



FOOD & DRINK

Official guide



livigno.eu
[#tastelivigno](https://twitter.com/tastelivigno)

LIVIGNO 
feel the alps...

LIVIGNO

feel the alps...



REDAZIONE | EDITING
Ufficio Marketing APT Livigno

CREATIVE AGENCY
Lifecircus

TESTI | TEXTS
Ufficio Stampa APT Livigno

FOTO | PHOTOS
APT Livigno, E. Bevilacqua, F. Borga, Latteria di Livigno,
A. Locatelli, G. Meneghello, R. Trabucchi;
Le foto di ciascuna attività sono state fornite ad APT Livigno dai singoli operatori.

STAMPA | PRINTED BY
Italgrafica

Tutti i contenuti sono forniti da APT Livigno. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, fotocopiatura, registrazione o altro, senza il permesso scritto dell'editore. Sebbene le informazioni contenute in questa guida siano il più possibile aggiornate e corrette, APT Livigno non può essere ritenuta responsabile per eventuali inconvenienti subiti dal lettore.

All contents are provided by Livigno Tourist Board. No part of this publication may be reproduced, stored or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the written permission of the publisher. Although the information contained in this guide are the most updated and correct, the Livigno Tourist Board cannot in any way be held liable for any inconvenience suffered by the reader.

**Azienda di
Promozione Turistica**
c/o Pláza Plachéda
via Saroch, 1098
tel +39 0342 977800
fax +39 0342 977829
info@livigno.eu
livigno.eu

Informator 24h
via Li Pont
Zona Lago

Ufficio Eventi
c/o Pláza Plachéda
via Saroch, 1098
tel +39 0342 977830
fax +39 0342 977859
infoeventi@livigno.eu

Ufficio Booking
c/o Pláza Plachéda
via Saroch, 1098
tel +39 0342 977840
fax +39 0342 977849
booking@livigno.eu

Ufficio Marketing/PR
c/o Pláza Plachéda
via Saroch, 1098
tel +39 0342 977800
fax +39 0342 977839
marketing@livigno.eu



FOOD&DRINK

Official Guide





FOOD&DRINK

Official Guide

INDEX

■ Livigno Food&Drink	5
■ Legenda <i>Legend</i>	9
■ Indice <i>Index</i>	10

Food&Drink nelle contrade di Livigno *Food&Drinks in Livigno Districts*

■ Comunì Pemont	12
■ Centro	26
■ Plàn Da Sora	56
■ Saròch	76
■ Forcola	92
■ Teola	126
■ Trepalle	140
■ Ostarìa	144
■ Strumenti Info <i>Info tools</i>	172



La guida Livigno Food & Drink è dedicata ai turisti che uniscono ad una vacanza all'insegna del benessere e dello sport, il piacere di un'enogastronomia di qualità, come testimonia la presenza sul territorio di una stella Michelin, che sa esprimere appieno il concetto di accoglienza e buona cucina. Leggendo le brevi storie dei locali, i suggerimenti dei piatti, le modalità dell'offerta enogastronomica ci si accorge che ogni operatore, ogni ristorante ha sviluppato una propria interpretazione della tradizione e una capacità di soddisfare i bisogni della comunità locale e turistica che a Livigno è davvero internazionale.

La cucina di montagna, a differenza delle altre aree italiane, è da sempre considerata cucina di sussistenza, in luoghi in cui era indispensabile sviluppare una sorta di autosufficienza alimentare con i pochi prodotti che la valle offriva. Erbe, grano, burro, polenta e selvaggina sono i tratti distintivi dell'alimentazione dell'arco alpino, con poche varianti che hanno spesso portato a pensare che la cucina di montagna fosse poco raffinata, priva di fantasia e, forse, eccessivamente calorica. Occorre smentire questa tesi, a cominciare proprio dall'aspetto nutrizionale che vede queste popolazioni tra le più basse per indice di obesità: la difficoltà negli spostamenti rende difficile (e questa è una fortuna) anche la contaminazione con abitudini alimentari urbane omologate e spesso negative. Inoltre è un fatto accertato che la carne di selvaggina, grazie all'alimentazione naturale degli animali, è indubbiamente più salubre.

Ma la cucina non è tutto perché è risaputo che dietro ad un bravo chef ci deve essere un bravo maître di sala e, a Livigno, la predisposizione all'accoglienza è di casa. La conduzione familiare è un tratto distintivo di tutti i locali, grazie alle persone che qui hanno iniziato ad inventarsi il mestiere di albergatore e che hanno sempre reinvestito sull'ammodernamento delle proprie strutture per garantire un livello costantemente elevato di ospitalità. È interessante e utile fare un giro a Livigno nei pochi mesi di bassa stagione e vedere all'opera gli artigiani e, spesso, gli stessi titolari a ristrutturare, adeguare, abbellire i propri locali, per capire quanto sia ritenuto prezioso il benessere degli ospiti. La parte di guida dedicata al fuori orario è ricca di indicazioni utili su bar, pub, discoteche e luoghi di ritrovo che fanno della vacanza a Livigno una scelta felice.















The Livigno's Food & Drink guide is dedicated to tourists who like to combine a healthy lifestyle vacation filled with sport and wellbeing, with the pleasure of a high quality cuisine, the presence of a Michelin star on the territory confirms and fully expresses their high regard for hospitality and good cooking. By reading the brief description of each restaurant, the dishes they serve and the wide culinary offer, we can truly acknowledge how each one is able to satisfy the needs and demands of Livigno's local as well as international tourist community.

Mountain cuisine, differently from other areas of Italy, has always been considered a subsistence cuisine due to the location and the need to develop a sort of food self-sufficiency with the few products the valley offered. Herbs, wheat, butter, polenta and venison represent the distinctive features of the typical Alpine region's cuisine; the limited variety of products has often labeled mountain cuisine as unrefined, monotonous and maybe excessively caloric. We must reconsider this issue starting from the nutritional aspect and analyze the fact that among these populations obesity is at its lowest: the difficulty these populations encounter to move around (and this is a fortune) has prevented any contamination with urban and often negative eating habits. Moreover, it is proven that venison is much healthier than other meats thanks to the natural nutrition of the animals.

Cuisine is not everything, everyone knows that behind a good chef there has to be a good dining room maître and Livigno has a unique inclination for hospitality. Family run businesses are a distinctive feature of every restaurant and hotel here, it is thanks to those who began to invent the hotel business and have always continued to reinvest in the restyling of their properties in order to guarantee and maintain the unique high standards in hospitality. It is interesting to take a trip to Livigno during the few months of low season and watch the effort and dedication the artisans, and often the owners themselves, make to renovate, adapt and restyle their properties in the aim to emphasize their commitment towards the wellbeing of their guests. The section of the guide dedicated to 'after hours' is filled with useful information on bars, pubs, discos and hangouts to help make your stay in Livigno fun and enjoyable.



LEGENDA / LEGEND

-  Coperti | *Seats*
-  Giorni di chiusura | *Closed*
-  Orario di servizio della cucina | *Business hours*
-  Ferie | *Holidays*
-  Carte di credito | *Credit cards*
-  Fascia di prezzo, bevande escluse | *Price range without drinks*
-  Lingue parlate | *Languages spoken*
-  Tipo di cucina | *Cuisine type*
-  Piatto consigliato | *Recommended food*
-  Wi-fi gratuito | *Free wi-fi*
-  Parcheggio | *Parking*
-  Accessibilità per diversamente abili | *Access for disabled*

SOCIAL NETWORKS



■ COMUNI N PEMONT | ■ CENTRO | ■ PLÀN DA SORA | ■ SAROCH

FOOD

pag.

■ V1	Adele Pizzeria	14
■ C2	Alegra Ristorante grill	94
■ A4	Alexander Ristorante	128
■ R7	Alpe Federia Agriturismo	146
■ C1	Alpe Mine Agriturismo	96
■ BA	Alpe Trela Agriturismo	142
■ V1	Alpisella Ristoro	16
■ A2	Angels & Demons Ristorante	130
■ C2	Astoria Ristorante	98
■ C1	Baita Veglia Ristorante Pizzeria	100
■ G2	Bellavista Ristorante Pizzeria	78
■ M6	Birrificio Livigno Ristorante	30
■ M1	Bistrot Bivio Ristorante	32
■ R7	Camana Veglia Ristorante	148
■ A2	Camanel di Planon Ristoro	134
■ C1	Camino Ristorante	102
■ M1	Cantina Bivio Ristorante	34
■ C2	Carosello 3000 Ristoro	104
■ M1	Carpe Diem Trattoria	36
■ R7	Cassana Ristorante	150
■ M1	Centrale Ristorante Grill	28
■ B2	Cervo Ristorante Pizzeria	60
■ M7	Compagnoni Ristorante	38
■ R7	Costaccia Ristoro	152
■ B6	Cronox Ristorante Pizzeria	62
■ C6	Cuore di Cembro Ristorante	106
■ A1	Duc De Rohan Ristorante	132
■ R9	Focolare Ristorante Pizzeria	154
■ R1	Fopel Ristoro	156
■ M1	Galet Ristorante Pizzeria	40
■ M6	Garden Ristorante Pizzeria	42
■ G5	Il Cenacolo Ristorante Pizzeria	80
■ B1	La Baita Ristorante	64
■ M1	La Grolla Ristorante	44
■ G3	La Piöda Ristorante	82
■ A2	La Stua Ristorante	136
■ C1	La Tresenda Agriturismo	108
■ V1	Lanz Ristorante	18
■ V5	Larice Italian Bistrot Ristorante & Sushi	20
■ V1	Latteria di Livigno Ristorante	22
■ G3	Marcos Pub Ristorante	84
■ B6	Mario's Ristorante Pizzeria	66

■ FORCOLA | ■ TEOLA | ■ TREPALLE | ■ OSTARIA

■ B1	M' Eating Point Ristoro	68
■ R9	Möta Ristorante	158
■ G1	Nevada Ristorante	86
■ M3	Paprika Ristorante	46
■ R8	Roxy Ristorante Pizzeria	160
■ C2	Sporting Ristorante Pizzeria	110
■ C2	Stalet Ristorante Pizzeria	112
■ R9	Tagliede Ristorante Pizzeria	162
■ B1	Tea al Planel Ristoro	58
■ C2	Tea Borch Ristoro	114
■ C1	Toilasor Ristorante Pizzeria	116
■ M7	Touring Ristorante Pizzeria	48
■ C1	Tridentina Rifugio	118
■ G2	Valtellina Ristorante	88
■ R9	Via Vai Ristorante	164

DRINK

pag.

