

Benvenuto al

Ristorante - Pizzeria
Steak House



— LIVIGNO —

Galli's

Vi consigliamo di provare anche:

Ristorante Angelica

Via Crosal, 54 - Livigno - tel. +39 0342 974953

Antipasti / appetizers

BIS DI BRUSCHETTE DI SEGALE CON LARDO DI COLONNATA, MIELE D'ACACIA, SPOLVERATA DI NOCI E BRUSCHETTE CAPRESE € 12

Bis of rye bruschette with lard of colonnata,
acacia honey, walnuts, caprese bruschette

Bis von Roggen-bruschette mit Schmal von Colonnata,
Akazienhonig, Walnüssen, Caprese-bruschette

● ○ ●



SCIATT SU LETTO DI RUCOLA E PETALI DI BRESAOLA € 15

Sciatt on rocket salad, Bresaola

Sciatt auf Rucolasalat, Bresaola

● ● ● ● ●

TARTARE DI CERVO AI FRUTTI ROSSI SU CROSTONE DI PANE * € 17

Deer tartare with red fruits on bread crouton

Hirsch-tatar mit roten Früchten auf Brotcrouton

●



* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso

possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person



**SELEZIONE DI SALUMI
LOCALI DI LIVIGNO € 15**

Selection of local
cured meats, from Livigno

Auswahl an lokalen Wurstwaren



SELEZIONE DI FORMAGGI

della Latteria di Livigno con miele e mostarda

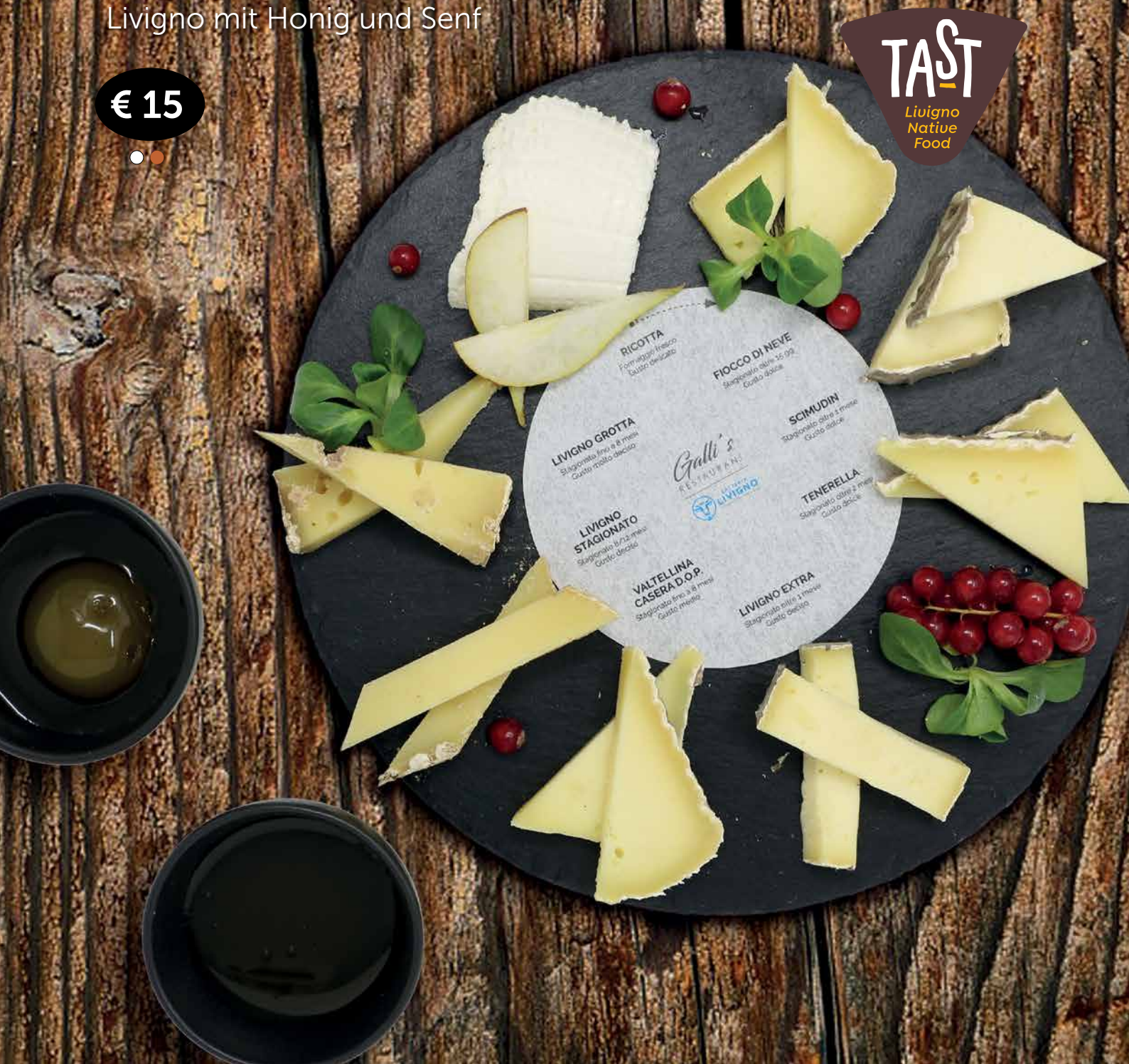
Selection of cheese from the Livigno
dairy with honey and mustard

