



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	1,90
Caffè Corretto	1,70
Caffè Decaffeinato	1,50
Caffè d'Orzo/Ginseng	1,60
Caffè d'Orzo/Ginseng grande	1,90
Latte macchiato	2,00
Cappuccino Orzo/Ginseng	2,10
Caffè Americano	1,90
Cioccolata	2,20
Cioccolata + panna	2,50
The - Camomilla	1,60
Latte	1,20
Bombardino	4,10



Bibite

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Acqua Tonica	0,33 cl	3,20
Coca Cola, Sprite, Fanta	0,45 cl	3,70
Red Bull		3,70
Acqua a km 0 naturale/gassata	0,75 lt	2,50
Crodino - Sanbitter - Campari		3,00
Succo di frutta		2,00
The freddo limone - pesca		2,70



Alcolici

Birra alla spina piccola	0,30 cl	4,50	Prosecco	3,50
Birra alla spina media	0,40 cl	5,50	Prosecco	¼ lt 8,00
Birra in bottiglia Paulaner/Beck's	0,33 cl	4,00	Prosecco	½ lt 14,00
Weizen Bier in bottiglia	0,50 cl	5,00	Spritz	5,00
Radler in bottiglia	0,33 cl	4,00	Grappa	4,00
Birra analcolica	0,33 cl	4,00	Grappa riserva	4,50
Birra analcolica Weiss	0,50 cl	5,50	Grappa mirtillo	4,00
Birra 1816 Pils	0,50 cl	5,00	Grappa mela verde	4,00
Birra 1816 Weizen	0,50 cl	5,50	Limoncello	4,00
Birra 1816 Rauch	0,50 cl	5,50	Sambuca	4,00
Vino bicchiere bianco/rosso		3,00	Cognac	4,00
Vino bicchiere rosso pregiato		4,50	Amaro Taneda/Braulio	4,00
Vino sfuso rosso o bianco	¼ lt	5,00	Braulio Riserva	4,50
Vino sfuso rosso o bianco	½ lt	8,00	Whisky	4,00
Vino sfuso rosso o bianco	1 lt	13,00	Vin Brulè	4,00
Vino Valtellina Superiore	¼ lt	7,50	Punch	4,00
Vino Valtellina Superiore	½ lt	13,50		
Vino Valtellina Superiore	1 lt	24,50		



Ristoro Val Alpispella



Vini Rossi

Paradiso Riserva (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	24,00
Grumello Tirso (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	22,00
Inferno Efesto (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	22,00
Sassella Alisio (Valtellina Superiore, Casa Vinicola Nera)	22,00
Barbera d'Alba (Cantina Monferrini)	14,00
Langhe Dolcetto (Cantina Monferrini)	14,00
Pinot Nero (Alto Adige, Cantina Kossler)	22,00
Lagrein (Alto Adige, Cantina Kossler)	22,00
Dirupì (Valtellina Superiore D.O.C.G.)	30,00
Sandro Fay (Costa Bassa)	28,00
Perlavilla (Terrazze Retiche di So Triacca)	15,00
Casa la Gatta (Valtellina Superiore Triacca)	22,00
Riserva la Gatta (Valtellina Superiore Triacca)	28,00
Soremidio IGP Lazio (Montepulciano 100%, Sant'Isidoro)	36,00
Larth Tarquinia Rosso D.O.P. (Sangiovese - Montepulciano, Sant'Isidoro)	15,00
Terzolo IGP Lazio (Cabernet Sauvignon 90% - Merlot 10%, Sant'Isidoro)	21,00
Corithus IGP Lazio Rosso (Sangiovese 50% - Montepulc. 30% - Merlot 20%, Sant'Isidoro)	26,00