■ V1	Adele Bar	24
■ C2	Alegra Après - ski	120
■ B1	Alibi Café Bar	71
■ M6	Birrificio Livigno Brewpub	50
■ M1	Bivio Bistrot Bar	51
■ M1	Bivio Club Disco	52
■ R7	Camana Veglia Tea Room	166
■ R7	Cassana Bar	167
■ M1	Centrale Bar	53
■ B1	Centro Sci Fondo Bar	72
■ M7	Compagnoni Bar	54
■ B6	Cronox Bar	73
■ C2	Dolce Passione Bar Pasticceria	121
■ A4	Fior di Bosco Bar	138
■ R9	Focolare Bar	168
■ R1	Fopel Bar	169
■ C1	Foresteria 2315 Bar	122
■ B1	La Baita Bar	74
■ V1	Latteria di Livigno Bar	25
■ G3	Marcos Pub Pub	90
■ M5	Miky's Pub Pub	55
■ R9	Möta Bar	170
■ G1	Sant'Agata Bar	91
■ C2	Stalet Après - ski	123
■ B5	Steinbock Bar Pasticceria	70
■ C1	Tridentina Bar	124

Questa contrada nasce dall'unione delle zone "Comunin" - nome derivante dal terreno di proprietà comunale - e "Pemont" - zona abitata ai piedi della montagna nella parte nord-est del paese. Qui si trova la chiesa Parrocchiale dedicata alla Natività di Maria.

This district was born of the union between the "Comunin" area - which owes its name to a land lot that once belonged to the municipality - and "Pemont" - a populated area at the foot of the mountain in the Northern portion of the town.

The Church dedicated to the Nativity of Mary is found here.



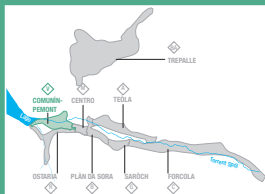
#ciutacibelt
GUARDA CHE BELLO - WOW! THAT'S AWESOME

Da visitare la Latteria Turistica.

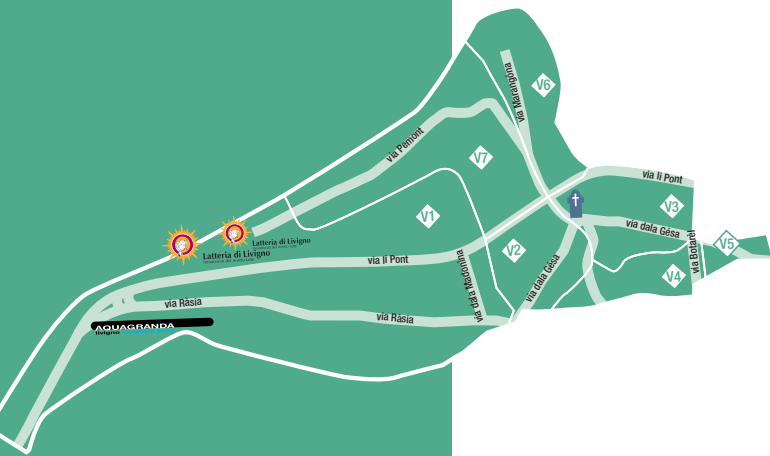
Il latte che confluisce qui proviene esclusivamente da stalle e alpeggi locali; lo stesso latte viene successivamente trasformato in burro, yogurt, formaggio e altri derivati.

You should definitely visit the Tourist Dairy in Livigno.

The milk comes from local cowsheds and mountain pastures alone, and is then transformed into butter, yoghurt, cheese, and other milk derivatives.



COMUNÍN PEMÓNT



FOOD

pag.

V1	Adele PIZZERIA	14
	Lanz RISTORANTE	18
	Lletteria di Livigno RISTORANTE	22
	Alpisella RISTORO	16
V5	Larice Italian Bistrot RISTORANTE & SUSHI	20

DRINK

V1	Adele BAR	24
	Lletteria di Livigno BAR	25


LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

PIZZERIA ADELE

via Rasia, 395

+39 0342 997269

info@hoteladele.it | www.hoteladele.it



50 interni + 20 esterni | *50 inside + 20 outside*



Lunedì a maggio, giugno, ottobre e novembre, sempre aperto in altri periodi | *Monday in May, June, October and November; always open in other periods.*



12:00 / 14:30 - 16:30 / 22:30



Ottobre e Novembre | *October and November*



Visa e mastercard, bancomat | *Visa and mastercard, bancomat*



da 7,00 a 10,00 escluse bevande e dessert | *from 7,00 to 10,00 without drinks and dessert*



EN / DE



Pizzeria con pizze con farine particolari come quella integrale e di kamut | *Pizzeria with pizzas made with special flours as wholemeal and kamut*



Pizza Donata con il pescespada, gamberetti, salmone affumicato e rucola, pomodoro e mozzarella | *Pizza Donata with swordfish, shrimp, shrimp, smoked salmon and arugola, tomato and mozzarella cheese*





La Pizzeria Adele, situata in posizione tranquilla ai margini dell'abitato è l'ideale per ciclisti e motociclisti ma anche come ritrovo per comitive e gruppi di amici. La pizzeria Adele è sempre attenta alle esigenze della clientela ed offre un' ampia scelta di pizze cotte nel forno a legna. Oltre alle pizze tradizionali è possibile trovare quelle con farine speciali come quella con farina di Kamut, integrale e quelle senza lievito. Completato il menù una vasta scelta di dolci fatti in casa come la torta della nonna o la torta di grano saraceno, oltre a sorbetti e affogati di ogni tipo. Famosa è la nostra taneda di produzione propria proposta come digestivo che accompagnata dalla simpatia ed ospitalità del proprietario Gianluigi e dalla sua famiglia, fa sentire gli ospiti come a casa propria.

The Pizzeria Adele, quietly situated on the edge of the town is ideal for cyclists and motorcyclists as well as a meeting place for groups and groups of friends. The Pizzeria Adele takes always care of their customers needs and offers a wide selection of pizzas cooked in a wood oven. In addition to traditional pizzas you can find those with special flours like that with Kamut flour, wholemeal and those without yeast. The menu is completed by a choice of homemade desserts such as "torta della nonna" or "buckwheat cake", as well as sorbets and drowned of all kinds. Famous is Taneda liquor of our production that is proposed as digestive accompanied by the friendliness and hospitality of the owner Gianluigi and his family, that make guests feel at home.

RISTORO ALPISSELLA

loc. Pon dali Cabra

tel. +39 335 5262828

info@alpisella.it | www.alpisella.it



70 interni + 180 esterni | *70 inside + 180 outside*



mai | *never*



12:00 / 16:00 - per panini, patatine, taglieri 9:00 / 19:00 |
for sandwiches, chips and cutting boards 9:00 / 19:00



da metà Ottobre a Giugno | *from Mid-October to June*



tutte | *all*



9,00 / 12,00



EN / DE



tradizionale e locale | *traditional an local*



polenta taragna + salsiccie + costine+ formaggio |
polenta taragna + sausages + ribbed + ribbed





Situato all'interno del Parco Nazionale dello Stelvio e affacciato sul Lago di Livigno, il Ristoro della Val Alpisella è una tipica baita di montagna, ideale per pranzi all'aperto, grigliate e serate tipiche. Si raggiunge percorrendo la pista ciclabile e costeggiando il Lago, fino all'altezza del Ponte delle Capre, immersi nel bosco di larici. Il ristoro è il punto di partenza per moltissimi itinerari che si snodano nel Parco, percorribili sia a piedi che in mountain bike.

Calore, atmosfera, tradizione.... gusto sempre nuovo, divertimento assicurato per tutta la famiglia.

Situated within the Stelvio National Park and overlooking the Livigno the Ristoro Val Alpisella is a typical mountain hut where you can enjoy outdoor dining, barbecue and typical evenings with your family. You can reach it riding or walking along the beautiful bike path and the Lake surrounded by a larch forest. This typical hut is the starting point for many itineraries accessible by foot or by MTB.

Friendliness, atmosphere, tradition.... new tastes and fun for the whole family!

RISTORANTE LANZ

via Rasia, 186q

tel. +39 0342 996052 | fax +39 0342 996608

info@lanzhotel.com | www.lanzhotel.com



90 interni / 90 inside



mai / never



12:00 / 15:00 - 19:00 / 22:30



mai / never



le principali / main cards accepted



18,00 / 30,00 bevande escluse / 18,00 / 30,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, internazionale, vegetariana /
traditional, international and vegetarian



P



È già la terza generazione di una famiglia di albergatori, quella che si occupa ormai da cinquant'anni della conduzione dell'hotel e del ristorante Lanz. In cucina tutto è curato e preparato in casa, dalle paste ai dolci, con dettagli e specialità a chilometro 0, come la bresaola, la carne e i formaggi, provenienti da bovini e suini allevati negli allevamenti di Livigno. La proposta a tavola è principalmente quella della tradizione valtellinese: apertura con Sciatt su letto di bresaola e cicoria, immancabili pizzoccheri, grigliata mista accompagnata da invitanti crocchette di taroz valtellinesi, e, per finire, tortino con cuore di mousse al cioccolato e frutti di bosco. Attenzione particolare verso gli ospiti più piccoli, con menù ad hoc e sala giochi dedicata. La conduzione familiare, il clima accogliente e disponibile oltre ad una bella sala con ampie vetrate sull'intera vallata, sono i punti di forza del locale.

It is already the third generation of a hoteliers family, the one that since fifty years runs the hotel and restaurant Lanz. In the kitchen everything is home-made, from pasta to desserts, with local products that come straight from Livigno's area, such as dried beef, meat and cheese from cows and pigs reared on farms in Livigno. The proposal on the table is mainly the tradition of Valtellina: Sciatt with dried beef and chicory, inevitable pizzoccheri, mixed grill with tempting croquette of local taroz, and, finally, soft cupcake with a heart of chocolate mousse and berries. They reserve particular attention to the younger guests, with special menus and dedicated playroom. The family-run business, the warmth atmosphere, and the beautiful room with large windows from where you can have a view on the entire valley are the strengths of the restaurant.

RISTORANTE & SUSHI LARICE ITALIAN BISTROT

via Botarel, 40

tel. +39 0342 996184 | fax +39 0342 974040

info@hotellarice.it | www.hotellarice.it



40 interni + 10 esterni | 40 inside + 10 outside



mai | never



12:00 / 14:30 - 19:00 / 21:30



ottobre, novembre | October and November



tutte | all



40,00 bevande escluse | 40,00 without drinks



EN / DE



cucina mediterranea - sushi- vegetariana |
mediterranean cuisine - sushi- vegetarian



cucina mediterranea | mediterranean cuisine





È recentissima l'apertura di questo locale costruito secondo i criteri di bioarchitettura e ideato dalla proprietaria Monica Galli come alternativa di offerta gastronomica. Infatti si connota per la proposta di sushi e di piatti vegetariani. Il sushi è proposto in tutte le sue varianti e la possibilità di avere pesce e verdure sempre freschi permette allo chef di introdurre qualche piatto della cucina mediterranea. Sono tre i menu proposti, oltre alla scelta alla carta e ad un menu dedicato ai bambini. La carta dei vini, selezionata in una fascia di innovazione, consente il consumo a bicchiere. L'ambiente piccolo, molto luminoso, con uno spazio all'aperto caratterizzato da sedie colorate, invita all'indugio e, in funzione di questo, la signora Monica ha inventato una colazione-gourmet con pasticceria e torte fatte in casa che viene servita fino alle 11 del mattino.