Auswahl lokaler Käse der Molkerei
Livigno mit Honig und Senf

€ 15



TAST
Livigno
Native
Food





PROGETTO TAST **LIVIGNO NATIVE FOOD**

I piatti contrassegnati da questo logo rientrano all'interno del "Progetto Tast" che vi farà conoscere i sapori e i prodotti più autentici della tradizione livignasca.

Le materie prime utilizzate per realizzare questi piatti sono prodotte da aziende locali.

TAST PROJECT **LIVIGNO NATIVE FOOD**

Dishes marked with this logo are included within the "Tast Project" which will introduce you to the most authentic flavors and products of the Livigno tradition.

The raw materials used to make these dishes are produced by local companies.

Primi piatti / first courses

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

€ 12

Typical homemade tagliatelle made with buckwheat flour, green cabbage and local cheese

Typische hausgemachte Tagliatelle mit Buchweizenmehl, Grünkohl und Käse aus der region

● ● ○



GNOCCHI DI PATATE E FARINA DI CASTAGNE AL RAGÙ DI CAPRIOLO CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

€ 12

Potato gnocchi with chestnut flour, roe deer ragout and dark chocolate flakes
Kartoffelgnocchi mit Kastanienmehl, Wildragout und dunkle Schokoladenflocken

● ● ○ ●

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI, ZUCCHINE E GUANCIALE CROCCANTE *

€ 12

Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, courgettes and crispy bacon

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Zucchini und knusprigem Speck

● ● ○



* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso

possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI MANTECATO CON LATTERIA DI LIVIGNO E TARTUFO NERO

€ 15

Risotto with porcini mushrooms, dairy
cheese from Livigno and black truffle

Risotto mit Steinpilzen, Milchkäse
aus Livigno und schwarzer Trüffel

○



MANFRIGOLE DELLO CHEF CON FUNGHI PORCINI E SPECK CROCCANTE

€ 12

Cylindrical buckwheat crepes with
porcini mushrooms and crunchy speck

Zylindrische Buchweizen-crêpes mit
Steinpilzen und knusprigem Speck

● ● ● ○

LASAGNA BOLOGNESE

€ 10

Lasagne with meat sauce

Lasagne mit Fleisch-sauce

● ● ● ○ ● ● ●



Zuppe / soups

MINISTRONE DI VERDURE

€ 10

Fresh vegetables soup

Suppe mit frischem Gemüse



VELLUTATA DI ZUCCA CON SPECK CROCCANTE E GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 12

