

Caffetteria
Hot drinks

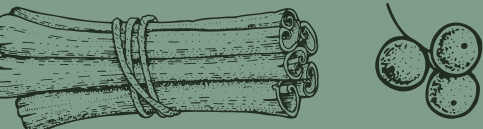
Table with 2 columns: Drink name, Price. Rows include Caffè Espresso (1,30), Cappuccino (2,00), Caffè Corretto (1,80), Caffè Decaffeinato (1,60), Caffè d'Orzo/Ginseng (1,70), Caffè d'Orzo/Ginseng grande (2,00), Latte macchiato (2,10), Cappuccino Orzo/Ginseng (2,30), Caffè Americano (2,00), Cioccolata (4,00), Cioccolata con panna (4,50), The/Camomilla (2,00), Latte (1,50), Bombardino con panna (5,00).

Bibite
Soft drinks

Table with 2 columns: Drink name, Price. Rows include Acqua a km 0 (0,75 lt, 3,00), Bibita in lattina (0,33 cl, 3,50), Bibita in bottiglia (0,45 cl, 4,00), Crodino/Sanbitter/Campari (3,50), Succhi di frutta (3,00), The freddo limone/pesca (0,45 cl, 3,00).

Amari e grappe
Hot drinks

Table with 2 columns: Drink name, Price. Rows include Grappa bianca/mirtillo/mela verde (4,50), Grappa riserva/barrique (5,00), Limoncello (4,50), Sambuca (4,50), Amaro Taneda/Braulio (4,50), Amaro Braulio Riserva (5,00), Vin Brulè (4,50), Punch (4,50).



Birra e Vino
Beer & Wine

Table with 3 columns: Drink name, Volume, Price. Rows include Birra alla spina piccola (0,33 cl, 5,00), Birra alla spina media (0,40 cl, 6,00), Birra in bottiglia (0,33 cl, 4,50), Weizen Bier in bottiglia (0,50 cl, 5,50), Radler in bottiglia (0,33 cl, 4,50), Birra analcolica (0,33 cl, 4,50), Birra analcolica Weiss (0,50 cl, 6,00), Birra 1816 Pils (0,50 cl, 6,00), Birra 1816 Weizen (0,50 cl, 6,50), Birra 1816 Rauch (0,50 cl, 6,50), Vino bicchiere bianco/rosso (3,50), Vino bicchiere Valtellina Superiore (5,00), Vino sfuso rosso o bianco (1/4 lt, 5,50), Vino sfuso rosso o bianco (1/2 lt, 8,50), Vino sfuso rosso o bianco (1 lt, 13,50), Vino Valtellina Superiore (1/4 lt, 8,00), Vino Valtellina Superiore (1/2 lt, 14,00), Vino Valtellina Superiore (1 lt, 25,00), Prosecco bicchiere (4,00), Prosecco (1/4 lt, 8,50), Prosecco (1/2 lt, 14,50), Spritz (7,00).

Vini Rossi
Bottled red wine

Table with 2 columns: Wine name, Price. Rows include Perlavilla (17,00), Grumello Tirso (24,00), Inferno Efesto (24,00), Sassella Alisio (24,00), Paradiso Riserva (26,00), Costa Bassa (30,00), Casa La Gatta (30,00), Riserva La Gatta (30,00), Pinot Nero (24,00), Lagrein (24,00).

Vini Bianchi
Bottled white wine

Table with 2 columns: Wine name, Price. Rows include La Novella Chiavennasca (17,00), Müller-Thurgau (26,00), Gewürztraminer (26,00), Pinot Grigio (26,00), Prosecco Valdobbiadene (19,00), Prosecco Valdobbiadene (21,00).

Il nostro
Strudel di Mele

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

- Zucchero, cannella
- 20 g pinoli
- Uva sultanina
- Biscotti secchi
- Marmellata di albicocca
- Succo di limone
- Pizzico di sale

IMPASTO

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



Gene Rocca è chef e proprietaria, insieme al marito Savio, del Ristoro Alpisella, che da ormai 20 anni gestiscono con il supporto dei figli 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.



CI SONO LUOGHI CHE ENTRANO NEL CUORE E QUI RESTANO PER SEMPRE. LA FAMIGLIA GALLI TI ASPETTA.

LIANTAROSSA.IT



LI ANTA ROSSA
YOUR MOUNTAIN LODGE

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



ALPISSELLA.IT



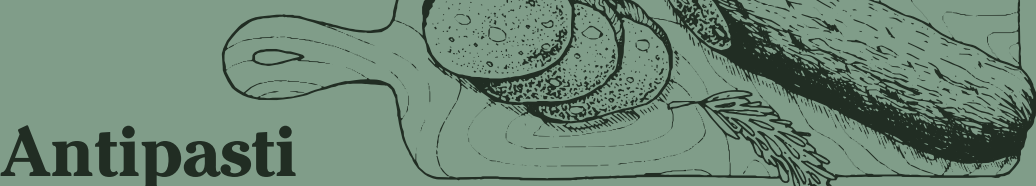
M E N U

Dà a ogni giornata la possibilità di essere la più bella della tua vita

Give every day the chance to become the most beautiful day of your life.