Monica Galli, just opened this restaurant, it was her idea to build and design it according to a green architecture as an alternative to the various culinary offers. Sushi is prepared in many different variations; the availability of fresh fish and vegetables allows the chef to prepare some Mediterranean dishes as well. The restaurant offers three different menus, al a carte and a menu dedicated to children. The wine list offers the possibility to order by the glass. This is a small and bright restaurant with an outside area furnished with colored chairs that makes it quite inviting to indulge; Mrs. Monica invented the gourmet-breakfast with selected pastries and homemade cakes she serves until 11am.

RISTORANTE LATTERIA DI LIVIGNO

via Pemont, 911

tel. +39 0342 970432

info@latterialivigno.it | www.latterialivigno.it



90 interni + 120 esterni | *90 inside + 120 outside*



mai | *never*



8:00 / 19:00



Giorno di Natale | *Christmas Day*



tutte | *all*



da 8,00 bevande escluse | *from 8,00 without drinks*



EN / DE / FR / PL / HR / RU



tradizionale e vegetariana | *traditional, and vegetarian*



gelato artigianale | *homemade ice cream*





Il ristorante della Latteria di Livigno è molto particolare, infatti non propone un menu classico ma presenta nella propria lista piatti dedicati alla propria produzione: infatti le insalate, i panini ed i piatti freddi sono composti tenendo sempre in considerazione i prodotti caseari di nostra produzione – formaggi, yogurt, ricotta, gelato – e ciò è molto apprezzato dalla clientela. Ci si può accomodare, sia in estate che in inverno, nelle sale interne da dove si può assistere direttamente alla produzione attraverso le ampie vetrate, oppure nel terrazzo all’aperto godendo della spettacolare vista sui due versanti della magnifica Valle di Livigno. Vi aspettiamo tutti i giorni dalle 8:00 alle 19:00 in via Pemont a Livigno.

The restaurant of Latteria di Livigno is a very special place where you can taste typical local products of own production such as salads, sandwiches and cold platters which are prepared always considering the dairy products like cheeses, yogurt, cottage cheese, ice cream. You can sit, both in summer and winter, in the dining rooms, where you can directly see the production machinery through the large windows, or on the outdoor terrace enjoying the spectacular view of the beautiful Livigno valley. We are waiting for you every day from 8 am to 7 pm in via Pemont.

BAR ADELE

via Rasia, 395

+39 0342 997269

info@hoteladele.it | www.hoteladele.it



In posizione tranquilla, affacciato sulla Val Federia, nelle vicinanze del Lago di Livigno, il bar dell'Hotel Adele è a pochi passi dalla zona pedonale. Si possono assaggiare gustose merende in un ambiente accogliente, tipicamente montano.

In a quiet place, overlooking the Val Federia, near the Livigno Lake, the Bar Adele is a short walk from the pedestrian zone. You can try tasty snacks in a warm, typical mountain atmosphere.

BAR LATTERIA DI LIVIGNO

via Pemont, 911

tel. +39 0342 970432

info@latterialivigno.it | www.latterialivigno.it



Il bar della Latteria di Livigno è principalmente un bar bianco, dove oltre i classici aperitivi e stuzzichini vengono serviti i prodotti esclusivi della Cooperativa: il gelato artigianale di propria produzione e Saron, la bevanda dissetante a base di siero di latte scelto, nei gusti limone ed arancia. Vi aspettiamo tutti i giorni dalle 8:00 alle 19:00 in via Pemont a Livigno.

The bar of the Livigno Dairy is a special "white bar", it means that you can not get alcoholic beverage. Relaxing on the terrace you can enjoy our aperitifs, snacks or the homemade ice cream. Do not forget to taste "Saron", a whey drink with lemon or orange flavor. We wait for you every day from 8:00 to 19:00 in via Pemont.

L'attuale contrada del "Centro" ricopre l'area della storica zona "i Plan", il piano di fondovalle del paese. Qui si sviluppa ora la parte più a nord della zona pedonale.

All'inizio della via Plàn si trova la piazza del Comune (Plaza dal Comùn) dove ha sede il "Bait dal Comùn" e rispettivi uffici.

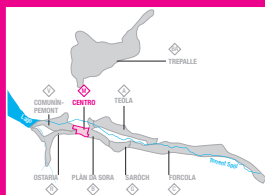
The present-day "Centro" or "Center" district covers the historical area "i Plan", the town plain at the bottom of the valley. The portion most to the North of the pedestrian area unfolds in this populated area. At the beginning of Plàn street is the Municipal Square (Plaza dal Comùn), where the "Bait dal Comùn" with its offices is located.



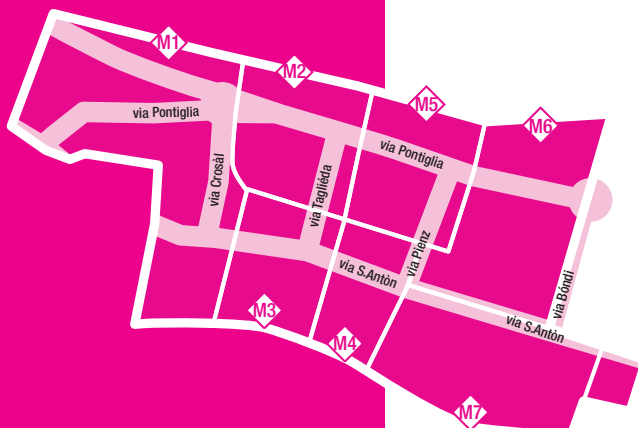
#ciutacibelt!
GUARDA CHE BELLO - WOW! THAT'S AWESOME!

Nella piazza del Comune si trova il Monumento ai Caduti costruito dall'artista locale Lydia Silvestri nel 1968.

In the Municipal Square stands the War Memorial built by the local artist Lydia Silvestri in 1968.



CENTRO




LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

FOOD

	pag.
M1 Bistrot Bivio RISTORANTE	32
Cantina Bivio RISTORANTE	34
Galet RISTORANTE PIZZERIA	40
La Grolla BAR RISTORANTE	44
Centrale RISTORANTE	28
M3 Carpe Diem TRATTORIA	36
Paprika RISTORANTE	46
M6 Birrificio Livigno RISTORANTE	30
Garden RISTORANTE PIZZERIA	42
M7 Compagnoni RISTORANTE	38
Touring RISTORANTE PIZZERIA	48

DRINK

M1 Bivio Bistrot BAR	51
Bivio Club DISCO	52
Centrale BAR	53
M5 Miky's PUB	55
M6 Birrificio Livigno BREWPUB	50
M7 Compagnoni BAR	54

RISTORANTE GRILL CENTRALE

via Plan, 273a

tel. +39 0342 996741

livignosrl@tiscali.it | www.ristorantebarcentrale.it



70 interni + 200 esterni / 70 inside + 200 outside



mai / never



9:00 / 17:00



ottobre / October



tutte / all



da 12,00 bevande escluse / from 12,00 without drinks



EN / DE / FR / PL



tradizionale e per celiaci / traditional and for celiac



grigliata all'aperto e piatti tipici /
outdoor barbecue and local dishes





Il nostro ristorante è situato al centro di Livigno in zona pedonale. È un locale tipico livignasco che offre ai suoi clienti la cucina tipica della tradizione livignasca e valtellinese. Dispone di un'ampia terrazza esterna e di un solarium, dove sorseggiando un buon aperitivo preparato dal nostro staff potrete vigilare o divertirvi con i vostri bambini nel grandissimo parco giochi adiacente al nostro locale.

Our restaurant is located in the center of Livigno in the middle of the pedestrian area. It a typical restaurant which offers its customers the traditional food of Livigno and Valtellina. With a large outdoor terrace and solarium it is the perfect place to enjoy your holiday sipping a cocktail and having fun with your children in the huge playground near our restaurant.

BIRRIFICIO LIVIGNO

via Pontiglia, 37
tel. +39 0342 996332
info@1816.it | www.1816.it



130 interni + 50 esterni / 130 inside + 50 outside



mai / never



12:00 / 24:00



mai / never



le principali / main cards accepted



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale / traditional



galletto del birrificio con patatine fritte o aromatizzate /
cockerel brewery with fries or flavored chips





Qui si produce la birra più alta d'Europa e 1816, il nome della birra, sta ad indicare l'altitudine di Livigno. Questa è l'attività principale di Andrea Rocca, mastro birraio per passione, che, con la moglie Tiziana, dal 2001 produce birra e la propone abbinata ad un menù particolare nel suo locale. La scelta dei piatti varia da alcune proposte della cucina tipica locale, ai piatti più classici di una steakhouse di tutto rispetto, come il galletto di preparazione propria, all'ampia scelta di pizze. Le materie prime utilizzate, sono per lo più a km.0. Il personale consiglia e descrive gli abbinamenti con le birre in carta, che sono quattro fisse, più una che varia a seconda della stagione e dei profumi delle erbe e dei fiori utilizzati. In inverno, su prenotazione, si organizzano serate di degustazione, mentre il mercoledì si effettuano tour guidati per i turisti e gli appassionati alla scoperta delle tecniche di produzione del birrifico.

Here is where they produce the highest beer in all of Europe as well as the '1816', the name of the beer indicating Livigno's altitude. This is Andrea Rocca's primary activity; he is a master brewer for passion and with his wife Tiziana, has been producing beer since 2001 and serves it combined with the particular dishes on his restaurant's menu. The menu offers a range of dishes from the typical local ones to the classic steak house ones like his rooster and the choice of pizzas. The raw materials used for cooking are 0 km. Employees give suggestions and explain the ideal food and beer combinations; there are four basic beers and one that varies according to the season and the herb and flower's aroma used. During the winter they organize tasting and on Wednesdays there are guided tours for tourists as well as passionate to discover the production techniques of the brewery.