Pumpkin soup with crispy
speck and chopped pistachio

Kürbissuppe mit knusprigem
Speck und gehackter Pistazie



CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI CON CODE DI GAMBERO SCOTTATE IN PADELLA AL COGNAC

€ 12

Cannellini beans soup with
seared shrimp tails in cognac

Cannellini-bohnensuppe mit
Gebratenen garnelenschwänzen in Cognac



**CREMA DI POMODORO
CON BURRATA E
SBRICCIOLATA DI BACON**

€ 10

Tomato soup with burrata and speck
Tomatensuppe mit Burrata und Speck

○ ●



**GOULASH ACCOMPAGNATO
DA CROSTONE DI PANE CON
FORMAGGIO LOCALE ***

€ 12

Goulash accompanied by
toasted bread with local cheese
Gulasch, Begleitet von
geröstetem brot mit lokalem Käse

○ ● ●

* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso
possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person

Piatti unici / local dishes

PIATTO VALTELLINA:

PIZZOCCHERI, POLENTA E SALMI CERVO

€ 17

Typical home made tagliatelle made with buckwheat flour, green cabbage and local cheese, venison stew and local buckwheat polenta

Typische hausgemachte Tagliatelle mit Buchweizenmehl, Grünkohl und Käse, Hirscheintopf und Buchweizenpolenta



PIATTO GALLI'S:

MANFRIGOLE, SALSICCIA E POLENTA

€ 16

Cylindrical buckwheat crepes, sausage and polenta

Zylindrische Buchweizen-crêpes, Wurst und Polenta



**PIATTO LOMBARDO:
LASAGNA, COTOLETTA ALLA
MILANESE E PATATINE FRITTE**

€ 15

Lasagne with meat sauce and milanese cutlet

Lasagne mit Fleisch-sauce und Milanese Fchnitzel



**PIATTO DEL PASTORE:
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON FUNGHI PORCINI,
ZUCCHINE E GUANCIALE CROCCANTE, COSTOLETTE
D'AGNELLO E VERDURE ALLA GRIGLIA**

€ 18

Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, courgettes
and crispy bacon, lamb chops and grilled vegetables

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Zucchini und
knusprigem Speck, Lammkoteletts und gegrilltes Gemüse



Steak House

Scegli il tuo taglio dalla vetrina delle nostre carni, tutte di prima qualità, indicaci la tua cottura preferita, e il nostro chef lo preparerà per te sulla brace!

Choose your favorite cut from our butcher corner, let us know how you prefer it done and we will prepare it for you over our charcoal grill!
All our meats are premium cuts, chosen from the best local farmers.

Fiorentina a partire da 800 gr

T-bone steak starting from 800 gr / T-bone steak ab 800 gr

Tomahawk a partire da 1000 gr

Tomahawk steak starting from 1000 gr / Tomahawk steak ab 1000 gr

Costata di manzo con osso a partire da 400 gr

Bone-in rib eye starting from 400 gr / Rib eye mit knochen ab 400 gr

Entrecote di vitello a partire da 250 gr

Veal entrecote starting from 250 gr / Kalbsentrecote ab 250 gr

Costolette d'agnello allo scottadito a partire da 200 gr

Lamb cuttlets starting from 200 gr / Lammkoteletten ab 200 gr

Filetto di manzo min. 250 gr

Beef fillet starting from 250 gr / Rinderfilet ab 250 gr

Pancia di maiale alla griglia min. 200 gr

Pork belly on the grill starting from 200 gr / Schweinebauch auf dem grill ab 200 gr

I prezzi li trovi esposti nella vetrina, sono calcolati a peso e variano in base al mercato.

You find the prices in the meet window, they are calculated according to the market quotation.

