

Benvenuto al

Ristorante - Pizzeria
Steak House



— LIVIGNO —

Galli's

follow us  Hotel Galli's

Via Fontana, 206 | tel. +39 0342 996582 | www.hotelgallis.com |

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 * € 18

Deer tartare with red fruits on bread crouton

Hirsch-tatar mit roten Früchten auf Brotcrouton

●



PESCE SPADA AFFUMICATO CON CAVOLO MARINATO E BURRATA € 18

Smoked swordfish with
marinated cabbage and burrata

Geräucherter schwertfisch mit
mariniertem kohl und burrata

● ○

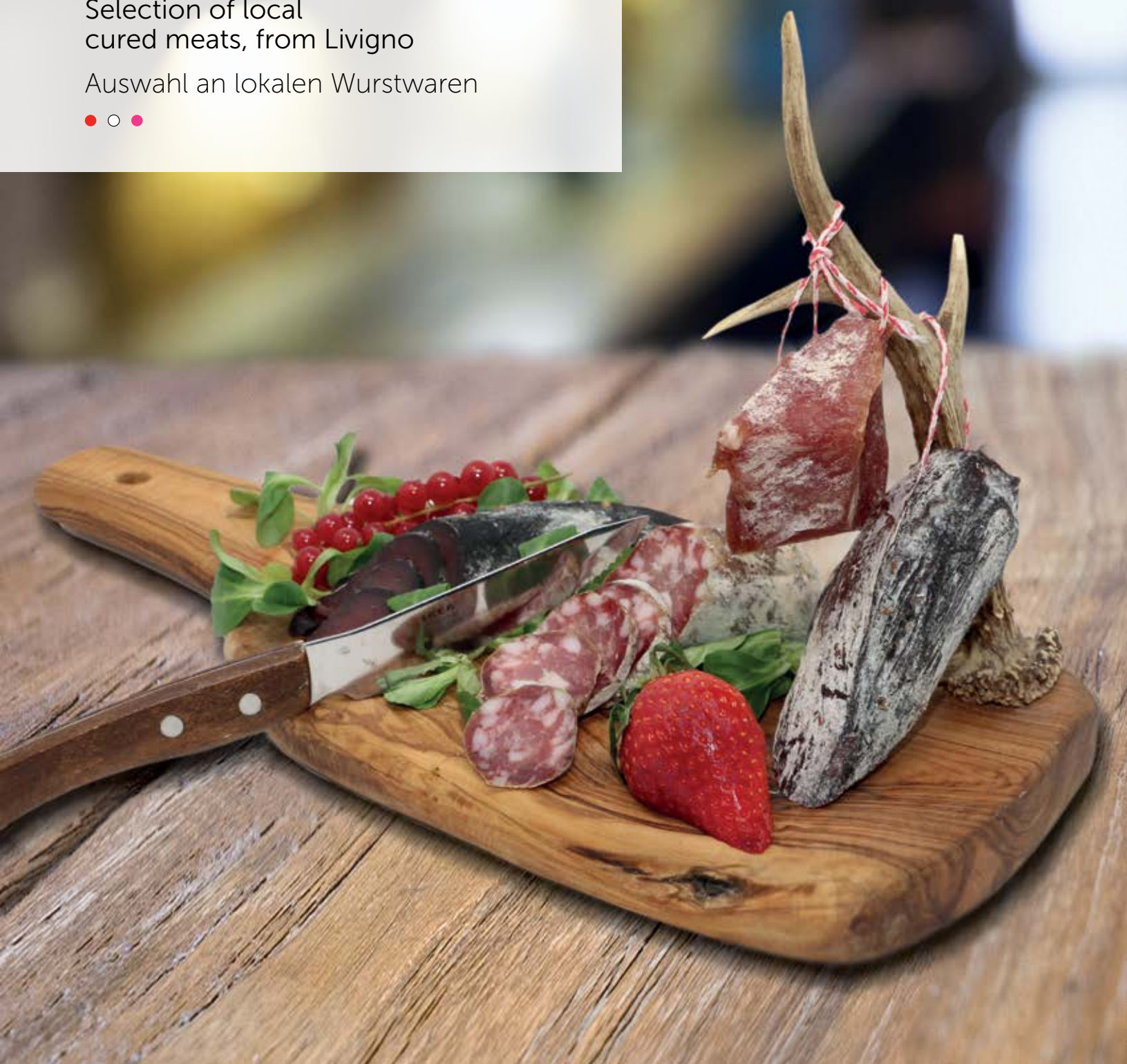




**SELEZIONE DI SALUMI
LOCALI DI LIVIGNO € 18**

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

€ 17



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

€ 13

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 * € 14

Homemade tagliatelle with porcini mushrooms, courgettes and crispy bacon

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen, Zucchini und knusprigem Speck

● ● ○



**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** ● € 13

Cylindrical buckwheat crepes with
porcini mushrooms and crunchy speck

Zylindrische Buchweizen-crêpes mit
Steinpilzen und knusprigem Speck

● ● ○



**LASAGNA
BOLOGNESE** € 12

Lasagne with meat sauce

Lasagne mit Fleisch-sauce

● ● ○ ● ● ●



**SPATZLE DI SPINACI CON BURRO,
SALVIA E SPECK CROCCANTE** € 13

Spinach gnocchi with butter,
sage and crispy speck

Spinatgnocchi mit butter,
salbei und knusprigem speck



**SPAGHETTI CON SCAMPI,
POMODORINI E BASILICO *** € 15

Spaghetti with scampi,
cherry tomatoes and basil

Spaghetti mit scampi,
kirschtomaten und basilikum



SPAGHETTI O PENNE CON SUGO A SCELTA ● € 12

Spaghetti or penne with sauce at your choice

Ragù alla bolognese ●

Bolognese meat sauce

Carbonara ●○

Carbonara bacon and egg

Aglio, olio e peperoncino

Garlic, oil and chilli pepper

Arrabbiata ●

Arrabbiata spicy tomato

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** ● € 12

Tomato soup with burrata and speck