RISTORANTE BISTROT BIVIO

via Plan, 422

tel. +39 0342 996137 | fax +39 0342 997621

info@hotelbivio.it | www.hotelbivio.it



160 interni + 40 esterni | 160 *inside* + 40 *outside*



mai | *never*



11:30 / 14:30 - 18:30 / 22:00



mai | *never*



le principali | *main cards accepted*



25,00 bevande escluse | 25,00 *without drinks*



EN / DE



tradizionale, innovativa | *traditional and innovative*



Sella di capriolo arrostita allo Sforzato con polenta, castagne, ribes, crauti, porcini | *Saddle of venison roasted with Sforzato with polenta chestnuts, ribes, sauerkraut, mushrooms*





Tre generazioni si sono date il cambio nella conduzione delle strutture della famiglia Galli. L'hotel di famiglia è sorto nel 1958, e dopo varie trasformazioni, Erio Galli si trova oggi ad occuparsi sia del Bistrot, sia del Ristorante Cantina Bivio, presente nello stesso edificio, al piano inferiore. Il locale è un punto di riferimento per la vita nel centro del paese, passeggiando nell'isola pedonale non si può rifiutare un assaggio di polenta che viene offerta con cordialità sulla spaziosa terrazza davanti all'ingresso. All'interno il menù proposto è stagionale, tra cui: antipasto di prosciutto di cervo con insalata di porcini, taglierini con porcini, pancetta e pomodorini, salmone alla griglia con salsa al limone, fonduta di cioccolato con frutta fresca. Il punto di forza del locale è sia la velocità e l'efficienza per i turisti frettolosi, sia la disponibilità di un menu che punta a coniugare tradizione e innovazione.

This is the third generation to manage the Galli family's business. This hotel was founded in 1958 and underwent various changes, today Erio Galli manages the Bistrot and the Cantina Bivio restaurant, and both are located on the bottom floor of the same building. This restaurant is a reference point for the town; no one can resist a taste of polenta politely offered on the spacious terrace in front of the main entrance. The menu offers seasonal dishes like: deer prosciutto served with porcini salad, bacon with cherry tomatoes, grilled salmon with lemon sauce and for dessert a chocolate fondue with fresh fruit. The true strength points of this restaurant are the personnel's quick service and efficiency, an ideal situation for tourists who are in a hurry. Moreover, a menu that aims at combining tradition and innovation.

RISTORANTE CANTINA BIVIO

via Plan, 422

tel. +39 0342 996137 | fax +39 0342 997621

info@hotelbivio.it | www.hotelbivio.it



50 interni / 50 inside



mai / never



18:30 / 22:00



mai / never



le principali / main cards accepted



60,00 bevande escluse / 60,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa / traditional and innovative



Sella di capriolo arrostita allo Sforzato con polenta, castagne, ribes, crauti, porcini / Saddle of venison roasted with Sforzato with polenta chestnuts, ribes, sauerkraut, mushrooms





Come per il Bistrot Bivio, è Erio Galli ad occuparsi della gestione del locale di famiglia, che, con il Cantina Bivio ha messo a punto un'idea innovativa di ristorazione tradizionale. Il locale è nato dalla volontà di avere uno spazio riservato e tranquillo, rispetto al Bistrot, con una cucina ricca di materie prime difficili da trovare a Livigno come l'astice fresco in acquario, piuttosto che il Patanegra, o il foie gras. Il menù è stagionale: antipasto con tranci di porcini alla fiamma con pomodoro ciliegino, polenta croccante e lardo, ravioli di asparagi con fonduta di formaggio Bitto e tartufo nero di Norcia, sella di capriolo allo Sforzato con polenta, castagne, ribes e crauti. Si termina con un cannolo sacher, biscotto, spuma e fonduta di cioccolato con lamponi freschi. La carta dei vini presenta 200 etichette, locali e non. In bella vista nel ristorante, le bottiglie vuote, firmate dagli ospiti a ricordo di una serata speciale.

As for Bistrot Bivio, Erio Galli is the one who manages the family's restaurant; with the Cantina Bivio he gave way and consolidated an innovative idea for the traditional restaurant. Cantina Bivio was intended as a reserved and quiet spot compared to the Bistrot, its cuisine is made with rich raw materials difficult to find in Livigno, for example: the fresh live lobster, the Patanegra or the foie gras. The menu is seasonal: appetizers with slices of flamed porcini and cherry tomatoes, crispy polenta with lard, asparagus ravioli with Bitto cheese fondue and Norcia's black truffle, 'Sforzato' style venison saddle with polenta, chestnuts, currant and cabbage. To end there is a sacher cannolo, biscuit, mousse and chocolate fondue with fresh raspberries. The wine list contains 200 local and non local labels. The restaurant also displays empty wine bottles with the guests' signature on them as memorabilia of a special evening.

TRATTORIA CARPE DIEM

via Plan, 347f

tel. +39 328 5357357

info@carpediemlivigno.it | www.carpediemlivigno.it



30 interni + 40 esterni | 180 inside + 50 outside



martedì | Tuesday



estate | summer 12:00 / 15:00 - 18:30 / 22:00
inverno | winter 17:00 / 23:00



da metà giugno a metà luglio | from mid-June to mid-July



le principali | main cards accepted



18,00 / 35,00 bevande escluse | 18,00 / 35,00 without drinks



EN / DE



tradizionale e nazionale | traditional and national



crostini di mais con tris di sapori |
toasted corn with tris of flavors





Il ristorante trattoria gestito dal proprietario Galli Moreno e famiglia vanta una lunga esperienza nel settore della ristorazione. E' situato in zona pedonale nelle vicinanze del parco giochi e a ridosso degli impianti di sci nel versante carosello 3000.

Mette a disposizione ai propri clienti una sala con vista sulle piste, una sala trattoria arredata in legno di pino e caminetto e un solarium dove potete gustare in tranquillità i nostri piatti.

Nostra intenzione proporre piatti della tradizione locale preparati con ingredienti reperibili in loco: taglieri di salumi e formaggi a km 0, vasta scelta di zuppe, primi piatti della tradizione locale dai pizzoccheri di saraceno o bianchi, ai risotti.

Come secondi vi proponiamo dai piatti di selvaggina alle tagliate di manzo, per concludere con i nostri dolci fatti in casa dalle frittelle di mele con marmellata di rabarbaro alle crêps farcite al miele delle nostre api.

This restaurant-trattoria is managed by the owner Galli Moreno and his family, that have a long experience in the restaurant business. It is situated in the pedestrian area, near the playground and near the ski slopes in the Carosello 3000 side.

We provides our customers a dining room with view of the slopes, a trattoria-room decorated with pine wood and a fireplace, and a solarium where you can enjoy our dishes in tranquility.

We propose local dishes prepared with natural local products: cold cuts and cheeses from our town, wide selection of soups, main courses of the Livigno tradition, like pizzoccheri with buckwheat or white flour, or risotto. As second course we propose you dishes ranging from game meet to sliced fillet of beef, concluding with our homemade desserts, from apple pancakes with rhubarb jam to crepes stuffed with honey from our bees.

RISTORANTE COMPAGNONI

Plaza dal Comun, 3

tel. +39 0342 996100 | fax +39 0342 970578

info@hotelcompagnoni.com | www.hotelcompagnoni.com



60 interni + 40 esterni | 60 inside + 40 outside



mai | never



12:00 / 14:30 - 19:00 / 21:30



mai | never



tutte | all



20,00 / 40,00 bevande escluse | 20,00 / 40,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, per celiaci | traditional and for celiac





Nel centro di Livigno dal 1996 la famiglia Compagnoni gestisce, dopo un'attenta ristrutturazione, un hotel-ristorante che oggi è affidato alle cure dei due fratelli: Daniele, che sovrintende al ristorante, e Alberto, che si occupa della ricettività. Il ristorante si sviluppa in un'unica sala molto accogliente e nella terrazza riscaldata che circonda l'edificio, con l'affaccio sulla zona pedonale.

Particolare attenzione è riservata ai bambini, con un menu dedicato. L'offerta di cucina si basa sulla stagionalità, con piatti tradizionali, piccola fonduta di formaggi, bruschette croccanti e salumi di selvaggina; tortelloni fatti in casa ripieni di ricotta, carciofi e lamelle di tartufo nero; ventaglio di capriolo con salsa ai frutti di bosco e come dolce un delicato tortino di cioccolato con cuore di cioccolato fondente e gelato alla crema. In particolare, tutta la pasticceria viene fatta in casa.

Located in the center of Livigno it underwent an accurate renovation, the Compagnoni family acquired it 1996 and today this hotel-restaurant is managed by the two brothers: Daniele at the restaurant and Alberto the hotel. The restaurant consists in a single space, very charming and with a heated terrace that runs along the building facing the walking area.

The restaurant offers a children's menu as well as an accurate seasonal cuisine with dishes like small cheese fondue, crispy bruschette and cured meats from venison; homemade tortelloni stuffed with ricotta, artichokes and sprinkled with black truffle; sliced venison with wild berries sauce; small chocolate cake with a heart of dark chocolate and vanilla ice-cream. All desserts are homemade.

RISTORANTE PIZZERIA GALET

via Crosal, 62

tel. +39 0342 996296 | fax +39 0342 974953

info@hotelangelica.it | www.hotelangelica.it



100 interni + 100 esterni / 100 inside + 100 outside



mai / never



11:00 / 23:00



mai / never



le principali / main cards accepted



18,00 bevande escluse / 18,00 without drinks



EN / DE / FR / ES / RU



tradizionale, innovativa, per celiaci /
traditional and innovative and for celiac



taroz al bacon croccante / taroz with crispy bacon





In questo ristorante, ospitato all'interno dell'Hotel Angelica, la gestione è affidata, dal 2012, alla sig.ra Cusini che vanta significative esperienze nel settore dell'ospitalità. Infatti il nonno di Emilia Cusini, Attilio Silvestri, fu uno dei primi albergatori di Livigno. Il ristorante sta vivendo una particolare connotazione nella proposta di cucina orientata all'utilizzo di prodotti naturali e stagionali, con l'utilizzo di ricette tipiche adattate alla contemporaneità, tramite cotture leggere. In cucina lo chef Slava insieme a Paolo Dessi, marito di Emilia.

Tutto è proposto alla carta, anche per gli ospiti dell'hotel. Tra i piatti: taroz in cialda di grana, ravioli di grano saraceno, torta di saraceno ai mirtilli, pesce fresco. In autunno molto richiesta la marmotta in umido con gnocchi di spinaci selvatici. Buona l'offerta di pizza, specie quelle al grano saraceno.