THE BEST QUALITY

LA FIORENTINA

The Original



Secondi / main courses



SPIEDO DI GAMBERI E ZUCCHINE GRIGLIATE * € 22

Skewer of grilled prawns and courgettes
Spiess mit Gegrillten garnelen und Zucchini



EXCALIBUR AI TRE TAGLI: MANZO, MAIALE, CERVO CON PATATA AL CARTOCCIO E PANNOCCHIA € 22

Excalibur: beef, pork, deer,
and jacket potato and cob

Excalibur: Rind, Schweine, Hirsch,
und Kartoffeln und Maiskolben

* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso

possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person



STINCO DI MAIALE CON PATATA AL CARTOCCIO € 18

Pork shank with jacket potato

Schweineknack mit Kartoffeln

● ○



COSTINE AL FORNO CON PATATE RUSTICHE E INSALATA DI CAVOLO MARINATA € 18

Baked ribs with rustic potatoes and marinated coleslaw

Gebackene rippchen mit Rustikale Kartoffeln und Krautsalat

● ○

Secondi / main courses



**HAMBURGER GALLI'S DI SCOTTONA, LATTUGA, POMODORO,
BACON, CIPOLLA, FORMAGGIO LATTERIA E PATATINE FRITTE € 22**

Galli's scottona hamburger, lattuce, tomato, bacon, onion, dairy cheese and french fries

Galli's scottona Hamburger, Salat, tomaten, Speck, Zwiebeln, Milchkäse mit Pommes frites

● ○



**FILETTO DI CAPRIOLO SU PESTO DI RUCOLA, FUNGHI PORCINI
GRIGLIATI CON GOCCE DI SALSIA AI LAMPONI E GRANELLA DI NOCI € 24**

Roe deer fillet on rocket pesto, grilled porcini with drops of raspberry sauce and walnuts

Rrehfilet auf Rucolapesto, Gegrillte steinpilze mit Tropfen himbeersauce und Walnüssen

●

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person

Contorni / side dishes

PATATE RUSTICHE

€ 6

Rustic potatoes
Rustikale Kartoffeln



PATATINE FRITTE *

€ 6

French fries
Pommes frites



VERDURE ALLA GRIGLIA € 7

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse



VERDURE AL VAPORE € 7

Steamed vegetables
Gedünstetes Gemüse

* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso

possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person

Contorni / side dishes

INSALATA MISTA

Mixed salad

Gemischter Salat

€ 6



INSALATA DI CAVOLO BIANCO MARINATA CON SEMI DI FINOCCHIO

€ 6

Marinated white cabbage salad with fennel seeds

Marinierter Weisskohlsalat mit Fenchelsamen



POLENTA TARAGNA

Local buckwheat

Buchweizenpolenta

○

€ 6



PATATE AL FORNO

Baked potatoes

Gebackenen Kartoffeln

○

€ 6

Insalatone / mixed salads

INSALATONA LIVIGNASCA: LATTUGA, RADICCHIO, SONGINO, BRESAOLA, PORCINI, LATTERIA STAGIONATO, MELE DELLA VALTELLINA

€ 14

Lettuce, chicory, songino, bresaola, porcini, dairy, valtellina apples

Salat, Chicory, Songino, Bresaola, Steinsteine, Molkerei, Valtellina-äpfel

○ ●



INSALATONA DEL CONTADINO: LATTUGA, SONGINO, RUCOLA, POMODORINI, CARPACCIO DI MANZO, SCAGLIE DI GRANA, FRUTTI DI BOSCO FRESCI E SPOLVERATA DI NOCI *

€ 14

Lettuce, songino, rocket, cherry tomatoes, beef carpaccio, parmesan flakes and fresh berries
Kopfsalat, Songino, Sucola, Kirschtomaten, Rindercarpaccio, Parmesanflocken und frische Beeren

