ginger ale,
Ginger beer, Tonica, Lemonsoda

Spremuta d'arancia € 4,00
Freshly squeezed orange juice

Succhi di frutta € 3,50
Fruit juice

Bicchiere minerale € 0,50

Acqua 0,50 / 0,75l € 2,00 / € 3,00



DOLCI TENTAZIONI

Per merenda e colazione

Brioche € 1,50
Cioccolato, crema, marmellata
Chocolate, pastry cream, jam

Brioche mignon € 1,00

Crostata alla marmellata € 4,00
Jam tart

Torta di grano saraceno € 6,00
con marmellata ai frutti di bosco
Buckwheat cake with wild berries jam

Strudel di mele € 6,00
Apple strudel

PANCAKES € 7,00

Con salsa al caramello e arachidi tostate
With caramel sauce and roasted peanuts

Con crema alla nocciola, crumble e banana
With hazelnut cream, crumble and banana

Con frutti di bosco e sciroppo d'acero
With wild berries and maple syrup

YOGURT BOWL € 5,00

Con cereali e topping al cioccolato
With cereal and chocolate topping

Con macedonia di frutta fresca
With fresh fruit salad

Con semi, frutta disidratata e salsa ai frutti di bosco
With seeds, dried fruit and berry sauce

SPECIALE COLAZIONE
BREAKFAST DEAL

Caffè / Cappuccino +
Brioche +
Succo / Juice
€ 5,00



COLAZIONE A BUFFET
BREAKFAST BUFFET
€ 15,00



COLAZIONE SALATA

dalle 8:00 alle 12:00

TOAST CLASSICO € 5,00
Prosciutto cotto e formaggio
Toasted sandwich with ham and cheese

OMELETTE € 8,00
Con formaggio, pomodori e cipolla
Omelette with cheese, tomato and onion

AVOCADO TOAST SALMON € 9,00
Pane tostato, crema di avocado, salmone affumicato e uovo strapazzato
Toasted bread, avocado cream, smoked salmon and scrambled eggs

AVOCADO TOAST BACON € 8,00
Pane tostato, crema di avocado, bacon croccante e uovo strapazzato
Toasted bread, avocado cream, crispy bacon and scrambled eggs

CROQUE MADAME € 8,00
Sandwich tostato, prosciutto cotto, formaggio e uovo all'occhio di bue
Toasted sandwich with ham, cheese and fried egg

SMASH CROISSANT € 10,00
Croissant salato, mousse di avocado, pomodoli ciliegino scottati, uovo poche, rucola e dressing al formaggio Foravia
Savory croissant, avocado mousse, roasted cherry tomatoes, poached egg, rocket salad and Foravia cheese dressing

FULL ENGLISH BREAKFAST € 13,00
Uova all'occhio di bue, fagioli in salsa, pane tostato, pomodoro e bacon
Fried eggs, baked beans, toasted bread, tomatoes and bacon

SPRITZ SELECTION

Un grande classico dell'Aperitivo

Aperol Spritz	**€ 7,00**
Hugo Spritz	**€ 7,00**
Pomegranate Spritz prosecco, soda, sciroppo di melograno	**€ 6,00**
Lavender Spritz prosecco, soda, sciroppo di lavanda	**€ 6,00**
Campari Spritz	**€ 7,00**

Gli aperitivi sono accompagnati dal nostro taglierino (fino alle 19:30)

Aperitifs are served with some snacks (until 7:30 PM)



MOCKTAILS

Aperitivi & Cocktails analcolici

Crodino	**€ 4,00**
Sanbitter	**€ 4,00**
Virgin Moijto	**€ 6,00**
Coconut kiss succo Ananas, limone, cocco	**€ 6,00**
Daiquiri light succo Arancia, pompelmo, limone, granatina	**€ 6,00**
Florida succo Ananas, limone, granatina	**€ 6,00**