Mrs Cusini has managed this restaurant, located inside the Hotel Angelica, since 2012 and has been in the hospitality industry for many years, Emilia Cusini's grandfather, Attilio Silvestri, was one of the first hoteliers in Livigno. The restaurant has oriented its cuisine toward the use of natural and seasonal products with typical recipes that reflect the contemporary trend of light cooking. In the kitchen we find Chef Slava with Emilia's husband, Paolo Dessi. The menu is a la carte, even for hotel guests. Among the various dishes we find: 'taroz' in parmesan waffle, ravioli made from saraceno wheat, saraceno wheat cake with blueberries, fresh fish. During the fall season, there is a great demand for groundhog stew with wild spinach gnocchi. Moreover, we can find a good selection of pizzas, particularly for the ones made from saraceno wheat.

RISTORANTE PIZZERIA GARDEN

via Bondi, 15

tel. +39 0342 970310 | fax +39 0342 996350

info@alpinahotel.it | www.alpinahotel.it



80 interni + 60 esterni / 80 inside + 60 outside



mai / never



12:00 / 23:00



variabili in bassa stagione / variables in low seasons



tutte / all



23,00 / 35,00 bevande escluse / 23,00 / 35,00 without drinks



EN / DE / FR / ES



tradizionale / traditional





Il ristorante Garden é situato all'interno dell'Hotel Alpina, dimora storica di Livigno. Oggi il patron è Lino Trabucchi che ha trasferito nel locale la sua passione per l'eleganza architettonica e la ricerca dei dettagli nelle classiche sale in legno antico ed anche nelle nuove sale con design più moderno, esaltando l'artigianalità dei manufatti e conservandone la calda e tipica atmosfera di questo resort alpino. La terrazza estiva si affaccia sul paesaggio del centro storico di Livigno. Nell'ampio menu à la carte si trovano proposte dedicate alla cucina locale, rivisitata con piatti personalizzati tra cui: tagliolini al sugo di cervo, risotto alla tellina, pasticcio di funghi, selvaggina, pesce e piatti di carne, oltre alle favolose pizze. una buona selezione di vini della fornita enoteca del ristorante, con oltre 250 etichette, ne esalta la scelta dei cibi.

Garden Restaurant is part of the Hotel Alpina which is an historical abode in Livigno centre. Nowadays the patron is Lino Trabucchi who transferred his passion for architectural elegance and the search for details into the restaurant with classic wooden rooms and new rooms with modern design preserving the warm atmosphere of this Alpine resort. The summer terrace overlooks the old town of Livigno. Thanks to our rich 'à la carte' menu you have the chance to taste not only the local foods but also revisited dishes including: tagliolini with venison ragout, mushrooms pie, game, fish and meat dishes, as well as delicious pizzas. To really enjoy your meal our wine cellar offers you a fine selection of over 250 labels.

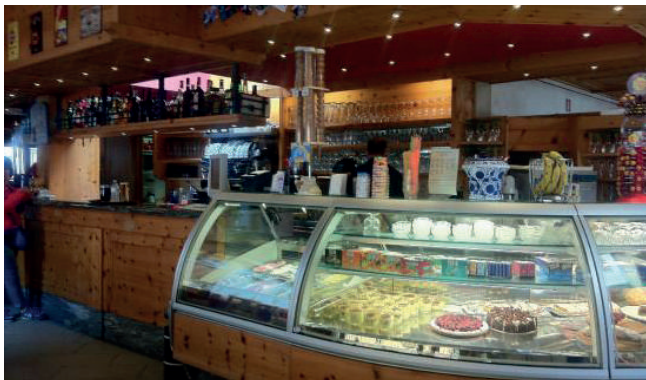
RISTORANTE LA GROLLA

via Plan, 307

tel. +39 0342 996916

info@lagrollalivigno.com | www.lagrollalivigno.com





Ristorante dalla posizione ottima, si trova infatti nel centro di Livigno. La struttura si sviluppa in diverse sale, caratterizzate da un ambiente caldo e accogliente. Ampie vetrate offrono una vista spettacolare sia sulle montagne che sulla via dei negozi. L'ampio solarium sul retro offre la possibilità di godersi le calde giornate estive e quelle fresche invernali. Per quanto riguarda la cucina, è per lo più tradizionale, pizzoccheri, polenta e sciatt sono i piatti più richiesti. Il personale è molto attento alle esigenze dei clienti con un servizio veloce ed efficiente.

The restaurant is located in in the center of Livigno and offers various dining rooms which are characterized by a warm and welcoming atmosphere. Through the wide windows you can enjoy the spectacular views of the mountains and the pedestrian zone full of shops. A large solarium is available on the backside to relax during the hot summer and the cool winter. As for our cuisine it's mostly traditional with specialties such as Pizzoccheri, Polenta and Sciatt. The staff is very friendly and attentive providing you a fast and efficient service.

RISTORANTE PAPRIKA

via Plan, 259
tel. +39 0342 996050
paprika@paprikalivigno.it



70 interni + 80 esterni / *70 inside + 80 outside*



mai / *never*



11:00 / 21:30



15 maggio - 30 giugno, ottobre, novembre /
15th May - 30 June, October and Novembre



le principali / *main cards accepted*



25,00 bevande escluse / *25,00 without drinks*



EN / DE / FR



tradizionale / *traditional*





Il nome, per un locale pubblico collocato in un luogo di turismo internazionale, è importante. Da questa riflessione sono partiti Francesca e il figlio Giacomo, quando nel 2005 hanno deciso di aprire il loro ristorante, che è anche bar e pasticceria, nel centro di Livigno. La scelta è caduta su Paprika, una parola pronunciata allo stesso modo in tutte le lingue, ma anche identitaria della filosofia con cui hanno creato il ristorante: spazi molto colorati, ampie vetrate che si affacciano a 360 gradi sulla vivace e dinamica cittadina e su entrambi i versanti e le piste della valle, l'esterno allestito sui tre lati con tavoli e sedute per un perfetto relax. La grande affabilità connota madre e figlio impegnati in sala e nel servizio bar, mentre dalla cucina escono portate tradizionali, tra cui spiccano i pizzoccheri, la tartare di capriolo, il filetto di maiale con finferli. Insalatone e dolci fatti in casa - tra cui lo strudel e il tiramisù - completano l'offerta.

The name for a public place, located in an international tourist site, is quite important. Francesca and her son Giacomo, thought about this when in 2005 they decided to open their own restaurant, with a coffee ad pastry bar, in the center of Livigno. Their choice was Paprika, a word that is pronounced the same way in every language able to reflect the philosophy they pursued when they created the restaurant: colored spaces, wide windows with 360 degrees view on the lively and dynamic town and on both valleys and slopes, the outside is furnished on three sides with tables and chairs for the ideal relax. Mother and son are both busy in the dining room and at the bar, while the kitchen prepares traditional dishes like: 'pizzoccheri', deer tartar and pork filet with 'finferli'. They also serve big salads and homemade desserts like-strudel and tiramisù.

RISTORANTE PIZZERIA TOURING

via Plan, 99

tel. +39 0342 996131 | fax +39 0342 997047

info@touringlivigno.com | www.touringlivigno.com



180 interni + 50 esterni | 180 inside + 50 outside



mai | never



estate | summer 11:30 / 15:00 - 18:00 / 22:00
inverno e agosto | winter and August 11:30 / 22:00



maggio, giugno, ottobre e novembre | May, June, October
and November



le principali | main cards accepted



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale | traditional



menu speciale bambini | special children menu





Un locale a misura di bambino, quello di Emanuela Galli, mamma di quattro pargoli, che si occupa della gestione della struttura di famiglia, completamente ristrutturato nel 2004. Al suo fianco il maître di sala Felice, da sempre collaboratore della famiglia. Il menu, tradizionale con piatti unici e piatti tipici locali, è arricchito dall'offerta per i più piccini, dove troviamo il grattacielo dei puffi, o le tagliatelle dei nonni o ancora il Tappeto volante di Robin Hood. Per gli altri ospiti: sciatt con bresaola e taroz su cestino di grana e salumi, tris di pizzoccheri, gnocchi al ragù e crespelle ai funghi, misto di carne e verdura alla pioda, fonduta, crepes preparate a vista all'esterno, anche per chi passeggia per le vie del centro. Vasto assortimento di pizze. Spazio dedicato ai più piccoli, all'interno della sala, sotto lo sguardo dei genitori. Ampia sala giochi per bimbi piccoli con playground e arrampicate.

The perfect restaurant for children, owned by Emanuela Galli a mother of four who manages the family's business, this restaurant was completely renovated in 2004. Working by her side there is the dining room maitre Felice, who has been with the family for many years. The menu offers typical local traditional dishes and is enriched with the children's selection like 'the Smurfs skyscraper', 'the Grandparents tagliatelle' or 'Robin Hood's flying carpet'. For all the other guests: 'sciatt' with bresaola, 'taroz' in a basket of grana, cured meats, a selection of three pastas; 'pizzoccheri', gnocchi with ragu' and 'crespelle' with mushrooms, mixed meats and vegetables in 'pioda' style, fondue and crepes prepared on the spot facing the road for those strolling around town, furthermore, a wide variety of pizzas. A wide playing area in the dining room is dedicated to the children so the parents are able to supervise them while dining. A big playroom for kids with playground and climbing

BREW PUB BIRRIFICIO LIVIGNO

via Pontiglia, 37
tel. +39 0342 996332
info@1816.it | www.1816.it



Il mastro birraio Andrea vi aspetta per farvi assaggiare la birra più alta d'Europa! 5 birre differenti riusciranno a soddisfare tutti i gusti: Helles, Hefe Weizen, Smoked, The Peak, Harmony Bitter. Vieni a trovarci e scopri le tutte!

The beer sommelier Andrea is waiting you to taste the highest beer in Europe! 5 different beers will satisfy everyone: Helles, Hefe Weizen, Smoked, The Peak, Harmony Bitter. Come and visit us and try them all!

BAR BIVIO BISTROT

via Plan, 442

tel. +39 0342 996137

info@hotelbivio.it | www.alpinehotelslivigno.it



Il locale sempre vivo del Bivio: ricca colazione a buffet & english breakfast - Pranzi e cene con piatti tipici e veloci - Panini, gelati, torte fatte in casa - Aperitivi baciati dagli ultimi raggi di sole, cocktails, vini al bicchiere sgranocchiando qualche snack dal buffet ... il tutto in un ambiente informale, sorridente e frizzante!

The restaurant always live at Bivio Bostro: breakfast with rich buffet & english breakfasts - Lunches and dinners with typical dishes and fast dishes - sandwiches, ice cream, homemade cakes - Aperitifs, cocktails, wines and some snacks from the buffet ... all in an informal, smiling and frizzant environment!