Vini Bianchi

La Novella Chiavennasca (Casa Vinicola Nera)	15,00
Muller Thurgau (Alto Adige, Cantina Kossler)	18,00
Gewurztraminer (Alto Adige, Cantina Kossler)	22,00
Pinot Grigio (Alto Adige, Cantina Kossler)	18,00
Soraluisa IGP Lazio Bianco (Pinot Bianco 100%, Sant'Isidoro)	27,00
Tatia Tarquinia Bianco D.O.P. (Trebbianco Toscano - Malvasia del Lazio, Sant'Isidoro)	15,00

Bollicine

Bortolomiol (Valdobbiadene Prosecco)	19,00
Val d'Oca (Valdobbiadene Prosecco)	17,00
Spumante dolce	17,00
Sant'Isidoro Spumante Brut (Pinot Bianco 50% - Chardonnay 50%)	20,00



Antipasti

Bresaola Carpacciata Air-dried beef - Veltliner Bindenfleisch	9,00
Tagliere del Boscaiolo: pancetta, bresaola, salame, speck (2 pax) Assorted cold Meat - Kalter Aufschnitt	15,00
Tagliere misto: salumi e formaggio Assorted cold Meat and Cheese - Kalter Aufschnitt und Kaeseteller	16,50
Tagliere di Speck (2 pax) Disch with Speck - Teller mit Speck	15,00
Porzione di Formaggio Cheese - Kaese	8,00
Tagliere di Formaggi d'Alpe (2 pax) Assorted Cheese - Gemischte Kaeseteller	14,00
Piatto di affettato (1 qualità) 1 kind cold Meat - 1 Qualität Aufschnitt	7,50



Primi

Zuppa d'orzo Barley soup - Gerstensuppe	9,50
Zuppa di verdure Vegetable soup - Gemusesuppe	9,50
Spaghetti alla bolognese Spaghetti with meat sauce - Auf bologneser art	9,00
Spaghetti al pomodoro Spaghetti with tomato - Nudel mit tomaten	9,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti with Garlic, Oil and Chili Pepper	9,00
Spaghetti ai funghi Spaghetti with mushroom - Nudel mit Pilze	9,00
Spaghetti in bianco Spaghetti with oil and parmesan - Nudel mit Öl und Parmesan	8,50



I nostri piatti con patatine fritte

Patatine Fritte* con Salsicce Chips* with Sausage - Pommes Frites* mit Bratwurst	11,50
Patatine Fritte* con Bistecca Chips* with Steak - Pommes Frites* mit Beefsteak	13,50
Patatine Fritte* con Wurstel Chips* with Wurstel - Pommes Frites* mit Wurstel	11,00
Patatine Fritte* con uova e Pancetta Chips* with eggs and Bacon	13,00
Patatine Fritte con costine* Chips with Ribs* - Pommes Frites mit Rippchen*	11,50



I nostri piatti a base di polenta

Polenta Taragna	8,50
Polenta Taragna con Salsicce Polenta with Sausage - Polenta mit Bratwurst	13,50
Polenta Taragna con Costine* Polenta with Ribs* - Polenta mit Rippchen*	13,50
Polenta Taragna con Salsicce e Costine* Polenta with Sausage and Ribs* - Polenta mit Bratwurst und Rippchen*	14,50
Polenta Taragna con Salmi di Cervo Polenta with Stag salmi - Polenta mit Hirsch salmi	15,50
Polenta Taragna con Spezzatino di Vitello Polenta with Veal Stew - Polenta mit Kalbsragout	15,50
Polenta Taragna con Funghi Polenta with Mushrooms - Polenta mit Speisepilze	15,50
Polenta Taragna con Bistecca Polenta with Steak - Polenta mit Beefsteak	15,50
Polenta Taragna con Formaggio Polenta with Cheese - Polenta mit Kaese	13,50
Piatto completo: polenta con Salsicce, Costine* e Formaggio Polenta with Sausage, Ribs* and Cheese - Polenta mit Bratwurst, Rippchen*, Käse	15,50
Polenta Taragna e Uova Polenta with Eggs - Polenta mit Eir	11,00
Polenta e wurstel Polenta with Wurstel - Polenta mit Wurstel	13,00
Polenta uova e pancetta Polenta with egg and Bacon - Polenta mit Eier und Speck	13,00
Polenta e latte Polenta with milk - Polenta mit Milch	9,50

