



Menu

Ristorante



Cena
in **Baita**

Previa prenotazione martedì, giovedì e sabato sera
vi aspettiamo per trascorrere una serata in nostra
compagnia.

☎ +393355262828 ✉ info@alpisella.it

Caffetteria

Caffè Espresso	1,20
Cappuccino	1,80
Caffè Corretto	1,40
Caffè Decaffeinato	1,40
Caffè d'Orzo	1,40
Caffè d'Orzo grande	1,70
Caffè Ginseng	1,40
Caffè Ginseng grande	1,70
Caffè Americano	1,70
Cioccolata	2,10
Cioccolata + panna	2,40
Te - Camomilla	1,50
Latte	1,10
Bombardino	4,00

Bibite

Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Acqua Tonica	0,33 cl	3,00
Coca Cola, Sprite, Fanta	0,50 cl	3,50
Powerade		3,30
Acqua naturale/gassata	0,75 lt	1,70
Acqua a km 0 naturale/gassata	0,75 lt	1,90
Crodino - Sanbitter - Campari		3,00
Succo di frutta		2,00
Te freddo limone - pesca		2,70

Alcolici

Birra alla spina piccola	0,30 cl	4,50	Grappa	3,50
Birra alla spina media	0,40 cl	3,00	Grappa riserva	4,00
Birra in bottiglia Paulaner/Beck's	0,33 cl	12,00	Grappa mirtillo	3,50
Weiss Bier in bottiglia	0,50 cl	7,00	Grappa mela verde	3,50
Radler in bottiglia	0,33 cl	4,00	Limoncello	3,50
Vino bicchiere bianco/rosso		2,20	Sambuca	3,50
Vino sfuso rosso o bianco	¼ lt	4,00	Cognac	3,50
Vino sfuso rosso o bianco	½ lt	7,00	Amaro	3,50
Vino sfuso rosso o bianco	1 lt	12,00	Whisky	3,50
Prosecco		3,00	Vin Brulè	3,50
Spritz		4,50	Punch	4,50



Vini Rossi

Paradiso Riserva (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	15,00
Grumello Tirso (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	15,00
Inferno Efesto (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	15,00
Sassella Alisio (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	15,00
Barbera d'Alba (Cantina Monferrini)	12,00
Langhe Dolcetto (Cantina Monferrini)	12,00
Pinot Nero (Alto Adige, Cantina Kossler)	15,00
Lagrein (Alto Adige, Cantina Kossler)	15,00
Dirupi (Valtellina Superiore D.O.C.G.)	25,00
Sandro Fay (Costa Bassa)	22,00
Perlavilla (Terrazze Retiche di So Triacca)	12,00
Casa la Gatta (Valtellina Superiore Triacca)	16,00
Riserva la Gatta (Valtellina Superiore Triacca)	22,00

Vini Bianchi

La Novella Chiavennasca (Casa Vinicola Nera)	12,00
Muller Thurgau (Alto Adige, Cantina Kossler)	15,00
Gewurztraminer (Alto Adige, Cantina Kossler)	17,00
Pinot Grigio (Veneto, Casa Montelvini)	12,00

Bollicine

Bortolomiol (Valdobbiadene Prosecco)	15,00
Spumante dolce	15,00



Antipasti

Bresaola Carpacciata	8,00
Air-dried beef - Veltliner Bindenfleisch	
Tagliere del Boscaiolo: pancetta, bresaola, salametti, speck (2 pax)	13,00
Assorted cold Meat - Kalter Aufschnitt	
Tagliere misto: salumi e formaggio	14,50
Assorted cold Meat and Cheese - Kalter Aufschnitt und Kaeseteller	
Tagliere di Speck (2 pax)	13,00
Disch with Speck - Teller mit Speck	
Porzione di Formaggio	6,00
Cheese - Kaese	
Tagliere di Formaggi d'Alpe (2 pax)	11,00
Assorted Cheese - Gemischte Kaeseteller	
Piatto di affettato (1 qualità)	6,50
1 kind cold Meat - 1 Qualität Aufschnitt	

Primi

Zuppa d'orzo	8,00
Barley soup - Gerstensuppe	
Zuppa di verdure	8,00
Vegetable soup - Gemusesuppe	
Spaghetti alla bolognese	7,50
Spaghetti: with meat sauce - Auf bologneser art	
Spaghetti al pomodoro	7,50
Spaghetti: with tomato - Nudel mit tomaten	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	7,50
Spaghetti with Garlic, Oil and Chili Pepper	
Malfatti Valtellinesi	8,00
Malfatti valtellinesi	

Piatti unici

Piatto Alpisella (Malfatti Valtellinesi, Salsiccia, Patate Fritte) NEW	14,50
Malfatti valtellinesi, Sausage, Chips* - Malfatti valtellinesi, Bratwurst, Pommes Frites*	
Piatto Lago (Malfatti Valtellinesi, Costine, Polenta Taragna) NEW	14,50
Malfatti valtellinesi, Ribs*, Polenta - Malfatti valtellinesi, Rippchen*, Polenta	
Piatto del montanaro (Malfatti Valtellinesi, Spezzatino di Vitello, Polenta Taragna) NEW	14,50
Malfatti valtellinesi, Ribs*, Polenta - Malfatti valtellinesi, Rippchen*, Polenta	