MARK TWAIN



Antipasti

Appetizers

Tagliere del boscaiolo con pancetta, bresaola, salame, speck (2 pax) Assorted cold meat	17,00
Tagliere misto salumi e formaggi (2 pax) Assorted cold meat and cheese	19,00
Tagliere di formaggi d'alpe Livigno (2 pax) Assorted cheese from Livigno	18,00
Bresaola carpacciata con insalata e scaglie di grana Bresaola della Valtellina with salad and Grana Padano flakes	12,00
Porzione di formaggio Cheese	10,00

Zuppe

Soups

Zuppa d'orzo Barley soup	10,00
Zuppa di verdure Vegetable soup	10,00

Primi piatti

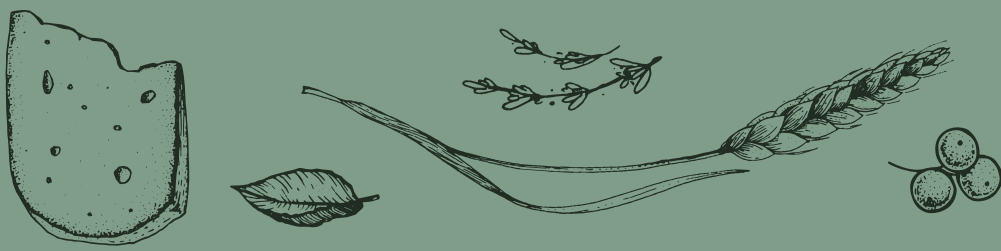
First Courses

Spaghetti con pomodoro ragù alla bolognese aglio, olio e peperoncino funghi porcini Spaghetti with tomato meat sauce garlic, oil anche chili pepper with porcini mushrooms	9,50
Tagliatelle fresche fatte in casa con funghi porcini ragù di selvaggina Home-made Tagliatelle with porcini mushrooms game meat sauce	12,00
Spätzle verdi fatti in casa con panna, speck e noci Home-made green Spätzle with cream, speck and walnut	11,00

Patatine fritte* e...

French fries* &...

Salsiccia alla griglia Grilled sausage	14,50
Controfiletto di manzo alla griglia Grilled beef steak	16,00
Wurstel alla griglia	13,50
Uova e pancetta Eggs and bacon	16,00
Costine Pork ribs	15,00



Servizio e coperto Service	1,50
--------------------------------------	-------------

* in assenza del prodotto fresco verrà utilizzato un prodotto surgelato.
Without fresh product, a frozen one will be used.

La nostra Polenta con...

Our Polenta with...

Polenta taragna	10,00
Salsiccia alla griglia Grilled sausage	17,00
Costine* Pork ribs	17,00
Salsiccia alla griglia e costine* Grilled sausage and pork ribs	18,00
Salmi di cervo Stag salmi	19,00
Spezzatino di vitello Veal stew	19,00
Funghi porcini Porcini mushrooms	19,00
Controfiletto di manzo alla griglia Grilled beef steak	19,00
Formaggio Cheese	17,00
Wurstel alla griglia	16,00
Uova e pancetta Eggs and bacon	17,00
Latte Milk	11,00
Piatto completo: polenta taragna con salsiccia, costine* e formaggio Polenta taragna with sausage, pork ribs* and cheese	19,00

Altre specialità

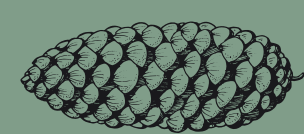
Specialites

Controfiletto di manzo alla griglia Grilled beef steak	12,50
Funghi porcini Porcini mushrooms	13,00
Salmi di cervo Stag salmi	13,00
Spezzatino di vitello Veal Stew	13,00
Grigliata mista con salsiccia, costine* e pancetta Mixed grill: sausage, pork ribs*, bacon	17,00

Contorni

Side dishes

Patatine fritte* French fries	6,00
Insalata verde Green salad	7,00
Insalata mista Mixed salad	7,00
Insalata di pomodori Tomato salad	7,00



Insalatone

Salads

Alpisella Insalata verde, pomodori, tonno, formaggio, mais e olive Green salad, tomatoes, tuna, cheese, corn, olives	12,00
Valtellina Insalata mista, bresaola, noci, formaggio di Livigno Mixed Salad, bresaola, walnuts, local cheese	13,50

Torte della casa

Home-made Pies

Crostata alla marmellata di albicocche Apricot jam pie	7,00
Torta Linzer (farina di mandorle, chiodi di garofano, cannella e marmellata di lamponi) Linzer pie (almond flour, cloves, cinnamon topped with raspberry jam)	7,00
Torta di grano saraceno con panna e frutti di bosco Buckwheat pie with whipped cream and wildberries	7,50
Torta di carote Carrots pie	7,00
Torta di noci Walnuts pie	7,00
Torta di nocciole Hazelnuts pie	7,00
Strudel di mele con salsa alla vaniglia Apples and raisins pie with vanilla sauce	9,00

Dolci al cucchiaino

Spoon Desserts

Frutti di bosco* Woodberries	5,00
Frutti di Bosco* con panna o gelato Woodberries* with whipped cream or ice cream	7,00
Frutti di Bosco* con yogurt bianco Woodberries* with white yogurt	7,00
Mirtilli freschi con panna o gelato Fresh blueberries with whipped cream or ice cream	8,50
Mirtilli freschi con yogurt bianco Fresh blueberries with white yogurt	7,50
Mirtilli freschi Fresh blueberries	7,00



Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la spettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Pursuant to EU regulation 1169/2011, we invite our esteemed customers to inform the staff in charge of allergies, food intolerances or food related diseases you are suffering from to allow us to offer you the best possible service.