VINI AL BICCHIERE

Fermi, bollicine e aromatizzati

Martini rosso/bianco	€ 4,00
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G	€ 5,00
Valtellina Superiore D.O.C.G Sassella, Inferno	€ 6,00
Sorel I.G.T.	€ 10,00
Sforzato di Valtellina D.O.C.G	€ 12,00
La Novella (bianco) I.G.T.	€ 6,00
Pinot Grigio	€ 6,00
Rosè	€ 6,00

I NOSTRI GIN

Con Tonica Fever-three

Gordon's	€ 6,00
Gin Mare	€ 7,00
Luz - Limone	€ 7,00
Hendrick's	€ 6,00
The Botanist	€ 6,00
Malfy - Pompelmo rosa	€ 7,00
Monkey 47	€ 6,00
Ginarte - Melograno	€ 6,00
Roku	€ 6,00

La selezione può variare.
Chiedi le novità del giorno.
Ask about today's specials.



PINTALPINA

Birrificio sociale e artigianale



SBERLÜSC - Festbeer - 0.5l - 5,5% - € 6,50
Antipasti – Salumi – Primi piatti – Pesce – Carni – Formaggi
Appetizers – Cold cuts – Pasta – Fish – Meats – Cheeses



WITELA - Blanche - 0.5l - 4,8% - € 6,50
Aperitivi – Primi piatti leggeri – Formaggi freschi – Dolci e macedonie
Aperitifs – Light first courses – Fresh cheeses – Desserts and fruit salads



CRASC - Irish Dry Stout - 0.5l - 4,5% - € 7,00
Formaggi erborinati – Carni stufate e grigliate – Dessert al cioccolato
Blue cheeses – Stewed and grilled meats – Chocolate desserts



CÀLES - Italian GrapeAle - 0.5l - 7,5% - € 7,50
Salumi e formaggi – Carni e tartare – Dolci / Cured meats - cheeses – Tartare – Desserts



NÌGULA - Golden ale - 0.5l - 4,5% - € 7,00
Antipasti – Salumi – Primi piatti – Fritti – Pesce – Carni – Formaggi
Appetizers – Cold cuts – Pasta – Fried foods – Fish – Meats – Cheeses



SBREGA - Double Ipa - 0.5l - 7,5% - € 7,00
Salumi e formaggi – Pasta, risotti e zuppe – Verdure – Dessert
Cured meats and cheeses – Vegetables - Pasta, risotto, soups – Desserts



RÜGEN - Dubbel - 0.5l - 7% - € 7,00
Salumi e formaggi – Primi piatti – Crostacei / Cold cuts and cheeses – First courses – Shellfish



MURIMANI - Blanche Lampone - 0.5l - 5,5% - € 7,00
Salumi e formaggi – Antipasti – Dolci / Cured meats - cheeses – starters – Desserts

BIRRIFICIO 1816

La birra di Livigno

HELLES - 0.5l - 4,7% - € 6,50
Antipasti – Formaggi / Appetizers – Cheeses

RAUCH - 0.5l - 5,2% - € 7,00
Affumicata / Smoked
Salumi – Carni – Tartufo / Cold cuts – Meats – Truffle

HEFEN WEIZEN - 0.5l - 5,2% - € 7,00
Dolci / Desserts

TRIPLEDA - 0.5L - 8,5% - € 8,00
Con mix di erbe e spezie / With herbs and spices
Carni - Piatti tipici / Meats - Typical dishes



BIRRE

Alla spina e in bottiglia

Birra alla spina piccola	**€ 3,50**
Birra alla spina media	**€ 6,00**
Weizen analcolica 0.33	**€ 5,00**
Corona 0.33	**€ 5,00**
Corona analcolica 0.33	**€ 5,00**
Birra senza glutine 0.33	**€ 6,00**