Secondi

Polenta Taragna	7,00
Polenta Taragna con Salsicce Polenta with Sausage - Polenta mit Bratwurst	11,50
Polenta Taragna con Costine* Polenta with Ribs* - Polenta mit Rippchen*	11,50
Polenta Taragna con Salsicce e Costine* Polenta with Sausage and Ribs* - Polenta mit Bratwurst und Rippchen*	12,50
Polenta Taragna con Salmi di Cervo Polenta with Stag salmì - Polenta mit Hirsch salmì	13,50
Polenta Taragna con Spezzatino di Vitello Polenta with Veal Stew - Polenta mit Kalbsragout	13,50
Polenta Taragna con Funghi Polenta with Mushrooms - Polenta mit Speisepilze	13,50
Polenta Taragna con Bistecca Polenta with Steak - Polenta mit Beefsteak	13,50
Polenta Taragna con Formaggio Polenta with Cheese - Polenta mit Kaese	11,50
Piatto completo: polenta con Salsicce, Costine* e Formaggio Polenta with Sausage, Ribs* and Cheese - Polenta mit Bratwurst, Rippchen*, Käse	13,50
Polenta Taragna e Uova Polenta with Eggs - Polenta mit Eir	9,00
Grigliata mista: Salsicce, Costine*, Pancetta Mixed Grill: Sausage, Ribs*, Bacon - Gemischte Gegrill: Bratwurst, Rippchen*, Brustspeck	12,00
Patatine Fritte* con Salsicce Chips* with Sausage - Pommes Frites* mit Bratwurst	9,50
Patatine Fritte* con Bistecca Chips* with Steak - Pommes Frites* mit Beefsteak	11,50
Patatine Fritte* con Wurstel Chips* with Wurstel - Pommes Frites* mit Wurstel	9,50
Patatine Fritte* con uova e Pancetta Chips* with eggs and Bacon	11,00
Patatine Fritte con costine* Chips with Ribs* - Pommes Frites mit Rippchen*	9,50
Polenta e latte Polenta with milk	8,00

* Gli alimenti possono essere conservati sotto freddo intenso



Contorni

Patatine Fritte* Chips* - Pommes Frites*	4,00
Insalata Mista Mixed Salad - Gemichtersalat	5,50
Insalata Verde Green Salad - Grunersalat	5,00
Insalata di pomodori Tomato Salad - Tomatensalat	5,00
Insalata Alpisella (Insalata verde, pomodori, tonno, formaggio, mais e olive) Green salad, tomatoes, tuna, cheese, corn, olives	7,00
Insalatona Valtellina (Insalata mista, bresaola, noci, formaggio di Livigno) Mixed Salad, Air dried Beef, walnuts, local cheese - Salat, Veltliner Bindenfleisch, Walnüsse, Käse	8,50

Dessert

Frutti di Bosco* Woodberries* - Waldbeerenfrucht*	3,50
Frutti di Bosco* con Panna o Gelato Woodberries* with Whipped Cream or Ice Cream - Waldbeerenfrucht* mit Schlagsahne oder Eis	5,00
Yogurt Livigno con Frutti di Bosco* Yogurt Livigno with Woodberries* - Waldbeerenfrucht*	4,50

Torte della casa

Crostata di marmellata	5,50
Torta Lienz	5,50
Torta di Grano Saraceno con Panna e Frutti di Bosco	6,00
Torta di carote	5,50
Torta di noci	5,50
Torta di nocciole	5,50
Strudel	6,50

* Gli alimenti possono essere conservati sotto freddo intenso



Lo Strudel, l'affare della chef...



Gene Rocca è chef e proprietaria del “Ristoro Alpisella” insieme al marito Savio, che da ormai 20 anni gestiscono con il supporto dei figli il Ristoro situato all'interno del Parco Nazionale dello Stelvio. La sua grande passione sono i dolci che, con ricette tradizionali e amore, vengono preparati e offerti ogni giorno ai nostri graditi ospiti.

Ingredienti per la Pasta Frolla

- 120 g burro
- 100 g zucchero a velo
- Buccia di limone
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 300 g farina
- Pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno

- 600 g Mele della Valtellina
- Zucchero, cannella
- 20 g pinoli
- Uva sultanina
- Biscotti secchi
- Marmellata di albicocca
- Succo di limone

Impasto

Gli ingredienti per la pasta frolla dovrebbero essere tutti a temperatura ambiente. Mischiare tutto in modo da formare un impasto omogeneo. Avvolgere in carta velina e lasciare riposare in frigorifero per ca. 1 ora.

Ripieno

Sbucciare le mele, togliere i semi e tagliarle in fette sottili. Sbriciolare i biscotti secchi e aggiungere le mele e i restanti ingredienti.