DISCO BIVIO CLUB

via Plan, 442

tel. +39 0342 996137

info@hotelbivio.it | www.alpinehotelslivigno.it



Bivio Club: il locale dove la tradizione incontra il fashion.. ideale per finire in allegria e spensieratezza la giornata! h.18:00 aperitivi & happy hours - h. 22:00 animazione a tema: karaoke, latino, shows... e dalla mezzanotte dj set con le migliori hit per ballare fino all'Alba!

Bivio Club: the place where tradition meets fashion .. ideal to end up in a cheerful and carefree the day! h.18: 00 aperitifs & happy hours - h. 22:00 animation theme: karaoke, latin dance, shows.. and from midnight DJ set with the best hits for dancing till morning!

BAR CENTRALE SCUOLA SCI

via Plan, 273a
+39 0342 996741

livignosrl@tiscali.it | www.ristorantebarcentrale.it



Il nostro bar è situato al centro di Livigno. E' un locale tipico livignasco che offre ai suoi clienti l'atmosfera tipica della tradizione livignasca. Dispone di un'ampia terrazza esterna e di un solarium, dove sorseggiando un buon aperitivo preparato dal nostro staff potrete vigilare i vostri bambini nel grandissimo parco giochi adiacente al nostro locale.

Our bar is located in the center of Livigno. It is a typical bar which offers its customers the traditional atmosphere of Livigno. With a large outdoor terrace and solarium it is the perfect place to enjoy your holiday sipping a cocktail and having fun with your children in the huge playground near our restaurant.

BAR COMPAGNONI

plaza dal Comun, 3
tel. +39 0342 996100

info@hotelcompagnoni.com | www.hotelcompagnoni.com



Nel cuore di Livigno, vicino ai negozi, ampio e spazioso bar con grande scelta di liquori, cocktail e sfiziosi aperitivi, 2 televisori, possibilità di seguire tutte le partite e gli eventi SKY più emozionanti. Wi-fi area e postazione internet (a pagamento).

In downtown Livigno, a spacious bar with a wide selection of spirits, cocktails, delicious aperitifs, 2 televisions, possibility to watch all the most exciting matches and events on SKY. Wi-fi area and Internet access desk (with fee).

MIKY'S PUB

via Pienz, 58

tel. +39 0342 996060

mikyspub@gmail.com | www.mikyspub.com



Miky's Pub slide in: lo scivolo all'entrata vi farà accedere ad un mondo di festa e di divertimento! Ottima musica, cocktails e feste a tema...il divertimento è assicurato! E dopo una certa ora, assisterete al Miky's Revolution: i muri si apriranno dandovi accesso ad una stanza segreta!

Miky's Pub slide in: the slide at the entrance will bring you in a world of party and fun! Excellent music, cocktails and themed events...fun is guaranteed! And after a certain time there will be Miky's Revolution: the walls will open bringing you in a secret room!

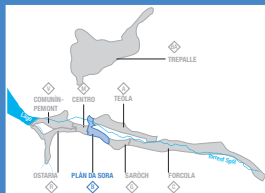
La denominazione della contrada "Plan dásór" è di recente introduzione e non corrisponde all'effettiva zona storica che comprendeva i prati di fondovalle situati tra la strada principale e l'Aqua Granda, antico nome del torrente Spöl. Ai giorni d'oggi, salendo dalla via S. Antòni, si sviluppa la parte più a sud della zona pedonale.

The "Plan dásór" district name was introduced recently and does not correspond exactly to the actual historical area that included the fields at the bottom of the valley located between the main street and the Aqua Granda, the ancient name of the Spöl torrent. Nowadays, walking up the S. Anthony street, the portion of the pedestrian area most to the



Da visitare la chiesa di S. Antonio, le cui origini risalgono al '500. All'interno si trovano alcune tele pregevoli: la Madonna con il Bambino e i Santi Antonio Abate e Antonio da Padova.

We recommend you a visit to the S. Antonio Church, which dates back to the 500's. Some valuable and eminent paintings are stored within it: the Madonna with Child and the Saints Anthony Abate and Anthony of Padua.



PLAN DÁSÓR




LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

FOOD

pag.

B1	Tea al Planetel RISTORO La Baita RISTORANTE M'Eating Point RISTORO	58 64 68
B2	Cervo RISTORANTE PIZZERIA	60
B6	Cronox RISTORANTE PIZZERIA Marioš RISTORANTE PIZZERIA	62 66

DRINK

B1	Centro Sci Fondo BAR La Baita BAR	72 74
B2	Alibi Café BAR	71
B5	Steinbock BAR PASTICCERIA	70
B6	Cronox BAR	73

RISTORO TEA AL PLANEL

via dala Corta, 501
tel. +39 335 286743
ibrahimmanuel@tiscali.it



30 interni + 40 esterni / *30 inside + 40 outside*



Aperto tutti i giorni solo per la stagione invernale /
Open everyday during the winter season



11:00 / 16:00



stagione estiva / *winter season*



mastercard, visa, bancomat / *mastercard, visa, bancomat*



10,00 / 25,00 bevande escluse / *10,00 / 25,00 without drinks*



EN / DE / FR



tradizionale e internazionale / *traditional and international*



tagliatelle fresche fatte in casa con funghi porcini,
costolette d'agnello alla griglia servite con verdure grigliate /
*tagliatelle homemade with porcini mushrooms, grilled lamb
chops served with grilled vegetables*





Chalet sulle piste della Mottolino Ski Area in zona Pemont, per chi scia e non, per un aperitivo in compagnia, un ottimo pranzo o un buon panino con buona musica e un grande solarium.
Per una fantastica serata cena in baita con salita e discesa in motoslitta, ciaspole, slittino o come vuoi tu!

Chalet on the slopes of the Mottolino Ski Area for those who want to drink something, eat a delicious sandwich or have lunch listening good music on the large solarium. Enjoy a dinner in our mountain hut, you can reach us by snowmobile, snowshoes or with the means of transportation you prefer!

RISTORANTE PIZZERIA CERVO

via S. Antoni, 74
tel. +39 0342 996282

ristorantepizzeriacervo@hotmail.it | www.ristorantecervo.com



120 interni + 40 esterni | 120 inside + 40 outside



lunedì | Mondays



estate | summer 12:00 / 14:30 - 19:00 / 22:30
inverno | winter 12:00 / 22:30



tra giugno e luglio e 10 giorni a dicembre
inverno | winter 12:00 / 22:30



le principali | main cards accepted



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE / RU



tradizionale | traditional





Siamo alla terza generazione nella gestione del locale, aperto nei primi anni Sessanta, con l'hotel annesso, ora gestito separatamente dal ristorante da Andreas e Consuelo Fontanella, il primo in sala e la sorella al bar. Il locale è un punto di riferimento per la comunità livignasca, offrendo i piatti tipici nei giorni delle feste locali, il 17 gennaio, ad esempio, festa di Sant'Antonio, si serve la trippa. All'interno originali arredi ricreano alcuni ambienti rurali della zona, è presente una piccola e intima stube, e una sala chiamata paglia e fieno per la particolarità dei tavoli. Il menù è stabile e presenta i piatti della tradizione con inserimenti stagionali di materie prime quali funghi, selvaggina, castagne e vari frutti di stagione. Gli sciatt con i salumi prodotti dal padre (dell'Agriturismo Fontanella), i pizzoccheri fatti a mano, il filetto brustel, tagliato e impiattato al tavolo, la creme brulè classica.

This restaurant opened in the 60s and we are the third generation to manage it, in the beginning it was attached to the hotel but currently it is run separately by Andreas and Consuelo Fontanella, Andreas in the dining room and his sister Consuelo at the bar area.

This restaurant is a sort of reference point for the locals; it offers typical dishes during traditional festivities like St. Antonio on January 17 when they serve tripe. The inside furnishings are all original and recall the local rural traditions, there is a small and intimate stube as well as a room called straw and hay for the peculiarity of the tables. The menu offers traditional dishes with seasonal additions like mushrooms, venison, chestnuts and various fruits. The 'sciatt' served with the father's homemade cured meats (from Agriturismo Fontanella), hand made 'pizzoccheri', the 'brustele' fillet cut and served directly at the table and the classical crème brulè.

RISTORANTE PIZZERIA CRONOX

via Rin, 325

tel. +39 0342 970577 | fax +39 0342 971287

info@cronox.it | www.cronox.it



80 interni + 100 esterni / 80 inside + 100 outside



mai / never



11:00 / 2:00



variabili / subject to change



le principali / main cards accepted



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale / traditional



steakhouse / steakhouse





Cronox è un locale decisamente eclettico: oltre ai servizi di ristorazione e pizzeria è anche bowling, sala giochi, parco giochi per bambini (anche se non clienti). Fondato nel 1997 da Ita e Oreste Cola, i genitori di Nadia (attuale titolare insieme al marito Luigi), per offrire un punto d'incontro ai giovani, il locale ha subito diversi adeguamenti fino alla recentissima terrazza in grado di accogliere fino a cento ospiti. L'offerta è improntata alle famiglie con specifici pacchetti tipo la partita omaggio di bowling per i bambini. Il ristorante interno affaccia sui campi di bowling.

La proposta gastronomica è molto articolata, a partire dalla carta delle birre artigianali, e spazia dalla pizza con un impasto ai 5 cereali che la rende ottimamente digeribile fino ai piatti tradizionali della cucina livignasca, pizzoccheri e salmi di cervo in testa. Ricca la proposta di carne alla griglia.

Cronox is definitely an eclectic restaurant: here we find a restaurant, a pizzeria, a bowling alley, a game room and a playground for children (even if not clients). It was founded in 1997 by Ita and Oreste Cola, Nadia's parents (with her husband she currently manages the restaurant), with the idea to offer a gathering place for young people. Throughout the years the restaurant underwent various changes, the most recent addition was the terrace able to accommodate over one hundred guests. This facility is aimed at families and it offers packages like a free bowling game for children. The inside sittings face the bowling area. The menu offered is quite articulated ranging from the list of artisan beers to a 5 grain highly digestible pizza dough all the way to the most traditional local cuisine headed by 'pizzoccheri' and venison salami. Furthermore, a rich variety of grilled meat.

RISTORANTE LA BAITA

via Bondi, 98

tel. +39 0342 997070 | fax +39 0342 973330

info@labaitalivigno.it | www.labaitalivigno.it



150 interni + 50 esterni | 150 inside + 50 outside



mai | never



11:45 / 14:30 - 18:45 / 22:00



mai | never



le principali | main cards accepted



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, per celiaci | traditional and for celiac



P



Locale tradizionale, con un'offerta stabile e consolidata nel tempo. Vinicio Cominelli gestisce il ristorante da venticinque anni, nato con la passione dei fornelli, che lascia ora al personale di fiducia, ma solo perché ama gestire la sala e intrattenersi con i clienti. Sue le scelte del menù, con un'ampia offerta di selvaggina, che va dal cervo al capriolo, al cinghiale, per citarne alcuni. Antipasto con tagliere di prosciutti di selvaggina con crocchette di bitto, primo piatto, fatto in casa come tutta la pasta fresca, pappardelle al ragù di capriolo con pistilli di zafferano. Per secondo, spiedone di cervo con crema al tartufo.