I NOSTRI DRINK

Cocktail & Aperitivi

Aperol / Campari soda	**€ 4,00**
Americano Martini rosso, bitter campari, soda	**€ 7,00**
Campari Orange Bitter campari, succo arancia	**€ 6,00**
Caipirinha alla fragola Lime, zucchero di canna, cachaca, fragole	**€ 10,00**
Caipiroska Vodka, lime, zucchero di canna	**€ 10,00**
Cuba Libre Bacardi rum, succo di limone, coca cola	**€ 8,00**
Negroni Vermouth rosso, bitter campari, gin	**€ 8,00**
Mojito Rum, lime, menta fresca, zucchero di canna, soda	**€ 10,00**
Moscow Mule Vodka, lime, ginger beer bottiglietta 0.33cl	**€ 10,00**
Amaretto Sour Disaronno, limone, zucchero, albume d'uovo	**€ 10,00**
Daiquiri Rum bianco, limone, zucchero di canna	**€ 10,00**
Margarita Tequila, triplesec, succo lime	**€ 10,00**
Tequila Sunrise Tequila, succo arancia	**€ 8,00**
Espresso Martini Vodka, kahlua, caffè, sciroppo di zucchero	**€ 10,00**
Paloma Tequila, succo di lime, sale fino, pompelmo	**€ 8,00**



LE NOSTRE GRAPPE

Distillati italiani

MARZADRO

Amarone Affinata	41%	€ 8,00
Chardonnay Affinata	45%	€ 8,00
Gewurztraminer Affinata	41%	€ 8,00
La Trentina Morbida	41%	€ 6,00
La Trentina Tradizionale	41%	€ 6,00
Grappa Anfora	43%	€ 6,00
Diciotto Lune stravecchia	41%	€ 7,00
Diciotto Lune Botte Porto	42%	€ 7,00
Diciotto Lune Botte Rum	42%	€ 7,00
Diciotto Lune Botte Whisky	42%	€ 7,00
Acquavite di pere Williams	40%	€ 6,00
Delicata Chardonnay e Müller Thurgau	41%	€ 7,00
Aromatica Gewürztraminer e Moscato	41%	€ 7,00
Forte Teroldego e Marzemino	50%	€ 7,00
Espressioni Futura	44,5%	€ 15,00

VILLADORIA

Grappa di Barolo	43%	€ 6,00
Grappa di Moscato	40%	€ 6,00
Grappa di Arneis	43%	€ 6,00

INVITTI

Grappa La Scighera	41%	€ 6,00
Grappa Sforzato	43%	€ 7,00

MAMETE PREVOSTINI

Albareda Sforzato di Valtellina	43%	€ 7,00
Sommarovina Nebbiolo di Valtellina	42%	€ 7,00

BONOLLO

Grappa Ligneum Miele di Tiglio	40%	€ 5,00
Grappa Ligneum Moscato	40%	€ 6,00
Grappa Fior D'Of d'uva invecchiata	40%	€ 6,00

FRANCOLI

Moscato di Piemonte	41.5%	€ 6,00
Barrique riserva 7 anni	42.5%	€ 6,00

GRAPPE AROMATIZZATE

Leggere, adatte a tutti

MARZADRO

Liquore in grappa Camilla	35%	€ 4,00
Liquore in grappa Fieno	40%	€ 4,00
Liquore in grappa Cirmolo	30%	€ 4,00
Liquore in grappa Mirtillo	30%	€ 4,00

BONOLLO

Liquore Of Dorange	40%	€ 5,00

AMARI E DIGESTIVI

Per due chiacchiere dopo cena

Amari	€ 4,00
Amari riserva	€ 5,00
Bayles	€ 5,00
Liquori nazionali	€ 4,00
Brandy da	€ 4,00
Cognac da	€ 4,00
Whisky da	€ 5,00
Grappe alla frutta	€ 4,00



VALTELLINA

CUCINA ALPINA - STEAK HOUSE - LIVIGNO

RISTORANTE VALTELLINA
VIA SAROCH, 350 - 23041 LIVIGNO (SO)
+39 0342996781 - WWW.HVALTELLINA.IT