Preparazione

Stendere la pasta frolla (ca 55 x 20cm). Distribuire l'impasto di mele nel centro della pasta frolla e arrotolare. Spennellare lo strudel con un uovo e cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Ministoria del Lago di Livigno

Anticamente Viera era una ridente contrada, la più ubertosa del paese, popolata da qualche decina di famiglie. Un tempo era stata la zona artigianale del paese, poichè in essa si raccoglievano le officine metallurgiche, fiorenti fin quando, verso gli anni 1507 - 1509 non si interruppe l'estrazione di minerali di ferro sul versante livignese dell'Alpisella. L'AEM (ora AzA) cominciò a pensare ad un lago artificiale a Livigno forse già negli anni '30, quando diede il via ai lavori di Digapoli, in cui lavorarono un gran numero di abitanti del comune, soprattutto trepallini.

Il 29 maggio 1957 il governo Italiano e quello Svizzero sottoscrissero a Berna una convenzione che autorizzava lo sfruttamento a fini idroelettrici delle acque dello Spol. Di conseguenza, nel 1962 il Ministero dei Lavori Pubblici concede all'Engadiner Kraftwerke, società per azioni con sede a Basilea, ma di capitale prevalentemente italiano, la realizzazione di un bacino artificiale della portata di 160 milioni di mc ed in grado di produrre fino a 240 milioni di kWh. La diga al ponte del Gallo ha un volume di 780.000 mc, un'altezza massima di 130 metri, una lunghezza di 540 metri ed una larghezza di coronamento di 10 metri, sebbene lo spessore massimo raggiunga i 29 metri. Il lago creato dalla diga ha una superficie di circa 4,5 kmq.

La quota massima dell'invaso si trova a 1805 m.s.l.m., il punto di massima profondità a 1700 m.s.l.m. I lavori di costruzione furono iniziati nel 1962 con la perforazione della galleria della Drossa, necessario per permettere la comunicazione fra Zernez ed il cantiere che si andava allestendo. Il bacino fu ufficialmente inaugurato il 26 agosto 1971. Gli amministratori capirono che a titolo di compenso per il sacrificio del territorio occupato dall'invaso e devastato dai lavori, avrebbero potuto richiedere grosse contropartite di natura finanziaria all'impresa concessionaria ed ottennero:

- in cambio della cessione dei terreni di sua proprietà destinati a scomparire sotto l'invaso, ben 90 milioni, più l'indennizzo per la perdita della boscaglia e più un versamento volontario di altri 80 milioni da usare in opere pubbliche. In tutto circa 200 milioni, pari a circa tre annualità del suo bilancio;
- la promessa di prefinanziare ed eseguire una nuova strada di collegamento fra il Gallo e Livigno e di permettere ai naturali di Livigno e ai turisti il libero transito nella galleria della Drossa durante il periodo invernale, con la riserva che se alla conclusione dei lavori della strade e della galleria, le stesse non fossero passate in proprietà al Canton Grigioni ma fossero rimaste di proprietà della stessa EKW, questa ne avrebbe permesso il libero transito solo ai naturali di Livigno.

Un trattato tra Svizzera e Italia disciplina le questioni risultanti dall'accumulo di acqua delle valli di Livigno e del Gallo. Come contropartita l'Italia ha ottenuto di deviare nel lago artificiale di S.Giacomo di Fraele a Cancano 90 milioni di mc d'acqua all'anno provenienti dal bacino di raccolta dello Spol sopra Livigno (quota 1960 m.s.l.m.).





NASCE A LIVIGNO UN NUOVO HOTEL.

a partire da Novembre 2020

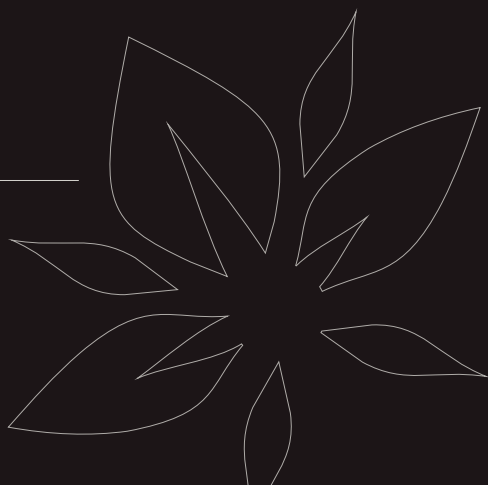


CASA TUA È LÀ, DOVE TI SENTI FELICE.

Famiglia Galli

Via Pemont, 648 | 23041 Livigno
+39 0342996969
athome@liantarossa.it

WWW.LIANTAROSSA.IT



La più
coraggiosa
decisione che prendi
ogni giorno
» ----- è di essere di
buon umore

Vottaire



Loc. Pont Dali Cabra
23041 Livigno (SO)
Parco Nazionale dello Stelvio

+393355262828

info@alpisella.it

Ristoro Val Alpisella

www.alpisella.it