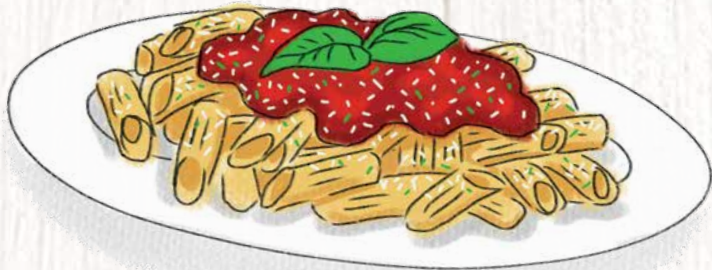
○ ●

* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso

possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person

Kids menu



Penne con sugo al
pomodoro o ragù € 8

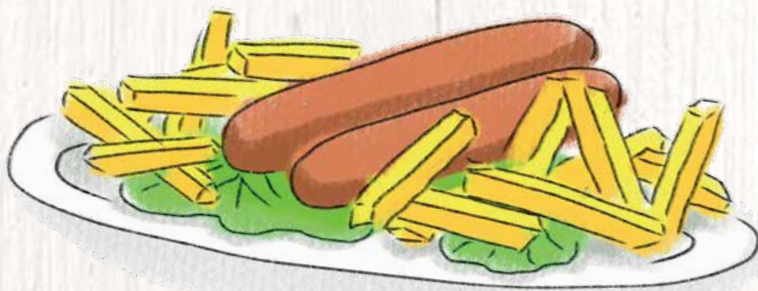
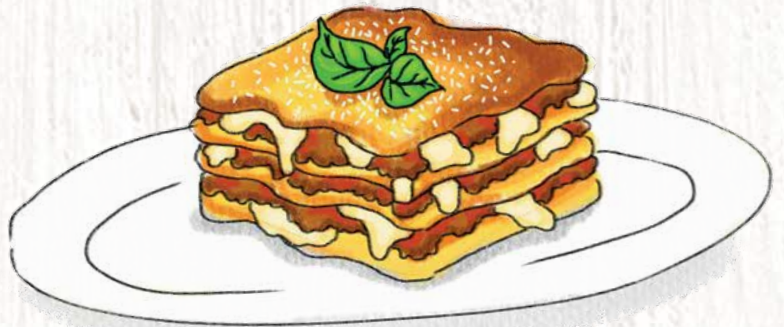
Penne with a choice of:
meat sauce, /tomatoes

Sauce penne mit einer auswahl
an fleisch-sauce / sauce tomaten



Lasagne
alla bolognese € 8

Bolognese lasagna



Wurstel con
patatine fritte € 9

Wurstel with french fries

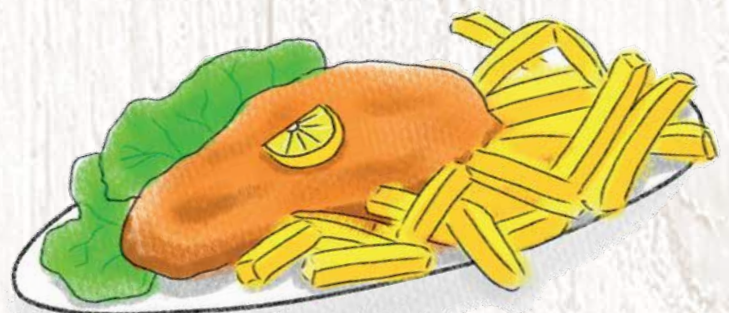
Wurstel mit Pommes frites



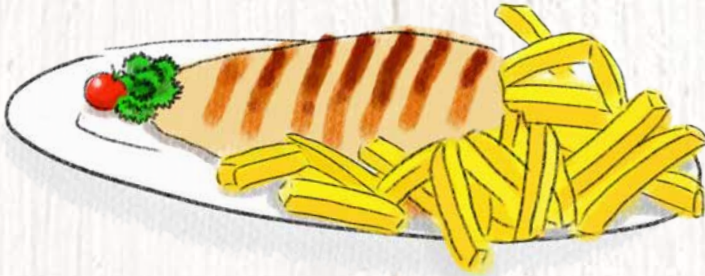
Cotoletta alla milanese € 10

Milanese cutlet

Milanese Schnitzel



Kids menu

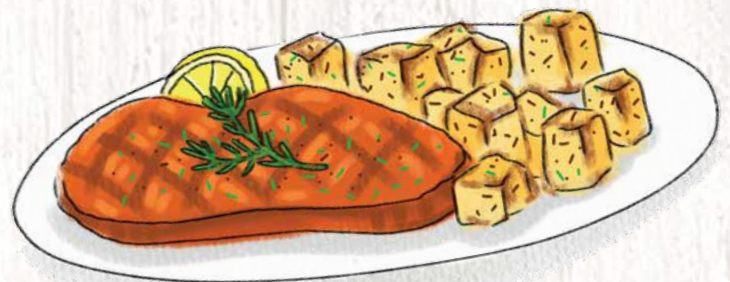


Petto di pollo
alla griglia € 10

Grilled chicken breast
Gegrillte hunnen brust

Bistecchina di manzo
alla griglia € 11

Beef steak
Gegrilltes rindfleisch Steak



N.B. Abbinati ai secondi piatti si
possono scegliere patatine fritte o insalata.