Tra i dolci, tutti fatti in casa, torta alle noci in salsa caramellata. Buona la posizione del locale, raggiungibile in auto e al limitare dell'isola pedonale, ambienti caldi e accoglienti.

This is a traditional restaurant with a long time consolidated offer. Vinicio Cominelli has managed this restaurant for twenty-five years and despite his life long passion for the kitchen, he now leaves it to his trusted employees and enjoys managing the dining room and spend time with his guests. He personally chooses the menu and offers a wide selection of venison ranging from deer to roe as well as wild boar, just to mention a few. There is an appetizer served on a wooden board with venison prosciutto and bitto croquettes and for first course; fresh home made pastas like pappardelle dressed in venison meat sauce and saffron. For seconds; a big venison skewer with truffle cream. Desserts are all homemade like the walnut cake with a caramelized sauce. The restaurant is located in a convenient position, just before the pedestrian area and can easily be reached by car; the atmosphere is warm and cozy.

RISTORANTE PIZZERIA MARIO'S

via Rin, 380n

tel. +39 0342 997551 | fax +39 0342 971090

ristorantepizzeriamarios@gmail.com | www.ristorantemarios.com



220 interni



mai / *never*



12:00 / 14:30 - 19:00 / 1:30



mai / *never*



tutte / *all*



25,00 bevande escluse / *25,00 without drinks*



EN / DE



tradizionale, internazionale / *traditional and international*





Il locale ideale per gruppi di amici, comitive di turisti, cene di lavoro. Dal 1990 gestito dalla famiglia Galli che propone un menu stabile, in quattro versioni, con variazioni e aggiunte stagionali; nella pagina vengono periodicamente alternate le novità culinarie. Tra i piatti: antipasto su tagliere misto con bruschette, sciatt e bresaola valtellinese, tagliatelle Marioś con pasta fresca all'uovo fatta in casa. Nei secondi Chateaubriand con salsa bernese e tra i dolci troviamo le frittelle di mele. Vastissimo assortimento di pizza cotta in forno a legna, tra le più gradite la pizza Italia, con il tricolore espresso da bufala, pomodoro e basilico. Tutte le paste e i dolci sono di produzione della casa. Un pianoforte presente in sala è a disposizione degli ospiti per serate speciali all'insegna della convivialità.

The ideal restaurant for groups of friends or tourists as well as for business dinners. The Galli family has managed this restaurant since 1990, they offer a stable menu in four different versions with changes or additions according to the season: the menu will periodically list some culinary novelties as well. Some dishes from the list are: mixed appetizer served on a wooden board with bruschette, 'sciatt' and bresaola from Valtellina, Marioś tagliatelle made from fresh homemade egg pasta. As a main dish we have Chateaubriand with Bern sauce and for desert apple fritters. Furthermore, there is a wide variety of pizzas cooked in a wood-fired oven, the best seller is the 'pizza Italia' made with mozzarella from bufala, tomato and basil to represent the three colors of the Italian flag. All the pastas and the desserts are homemade. There is a piano in the dining room available for guests to use during special occasions to encourage a convivial atmosphere.

RISTORO M'EATING POINT

c/o telecabina Mottolino

tel. +39 0342 970025 | fax +39 0342 971693

info@mottolino.com | www.mottolino.com



500 interni + 700 esterni | *500 inside + 700 outside*



mai | *never*



8:30 / 16:30



da metà maggio a metà giugno, ottobre, novembre |
from mid-May to mid-June, October and November



tutte | *all*



25,00 bevande escluse | *25,00 without drinks*



EN / DE / FR / PL



tradizionale, per celiaci | *traditional and for celiac*





All'arrivo della telecabina Mottolino, a 2400 metri di altezza, trovate il M'Eating Point, il rifugio in grado di ospitare fino a 1200 persone. Suddiviso in ampie sale in legno, vi propone una vasta offerta culinaria: paninoteca, bar pasticceria, ristorante, e self-service la cui offerta varia in base alla stagione: tradizionale durante l'estate (con pizzoccheri, polenta, salmi e quant'altro) e più internazionale durante l'inverno. In pratica la possibilità di scegliere per tutti i gusti e per tutte le tasche. Al ristorante Luciano's, collocato all'interno della struttura e aperto solo durante la stagione invernale, viene proposta la più autentica cucina valtellinese e italiana. Tutta la pasticceria è preparata direttamente nel laboratorio interno e, tra le proposte, spiccano il tiramisù e una buona selezione di dolci al cucchiaio. Per i bambini menù dedicato e kindergarten. Per gli amanti del sole, vi è un'ampia terrazza esterna, da cui ammirare uno splendido paesaggio sulle alpi italiane.

Located at Mottolino gondola arrival, at 2400 asl, the mountain hut M'Eating Point is perfectly equipped to serve about 1,200 meals every day. It is divided into wide wooden rooms and it offers a great food variety: there is a 'paninoteca' – sandwich bar -, a coffee and pastry bar, a restaurant as well as a self-service whose proposal change each season: traditional during the summer (pizzoccheri, polenta, salmi and much more besides) and more international during the winter. Great choice for any taste and pockets. Luciano's restaurant, located into the same structure and open only during the winter season, offers a truly authentic Valtellina and Italian cuisine. The pastries and desserts are all directly prepared in their inside laboratory, worth mentioning are the tiramisu and the different mousses according to the season. Furthermore, there is a children's menu and a kindergarten. Sun bathing lovers can enjoy a wide terrasse, to admire a breathtaking panorama over the Italian Alps.

BAR PASTICCERIA STEINBOCK

via Rin, 127

tel. +39 0342 970520

info@steinbock.it | www.steinbock.it



Rinomata pasticceria e gelateria di produzione propria, localizzata a pochissimi passi dalla zona pedonale. Il negozio è sempre aperto anche per i vari generi extra doganali.

Refined pastries and ice cream of our own production, very close to the pedestrian area. Our duty free shop is always open.

BAR ALIBI CAFÈ

via S. Antoni, 130

tel. +39 0342 997508

info@alibicafe.it | www.alibicafe.it



Il tuo punto d'incontro in un'atmosfera calda e accogliente dove poter gustare un ottimo caffè, gelati, panini invitanti e fantastici aperitivi. Nel cuore del centro pedonale, con terrazza esterna. Accesso wi-fi gratuito.

Your meeting point in a warm and inviting atmosphere where you can taste an excellent Italian coffee, ice-creams, inviting snacks and fantastic aperitifs. In the center of pedestrian zone, with external drinking area. Wi-fi free.

BAR CENTRO SCI FONDO

via Isola, 113
tel. +39 0342 996010
andrea79@virgilio.it



Vicino alla pista da fondo, in una posizione strategica, il Bar Centro Sci Fondo vi aspetta per una ottima colazione o un ricco spuntino da gustarsi all'interno o all'esterno sui nostri tavolini al sole.

Near to the cross country ski slopes, in a strategic position, the Bar Centro Sci Fondo will wait you for an excellent Italian breakfast or for a rich snack, to be enjoyed both in the interior or exterior on our sunny side tables.

BAR CRONOX

via Rin, 325

tel. +39 0342 970577 | fax +39 0342 971287

info@cronox.it | www.cronox.it



Il Cronox è il più grande locale divertimento di Livigno. Da noi puoi mangiare e giocare trascorrendo una giornata che inizia alle 10 del mattino e finisce alle 2 di notte. Ti offriamo un bar con una ricca selezione di liquori, tra cui un'ottima birra artigianale, gelati, e dolci. Una vasta sala giochi con video games, 4 piste da bowling, 2 carambole, freccette, calcetto e un parco giochi per i più piccoli.

Cronox is the biggest entertainment place in Livigno. Here you can eat and play by spending a day that starts at 10:00 and ends at 2:00 in the night. We offer a bar with a wide selection of spirits, including an excellent craft beer, ice cream, and pastries. A wide game room with video games, 4 bowling alleys, 2 billiard tables, dartboard, table football and a playground for children.

BAR LA BAITA

via Bondi, 98

tel. +39 0342 997070

info@labaitalivigno.it | www.labaitalivigno.it



In un ambiente tranquillo, potete trovare un momento di relax...Un caffè, uno spuntino oppure un aperitivo per poi degustare il nostro menù à la carte.

In a calm bar you will find a moment of relax... A coffee, a snack or an aperitif, and later you can taste our menù à la carte.



La contrada di "Sa' Ròch" era originariamente a sé stante dal centro abitato di Livigno. In questa zona si erge la omonima chiesa di S. Rocco, per dimensioni il secondo edificio sacro di Livigno, la cui costruzione fu intrapresa nel 1591.

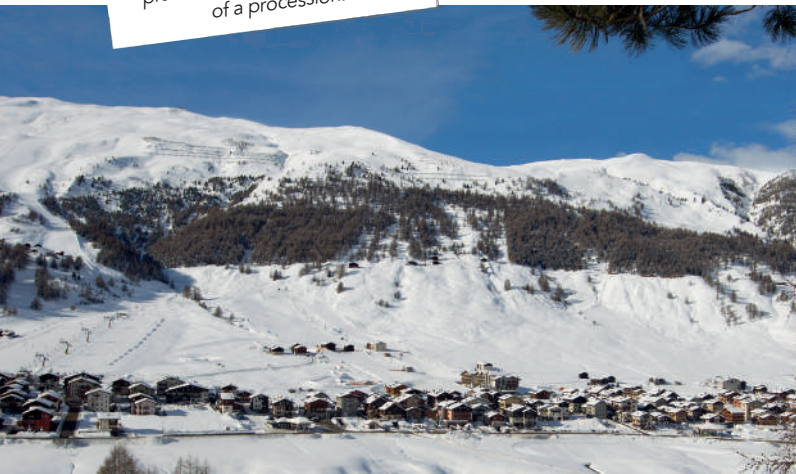
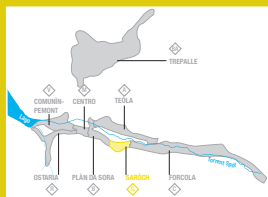
The "Sa' Ròch" town district was once separate from the populated center of Livigno and stood to itself. The Church of S. Rocco with the same name of the district is found here, and it is the second largest sacred building. The construction was first started in 1591.



#ciutacibelt
GUARDA CHE BELLO - WOW THAT'S AWESOME

Qui si trova la "santèla", edicola votiva con raffigurazione della Madonna. Si racconta che venne costruita dopo che un cavallo si era impennato in questo luogo impedendo il passaggio di una processione.