Altre specialità

Costine* o Salsicce Ribs* or Sausage - Rippchen* oder Bratwurst	9,00
Bistecca Steak - Beefsteak	10,50
Porzione di funghi Mushrooms - Speisepilze	10,50
Salmi di Cervo Stag salmi - Hirsch salmi	10,50
Spezzatino di Vitello Veal stew - Kalbsragout	10,50
Grigliata mista (Salsicce, Costine*, Pancetta) Mixed Grill: Sausage, Ribs*, Bacon - Gemischte Gegrill: Bratwurst, Rippchen*, Brustspeck	14,00

* Gli alimenti possono essere conservati sotto freddo intenso



Ristoro Val Alpispella

Contorni

Patatine Fritte* Chips* - Pommes Frites*	5,30
Insalata Mista Mixed Salad - Gemichtersalat	6,50
Insalata Verde Green Salad - Grunersalat	6,00
Insalata di pomodori Tomato Salad - Tomatensalat	6,00
Insalata Alpisella (Insalata verde, pomodori, tonno, formaggio, mais e olive) Green salad, tomatoes, tuna, cheese, corn, olives	9,00
Insalatona Valtellina (Insalata mista, bresaola, noci, formaggio di Livigno) Mixed Salad, Air dried Beef, walnuts, local cheese - Salat, Veltliner Bindenfleisch, Walnüsse, Käse	10,50

Dessert

Frutti di Bosco* Woodberries* - Waldbeerenfrucht*	4,50
Frutti di Bosco* con Panna o Gelato Woodberries* with Whipped Cream or Ice Cream - Waldbeerenfrucht* mit Schlagsahne oder Eis	6,50
Yogurt Livigno con Frutti di Bosco* Yogurt Livigno with Woodberries* - Joghurt Livigno mit Waldbeerenfrucht*	6,00
Mirtilli Freschi Fresh Blueberries - Frische Blaubeeren	6,50
Mirtilli Freschi con Panna o Gelato Fresh Blueberries with Whipped Cream or Ice Cream - Frische Blaubeeren mit Schlagsahne oder Eis	8,00
Yogurt Livigno con Mirtilli Freschi Yogurt Livigno Fresh Blueberries - Joghurt Livigno mit Frische Blaubeeren	7,00

Torte della casa

Crostata di Marmellata Apricot Jam Pie	6,50
Torta Linzer Linzer Pie - cloves, cinnamon and almond flour topped with raspberry jam	6,50
Torta di Grano Saraceno con Panna e Frutti di Bosco Buckwheat pie with whipped cream and wildberries	7,00
Torta di Carote Carrots Pie with almond flour	6,50
Torta di Noci Walnuts Pie	6,50
Torta di Nocciolle Hazelnuts Pie	6,50
Strudel Apples and Raisins Pie	7,50

* Gli alimenti possono essere conservati sotto freddo intenso



Ristoro Val Alpisella

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. Mescolare 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

L'è pasè...
sota l'akua

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 A2A) 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 bosaglia 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.).



Ristoro Val Alpisella



CI SONO **LUOGHI**
CHE ENTRANO NEL CUORE
E QUI RESTANO PER SEMPRE.

*La Famiglia Galli
ti aspetta in un hotel tutto nuovo*



Book Now

LI ANTA ROSSA | YOUR MOUNTAIN LODGE

Via Pemont, 648 | 23041 Livigno

+39 0342996969 | athome@liantarossa.it

WWW.LIANTAROSSA.IT



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

Vottaire

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

☎ +393355262828

✉ info@alpisella.it

📍 Ristoro Val Alpisella

www.alpisella.it



Ristoro
Val Alpisella