Tomatensuppe mit Burrata und Speck

○ ●



**GOULASH ACCOMPAGNATO
DA CROSTONE DI PANE CON
FORMAGGIO LOCALE** ● € 13

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

○ ● ●

Piatti unici / local dishes

PIATTO VALTELLINA:

PIZZOCCHERI, POLENTA E SALMI CERVO ● € 18

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 ● € 17

Cylindrical buckwheat crepes, sausage and polenta

Zylindrische Buchweizen-crêpes, Wurst und Polenta



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

€ 16

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

Salsiccia di maiale da 200 gr •

Pork sausage starting from 200 gr / Wurst 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 PATATE AL FORNO E PANNOCCHIA ◦ € 24

Excalibur: beef, pork, deer,
and roasted potatoes and cob

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

**LOMBO DI CERVO SU PUREA
AI FRUTTI DI BOSCO, FONDO
BRUNO E GRANELLA DI PISTACCHIO * € 27**

Deer loin on berries purea,
brown base and pistachio grains



**FILETTO DI MANZO
AI FUNGHI PORCINI € 25**

Beef fillet with porcini mushrooms



**FILETTO DI MANZO
AL PEPE VERDE € 23**

Beef fillet with green pepper





STINCO DI MAIALE CON PATATE AL FORNO ● € 20

Pork shank with roasted potato

Schweineknack mit Kartoffeln

● ○



**COSTINE AL FORNO CON PATATE
RUSTICHE E INSALATA DI CAVOLO MARINATA** ● € 20

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, lettuce, 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 SALSA 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

Contorni / side dishes

INSALATA MISTA

Mixed salad
Gemischter Salat

€ 6



INSALATA DI CAVOLO BIANCO MARINATA CON SEMI DI FINOCCHIO

Marinated white cabbage salad with fennel seeds
Marinierter Weisskohlsalat mit Fenchelsamen

€ 6



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, tomatoes, beef
carpaccio, parmesan flakes and fresh berries

Kopfsalat, Songino, Rucola,
Kirschtomaten, Rindercarpaccio,
Parmesanflocken und frische Beeren