With the main courses you can
choose french fries or salad

Mit den hauptgerichten können
sie pommes frites oder salat



Pizze & Maxi pizze

Normal Maxi

TARTUFATA ● ○

**Mozzarella, tartufo,
scaglie di grana**

€ 14 € 24

Mozzarella, truffle,
parmesan cheese slivers
Mozzarella, trüffel, parmesansplitter



MARGHERITA ● ○

Pomodoro e mozzarella

€ 8 € 18

Tomato and mozzarella
Tomate und mozzarella

MARINARA ● ○

Pomodoro, aglio e origano

€ 7 € 17

Tomato, garlic, and origan
Tomate, knoblauch und origan



TREPALLINA ● ○

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini

Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms

Tomaten, mozzarella, wurst, steinpilze

Normal Maxi

€ 10 € 20

VALTELLINA ● ○

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, scaglie di grana

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese slivers

Tomaten, mozzarella, steinpilze, bresaola, parmesan-splitter

€ 12 € 22

HAWAII ● ○

Pomodoro, mozzarella, ananas

Tomato, mozzarella, pineapple

Tomaten, mozzarella, ananas

€ 9,5 € 19,5

VEGETARIANA ● ○

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

Tomaten, mozzarella, gegrilltes gemüse

€ 9 € 19

CHICKEN ● ○

Pomodoro, mozzarella, pollo, cipolla

Tomato, mozzarella, chicken, onion

Tomate, mozzarella, huhn, zwiebel

€ 12 € 22

DIAVOLA ● ○

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella, spicy salami

Tomate, mozzarella, scharfe salami

€ 9 € 19



MALIZIOSA ● ○ ●

Mozzarella, gorgonzola, pere, noci, speck

Mozzarella, gorgonzola, pears, walnuts, Speck

Mozzarella, gorgonzola, birnen, walnüsse, Fleck

€ 14 € 24



Normal Maxi

GALLI'S ● ○

Mozzarella, pomodorini freschi, prosciutto crudo, provola affumicata, rucola, grana

€ 13 € 23

Mozzarella, fresh tomatoes, Parma ham, smoked provola, rocket, parmesan cheese

Mozzarella, frische tomaten, parmaschinken, geräucherter provola, rucola, parmesankäse

