



LIVIGNO

Galli's



◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione

half board

Lunedì / Monday

Antipasti

Starters

Carpaccio di manzo con uovo
pochè e porcini saltati in padella

*Beef carpaccio with poached
egg and sautéed porcini mushrooms*

Pizzetta frita con mortadella e burrata

Fried pizza with mortadella and burrata cheese

Primi

Main courses

Vellutata di zucchine con bacon croccante

Cream of zucchini with crunchy bacon

Pizzoccheri fatti in casa

"Pizzoccheri" Home made typical buckwheat pasta

Risotto gin e polvere di porcini
mantecato al burro aromatizzato al rosmarino

*Risotto gin and porcini powder
creamed with rosemary flavored butter*

Secondi

Second courses

Filetto di Branzino in crosta di
patate con ratatouille di verdure

*Sea bass fillet in potato crust
with vegetable ratatouille*

Fusi di pollo cotti a bassa
temperatura con patata cenere

*Slow cooked chicken
drumsticks with ash potato*

Petali di bresaola con rucola e scaglie di grana
Bresaola petals with rocket and parmesan flakes

Dessert

Desserts

Panna cotta al cioccolato con crumble al brandy

Chocolate panna cotta with brandy crumble

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / Typical Valtellinesi dishes always available

Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★



LIVIGNO

Galli's



◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione

half board

Martedì / Tuesday

..... **Antipasti**

Starters

Fagottino con fondente di melanzane
su crema ai tre pomodori

Bundle of aubergine fondant on three tomatoes cream

Hummus di ceci con branzino a vapore e olio aromatizzato

Chickpea hummus with steamed sea bass and flavored oil

..... **Primi**

Main courses

Vellutata di broccoli con crostini
aromatizzati all'aglio e pomodoro confit

*Cream of broccoli with garlic
flavored croutons and tomato confit*

Tagliatelle fatte in casa con gamberi,
pomodorini e pesto di basilico

*Homemade tagliatelle with shrimp,
cherry tomatoes and basil pesto*

Penne all'amatriciana

Penne all'amatriciana

..... **Secondi**

Second courses

Agnello in panure aromatizzata
con broccoli saltati all'aglio

Lamb in panure flavored with broccoli sautéed in garlic

Insalata caprese mare e monti

Sea and mountains caprese salad

Millefoglie di verdure con salsa al pomodoro

Vegetable millefeuille with tomato sauce

..... **Dessert**

Desserts

Ricotta e pera scomposta

Ricotta and pear

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / Typical Valtellinesi dishes always available

Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★



LIVIGNO

Galli's



◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione

half board

Mercoledì / Wednesday

Antipasti

Starters

Selezione di salumi locali
Local cold cuts selection

Sciatt con chips di polenta
e salsa ai frutti di bosco
Sciatt with polenta chips and wild berry sauce

Primi

Main courses

Crema permentier con olio al rosmarino
Permentier cream with rosemary oil

Pizzoccheri fatti in casa
"Pizzoccheri" Home made typical buckwheat pasta

Fusilli con crema di zucchine e speck
Fusilli with zucchini cream and speck

Secondi

Second courses

Entrecote ai ferri con insalata mista
Grilled entrecote with mixed salad

Polipo alla griglia su sifonata
di patate e pomodoro confit
Grilled octopus on potato siphon and confit tomato

Affettato di crudo con giardiniera di verdure
Sliced raw with vegetables pickle

Dessert

Desserts

Semifreddo ai frutti di bosco con salsa alla vaniglia
Berry parfait with vanilla sauce

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / *Typical Valtellinesi dishes always available*
Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★



LIVIGNO

Galli's



◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione

half board

Giovedì / Thursday

Antipasti

Starters

Cheesecake salata con ricotta aromatizzata
al timo e salmone affumicato

*Savory cheesecake with ricotta flavored,
thyme and smoked salmon*

Flan di carote su fonduta di casera

Carrot flan on a cheese fondue

Primi

Main courses

Minestrone di verdure fresche di stagione

Fresh seasonal vegetable soup

"Aranciocchero" su fonduta di formaggi locali

"Aranciocchero" on a local cheeses fondue

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

Secondi

Second courses

Filetto di maiale con purè di patate

Pork fillet with mashed potatoes

Scorfano agli agrumi con insalata mista

Citrus scorpion fish with mixed salad

Affettato di Slinzega

Sliced of Slinzega

Dessert

Desserts

Tiramisù scomposto

Decomposed tiramisu

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / Typical Valtellinesi dishes always available

Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★



LIVIGNO

Galli's



◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione

half board

Venerdì / Friday

Antipasti

Starters

Bruschette rustiche con funghi e casera

Rustic bruschetta with mushrooms and casera cheese

Bocconcini di rana pescatrice su
crema di piselli e pomodorino secco

Monkfish bites on pea cream and dried tomatoes

Primi

Main courses

Zuppa di lenticchie con crostini aromatizzati

Lentil soup with flavored croutons

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi alla sorrentina

Risotto con la salamella

Risotto with salamella

Secondi

Second courses

Barchetta di melanzane

Eggplant boat

Scaloppina di maiale con salsa alle noci

Pork escalope with walnut sauce

Fish and chips con salsa agrodolce

Fish and chips with sweet and sour sauce

Dessert

Desserts

Coppa di gelato e tagliata di frutta

Cup of sliced fruit ice cream

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / Typical Valtellinesi dishes always available

Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★



LIVIGNO

Galli's
★ ★ ★

◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione
half board

Sabato / Saturday

..... **Antipasti**

Starters

Pomodoro ripieno di riso,
formaggio tonno e basilico

Tomato stuffed with rice, tuna cheese and basil

Sciatt Valtellinesi

Typical fried buckwheat and cheese balls

..... **Primi**

Main courses

Vellutata di zucca con pane aromatizzato

Cream of pumpkin soup with flavored bread

Fusilli con crema di broccoli,
acciughe e pomodorini

*Fusilli with broccoli cream,
anchovies and cherry tomatoes*

Tagliatella al basilico con pomodorino fresco

Tagliatella with basil and fresh cherries tomatoes

..... **Secondi**

Second courses

Roll di pollo glassato all'arancia
con bacon su puré di piselli

Orange glazed chicken roll with bacon on pea purée

Filetto di Branzino alle erbe con verdure a vapore

Sea bass fillet with herbs and steamed vegetables

Petali di Bresaola di Livigno

Sliced Bresaola of Livigno

..... **Dessert**

Desserts

Mousse fondente al peperoncino
su crumble all'arancia

Spicy pepper mousse on orange crumble

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / *Typical Valtellinesi dishes always available*

Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★



LIVIGNO

Galli's



◇◇◇◇◇◇◇◇ *menù* ◇◇◇◇◇◇◇◇

mezza pensione

half board

Domenica / Sunday

Antipasti

Starters

Spiedo di polpettine di ceci
con gazspacho ai 3 pomodori

Skewer of chickpea meatballs with 3 tomato gazspacho

Aspic di verdure di stagione con salsa tonnata

Seasonal vegetable aspic with tuna sauce

Primi

Main courses

Zuppa di fagioli con pancetta e olio piccante

Bean soup with bacon and spicy oil

Pacchero con rana pescatrice e pomodorino fresco

Pacchero with monkfish and fresh tomato

Pizzoccheri fatti in casa

"Pizzoccheri" Home made typical buckwheat pasta

Secondi

Second courses

Parmigiana di Melanzane

Eggplant parmigiana

Sandwich di orata con pomodoro
ramato e mozzarella su salsa al pomodoro

*Sea bream sandwich with coppery
tomato and mozzarella on tomato sauce*

Scaloppina ai funghi

Escalope with mushrooms

Dessert

Desserts

Raviolo dolce di nonna Giulia con ricotta e cioccolato

Grandma Giulia's sweet ravioli with ricotta and chocolate

*Piatti tipici Valtellinesi sempre disponibili / Typical Valtellinesi dishes always available

Sciatt Valtellinesi, Pizzoccheri e Bresaola Livignasca

Galli's
★ ★ ★

Galli's
★ ★ ★