○ ●



INSALATONA DEL PESCATORE: *
**INSALATA VERDE, RADICCHIO, PESCE
SPADA AFFUMICATO, GAMBERI, FETA,
POMODORINI, CROSTINI DI PANE** ● € 16

Green salad, red salad, smoked swordfish,
prawns, feta cheese, cherry tomatoes, croutons

Grüner Salat, roter Salat, geräucherter
Schwertfisch, Garnelen, Feta-Käse,
Kirschtomaten, Croutons

● ○ ● ●



Kids menu



Penne con sugo al
pomodoro o ragù • € 8

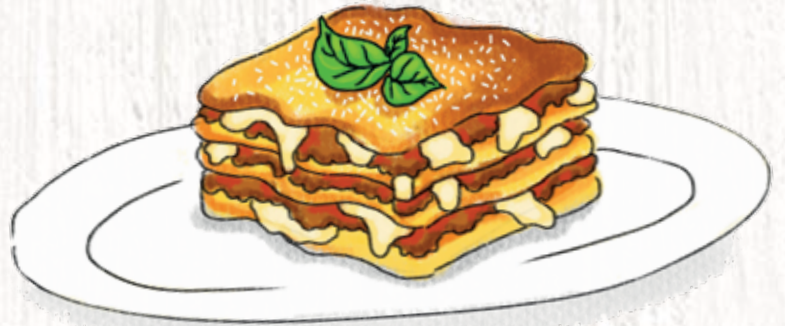
Penne with a choice of:
meat sauce, /tomatoes

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



Lasagne
alla bolognese • € 8

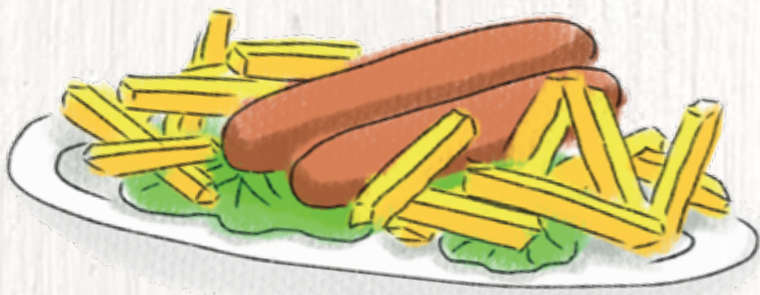
Bolognese lasagna



Wurstel con
patatine fritte € 9

Wurstel with french fries

Wurstel mit Pommes frites



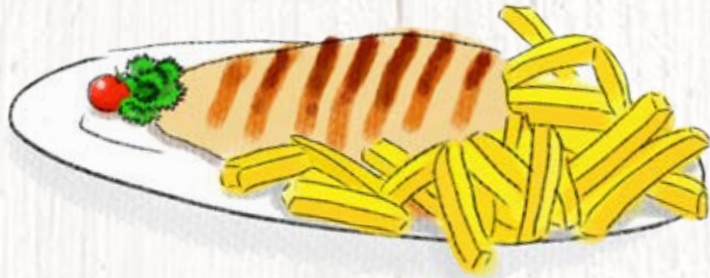
Cotoletta alla milanese € 10

Milanese cutlet

Milanese Schnitzel



Kids menu



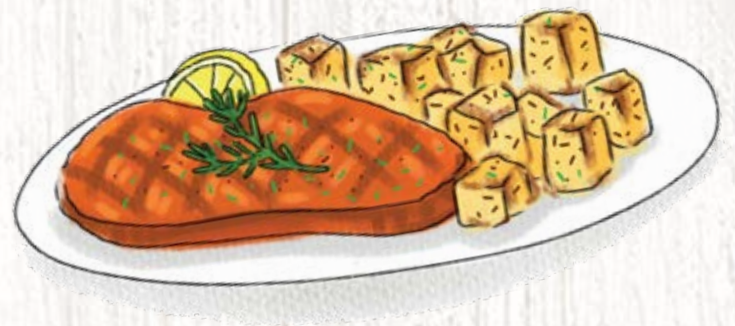
Petto di pollo
alla griglia • € 10

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



design by: Indira Brito

Pizze Et Maxi pizze

Normal Maxi

FORNARINA ●

Fornarina con olio d'oliva e origano

Fornarina with olive oil and oregano

Fornarina mit olivenöl und oregano

€ 8

€ 18

MARGHERITA ● ○

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

Tomate und mozzarella

€ 8

€ 18

MARINARA ● ○

Pomodoro, aglio e origano

Tomato, garlic, and origan

Tomate, knoblauch und origan

€ 7

€ 17





Normal Maxi

BUFALINA ● ○

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

€ 12 € 22

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Tomaten, büffelmozzarella, kirsh tomatoes, basilikum