TONNO ● ○ ●

Pomodoro, mozzarella, tonno

€ 8,5 € 18,5

Tomato, mozzarella, tuna

Tomaten, mozzarella, thunfisch

WURSTEL ● ○

Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 9 € 19

Tomato, mozzarella, wurstel

Tomate, mozzarella, würstel

PROSCIUTTO ● ○

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 8,5 € 18,5

Tomato, mozzarella, ham / Tomaten, mozzarella, schinken

NAPOLETANA ● ○

Pomodoro, mozzarella, origano, capperi, acciughe

€ 8,5 € 18,5

Tomato, mozzarella, origan, capers, anchovies

Tomate, mozzarella, origan, kapern, sardellen

BUFALINA ● ○

Pomodoro, mozzarella di bufala

€ 12 € 22

Tomato and buffalo mozzarella / Tomaten und büffelmozzarella



LIGURE ● ○ ●

Mozzarella, vongole veraci, gamberi, pesto genovese fatto in casa *

€ 14 € 24

Mozzarella, clams, shrimp, homemade genovese pesto

Mozzarella, muscheln, garnele, hausgemachtes genoveser pesto

CAPRICCIOSA ●○

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi, uova

Tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, eggs

Tomaten, mozzarella, schinken, artischocken, oliven, pilze, eier

Normal Maxi

€ 10 € 20

CALZONE ●○

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

Tomato, mozzarella, ham

Tomaten, mozzarella, schinken

€ 10 € 20

ARROTOLATA ●○

Mozzarella, crudo, rucola e grana

Mozzarella, raw ham, rocket and parmesan cheese

Mozzarella, rohschinken, rucola und parmesankäse

€ 11 € 21

ALPINA ●○

Pomodoro, mozzarella, speck e funghi

Tomato, mozzarella, speck and mushrooms

Tomaten, mozzarella, speck und pilze

€ 11 € 21

GUSTOSA ●○

Pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia

Tomato, mozzarella, bell peppers and sausages

Tomaten, mozzarella, paprika und wurstchen

€ 10 € 20

PARMIGIANA ●○

Pomodoro, mozzarella, cotto, melanzane e grana

Tomato, mozzarella, cooked ham, eggplant and parmesan

Tomaten, mozzarella, kochschinken, auberginen und parmesan

€ 10 € 20

CICCIONA ●○○

Mozzarella, zola,

mela verde, nocciole, miele € 13 € 23

Mozzarella, zola,

green apple, hazelnuts, honey

Mozzarella, zola,

grüner apfel, haselnüsse, honig



Dessert

STRUDEL DI MELE

Apples and cinnamon strudel

Apfel und zimt strudel



€ 7



TORTA DELLO CHEF

The chef's cake

Chef-kuchen

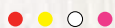


€ 7

KAISERSCHMARREN CON MARMELLATA AI MIRTILLI E CREMA ALLA VANIGLIA

Typical pancakes from the Alps
with blueberry jam and vanilla cream

Typische Pfannkuchen aus den Alpen mit
Heidelbeermarmelade und Vanillecreme



€ 7



* possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso

possibility of product stored under intense cold / Möglichkeit der Produkt unter Kälte gespeichert

Coperto € 2 a persona - Service charge € 2 per person - Service € 2 pro Person



PANNA COTTA

€ 6,5

Typical Panna Cotta cream

○

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE BIANCO CALDO E CREMA ALLA VANIGLIA *

€ 8

Chocolate cake with hot white
heart and vanilla cream

Schokoladenkuchen mit heissem
weissem herzen und vanille-creme

● ● ○



CREME BRULEE ALLA NUTELLA CON SPOLVERATA DI PISTACCHIO

€ 7

Nutella cream brule with pistachio

Nutella creme brule mit pistazien trinken

● ○ ●



TIRAMISU

Traditional Tiramisù

● ● ○

€ 6,5



CREPES ALLA NUTELLA

Crêpes nutella

Crepes mit nutella

● ● ○

€ 6

SEMIFREDDO ALL'ARANCIO CON CREMA DI CIOCCOLATO € 8

Orange parfait with chocolate cream

Orangenparfait mit Schokoladencreme

● ○



FRUTTINI GELATO

Fruits filled with ice cream

Früchte mit Eiscreme gefüllt



€ 6



FRAGOLE AL NATURALE

Fresh strawberries

Frischen erdbeeren

€ 6

FRUTTI DI BOSCO FRESCHI

Fresh berries

Frischen beeren

€ 6,5

COPPA GELATO

Ice cream cup / Eisbecher

1 pallina / scoop / kugel

€ 2

2 palline / scoops / kugel

€ 3

3 palline / scoops / kugel

€ 4

SORBETTO AL LIMONE O BRAULIO

Lemon or Braulio sorbet

Zitronensorbet / Braulio-sorbet

€ 5

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noccioline, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances "

- Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- Crustaceans and products based on shellfish
- Eggs and by-products
- Fish and products based on fish
- Peanuts and peanut-based products
- Soy and soy-based products
- Milk and dairy products (lactose included)
- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- Celery and products based on celery
- Mustard and mustard-based products
- Sesame seeds and sesame seeds-based products
- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- Lupine and lupine-based products
- Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

The management