TREPALLINA ● ○

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini

€ 10 € 20

Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms

Tomaten, mozzarella, wurst, steinpilze

VALTELLINA ● ○

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

€ 12 € 22

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

Tomaten, mozzarella, steinpilze, bresaola, parmesan-splitter

HAWAII ● ○

Pomodoro, mozzarella, ananas

€ 9,5 € 19,5

Tomato, mozzarella, pineapple

Tomaten, mozzarella, ananas

VEGETARIANA ● ○

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

€ 9 € 19

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

Tomaten, mozzarella, gegrilltes gemüse

CHICKEN ● ○

Pomodoro, mozzarella, pollo, cipolla

€ 12 € 22

Tomato, mozzarella, chicken, onion

Tomate, mozzarella, huhn, zwiebel

DIAVOLA ● ○

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 9 € 19

Tomato, mozzarella, spicy salami

Tomate, mozzarella, scharfe salami



Normal Maxi

MALIZIOSA ●○○●

**Mozzarella, gorgonzola,
pere, noci, speck**

€ 14 € 24

Mozzarella, gorgonzola,
pears, walnuts, Speck
Mozzarella, gorgonzola,
birnen, walnüsse, Fleck

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 E CIPOLLA ●○●

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

€ 8,5 € 18,5

Tomato, mozzarella, tuna, onion
Tomaten, mozzarella, thunfisch, zwiebel

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

€ 9 € 19

Tomato, mozzarella, organ, capers, anchovies
Tomate, mozzarella, organ, kapern, sardellen

COCKTAIL ●○○●

Pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola e salsa rosa

€ 14 € 24

Tomato, mozzarella, shrimp, rocket and cocktail sause
Tomaten, mozzarella, garnelen, rucola und cocktailsauce

	Normal	Maxi
CAPRICCIOSA ●○ Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi, uova Tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, eggs Tomaten, mozzarella, schinken, artischocken, oliven, pilze, eier	€ 10	€ 20
CALZONE ●○ Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomato, mozzarella, ham Tomaten, mozzarella, schinken	€ 10	€ 20
ARROTOLATA ●○ Mozzarella, prosciutto cotto, rucola e grana Mozzarella, ham, rocket and parmesan cheese Mozzarella, schinken, rucola und pamesankäse	€ 11	
ALPINA ●○ Pomodoro, mozzarella, speck e funghi Tomato, mozzarella, speck and mushrooms Tomaten, mozzarella, speck und pilze	€ 12	€ 22
GUSTOSA ●○ Pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia Tomato, mozzarella, bell peppers and sausages Tomaten, mozzarella, paprika und wüerstchen	€ 11	€ 21
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

€ 7

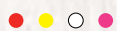
The chef's cake
Chef-kuchen



KAISERSCHMARREN CON MARMELLATA AI MIRTILLI E CREMA ALLA VANIGLIA

€ 7

Typical pancakes from the Alps
with blueberry jam and vanilla cream
Typische Pfannkuchen aus den Alpen mit
Heidelbeermarmelade und Vanillecreme



PANNA COTTA

Typical Panna Cotta cream

○

€ 6,5



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

Orange parfait with chocolate cream

Orangenparfait mit Schokoladencreme



€ 8



FRUTTINI GELATO *

Fruits filled with ice cream

Früchte mit Eiscreme gefüllt



€ 8



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

*** Possibilità di prodotto conservato sotto freddo intenso**

● Prodotti freschi elaborati in casa e congelati da noi

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, nocciole, 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.

*** Possibility of product stored under intense cold**

● Fresh products processed in house and frozen by us

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.