Here you can find the "santèla", a votive aedicule with a painting of Virgin Mary. According to legend it was built after a horse pranced here stopping the way of a procession.



SA' RÒCH




LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

FOOD

G1	Nevada RISTORANTE	pag. 86
G2	Bellavista RISTORANTE PIZZERIA Valtellina RISTORANTE	78 88
G3	La Piöda RISTORANTE Marcos Pub RISTORANTE	82 84
G5	Il Cenacolo RISTORANTE PIZZERIA	80

DRINK

G1	Sant'Agata BAR	91
G3	Marcos PUB	90

RISTORANTE PIZZERIA BELLAVISTA

via Saroch, 425

tel. +39 0342 997334 | fax +39 0342 970483

info@bellavistaristorante.com | www.bellavistaristorante.com



200 interni + 60 esterni | 200 inside + 60 outside



mai / never



07:00 / 02:00



mai / never



tutte / all



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, innovativa, per celiaci /
traditional, innovative and for celiac



sella di capriolo / saddle of venison



P





Fabiano Lazzeri ha aperto il Bellavista nel 1987, dopo una importante serie di esperienze all'estero e un master alla prestigiosa Boscolo Etoile. Da subito ha improntato il locale con la collaborazione della moglie ad una cucina che spazia dal tipico all'internazionale per soddisfare i palati dei turisti che approdano a Livigno. Ancor oggi il menu ospita ricette che permettono una forte riconoscibilità della sua cucina. Il ristorante è disposto su due livelli e si presenta estremamente accogliente, compresa una preziosa e intima sala di degustazione dei vini. Oltre ai piatti della cucina, il Bellavista propone un'articolata proposta di pizze, cotte nel forno a legna. Tra i piatti più apprezzati, oltre a quelli tradizionali valtellinesi: la sella di capriolo, il filetto di lepre, tre tipi di fonduta (bourguignonne, di formaggio e chinoise). Interessante il piatto unico: lo sciolvar (termine dialettale che significa pranzo) e la notevole carta dei gelati artigianali.

Fabiano Lazzeri, after a series of important working experiences abroad as well as a Master from the prestigious Boscolo Etoile, opened the Bellavista in 1987. From the beginning his cuisine has ranged from typical to international in order to satisfy the numerous palates arriving in Livigno. The menu still offers a series of dishes that continue to represent his distinct cuisine. The restaurant's layout is on two floors and is quite cozy, moreover there is a precious and quite intimate room especially designed for wine tasting. Bellavista also serves a wide variety of pizzas all cooked in a wood-fired oven. The most popular and appreciated dishes are: the venison saddle, the hare fillet and three kinds of fondue (bourguignonne, cheese and chinoise). The single dish is quite interesting: the 'sciolvar' (the dialect word meaning 'lunch') as well as the remarkable homemade ice-cream list.

RISTORANTE PIZZERIA IL CENACOLO

via Pedrana, 416

tel. +39 0342 996728 | fax +39 0342 971196

ilcenacolo@grupposilvestri.li | www.grupposilvestri.eu



100 interni + 60 esterni / 100 inside + 60 outside



mai / never



12:00 / 15:00 - 18:00 / 23:00
alta stagione / high season 12:00 / 23:00



mai / never



le principali / main cards accepted



20,00 bevande escluse / 20,00 without drinks



EN / DE / FR / RU



tradizionale, per celiaci / traditional and for celiac





Nel 1996 Fausto Silvestri apre il suo terzo locale e decide di identificarlo con un nome importante ma scevro di specifiche connotazioni gastronomiche: da qui il Cenacolo, un nome che, negli intenti (perseguiti e raggiunti) doveva richiamare gente e rispecchiare gli ambienti interni, dove campeggia un imponente dipinto raffigurante il cenacolo. Ma il locale non è gourmet-elitario. Tutto è funzionale al motto del patron, sempre presente in sala: entri da ospite, esci da amico. Il tipo di cucina si adatta alle diverse tipologie di clientela, con grande flessibilità in termini di servizio. La pizza è considerata un'integrazione del menu che punta a proposte intriganti come: la lata (antipasto con bresaola, slinzega e salamini appesi ad un bastone che riproduce quello delle stagionature), il puntaröl (uno spiedone su legno e sasso), la cico-steak. Una serie di piatti unici e il barbecue esterno completa l'originale offerta.

In 1996, Fausto Silvestri opened his third restaurant and decided to identify it with an important name but without any specific culinary connotations: this is how Cenacolo started, a name intended to attract people and reflect its interiors where we find a grand painting representing the Cenacolo. This is not an elite-gourmet restaurant. Here everything reflects the owner's motto, he is always in the dining room: you enter as a guest and exit as a friend. The type of cuisine served perfectly adapts to the different clientele with great flexibility in terms of service. Pizza is considered as an integration to the menu which also includes intriguing dishes like: 'lata' (an appetizer with bresaola, slinzega and small salami hanging from a stick to reproduce the one used to age it), the 'puntaröl' (a big skewer on wood and rock) and the 'cico-steak'. Furthermore, a series of single dishes and an extreme barbecue complete this unique menu.

RISTORANTE LA PIÖDA

via Saroch, 604
tel. +39 0342 997610 | fax +39 0342 971336
info@lapioda.com | www.lapioda.com



80 interni + 30 esterni / 80 inside + 30 outside



mai / never



12:00 / 14:30 - 18:30 / 22:30



maggio, novembre / May and November



tutte / all



35,00 bevande escluse / 35,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, per celiaci / traditional and for celiac



Piöda di 5 carni assortite, con pinzimonio di verdure croccanti e salsine in abbinamento / Mix of 5 kind of meats served on a piöda stone, with crispy vegetables and sauces combined



P



Cucina a vista sulla sala principale del ristorante a dimostrazione della cura con cui vengono preparati i piatti; in sala un servizio accurato; un'atmosfera elegante e romantica. Si può riassumere la Piöda, aperta nel 1989 dalla famiglia Cola e attualmente gestita da Marco Cola, il patron che accoglie la clientela in questo locale ricavato da una stalla sapientemente ristrutturata. Il nome deriva dalla pietra ollare con cui venivano ricoperti i tetti e oggi utilizzata per alcuni tipi di cottura: in questo caso specifico vengono proposti cinque tagli di carne che il cliente si cuoce direttamente al tavolo. Il ristorante consente di scegliere alla carta anche agli ospiti dell'hotel. Tra le proposte, preparate dallo chef Goran (da 17 anni in famiglia) troviamo, oltre ai classici primi piatti valtellinesi: sella di capriolo, filetto di cervo con porcini, castagne e tartufo, frittelle di mele, torta di grano saraceno. La carta dei vini vede un'ampia selezione di Valtellina.

There is an open kitchen in the middle of the main dining area to show the care used when preparing the dishes: the dining area offers a very accurate service in an elegant and romantic atmosphere. La Piöda opened in 1989 by the Cola family, Marco Cola manages it today; he is the patron who welcomes his guests in this restaurant built from a meticulous renovation of an old barn. The name comes from the soapstone rock used in the past to build roofs, today the same stone is employed for certain types of cooking: in this specific case they offer a selection of five different meat cuts the client can cook directly at the table.

Hotel guests can also choose the a la carte menu. Chef Goran (has been working for the family for 17 year) he prepares the classic first plates typical of the Valtellina: venison saddle, deer filet with porcini mushrooms, chestnuts and truffle, apple fritters and saraceno wheat cake. The wine list offers a wide selection from Valtellina.

RISTORANTE MARCOS PUB

via Saroch, 583

tel. +39 0342 970820

info@marcospub.it | www.marcospub.it



30 interni + 40 esterni | 100 inside + 60 outside



mai | never



8:00 / 23:00



giugno, novembre | June and November



tutte | all



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE / FR / ES



tradizionale, internazionale | traditional and international



P





Il locale fu aperto nel 1986 da Marco Galli, insieme allo chef Fiorenzo Battarra, tuttora presente, con l'impostazione di pub con piccola cucina. Da allora le trasformazioni sono state costanti, con piccoli interventi annuali di miglioramento e abbellimento, come l'allestimento di un'autentica stua (la stanza centrale della tipica baita), smontata e rimontata nel pub con il nome Stua da Pedro. Nel 1998 subentra a Marco Galli il figlio Christian che, in accordo con lo chef, aumenta la proposta di cucina introducendo piatti tipici di influenza regionale italiana, ma anche breakfast all'inglese per gli ospiti e una serie di panini e hamburger per soddisfare la domanda dei turisti stranieri. Quelli stessi che però, una volta scoperta la cucina tradizionale, la apprezzano, insieme ai vini valtellinesi. Tra i piatti più apprezzati ci sono, oltre ai classici del territorio, le ricette tipiche italiane come le lasagne, la pasta e fagioli, la cotoletta a orecchia d'elefante, la trippa. All'ingresso grandi tavoli di legno invitano alla convivialità.

Marco Galli opened this place in 1986 with chef Lorenzo Battarra, with the idea of a pub with a small cuisine. Since then it underwent constant changes, annual improvements and restyling, now they disassembled and reassembled a typical heating stove called 'stua'(usually located in the main room of a typical mountain lodge) in the pub and named it Stua da Pedro. In 1998 Marco Galli's son Christian took over and introduced some typical Italian regional dishes, English breakfast as well as sandwiches and hamburgers in order to satisfy the demands of foreign tourists. Foreign tourists usually end up preferring the local cuisine and its wines once they try it. The menu offers traditional Italian dishes like: lasagna, 'pasta e fagioli', the elephant ear cutlet and tripe, as well as classical local dishes from the territory. The big wooden tables at the entrance encourage conviviality.

RISTORANTE NEVADA

via Saroch, 35

tel. +39 0342 996551 | fax +39 0342 996551

info@hnevada.it | www.hnevada.it



50 interni + 20 esterni / 50 inside + 20 outside



mai / never



11:00 / 21:00



da metà maggio a metà giugno, ottobre e novembre /
from middle of May to middle of June, October and November



tutte / all



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE / FR / ES



tradizionale, per celiaci / traditional and for celiac





Un ambiente rilassante e familiare su una delle strade principali di Livigno, dove la cucina è sinonimo di sensibilità, con un reparto specificatamente dedicato alla preparazione di piatti per celiaci (riconosciuta nel prontuario AIC). La scelta è avvenuta nel 2012, ma Adelio Cusini e Silvana Bormolini, attivi dal 1998 nella struttura di famiglia, hanno sempre cercato di prestare la massima attenzione al benessere degli ospiti. Un'impostazione che prosegue tuttora con l'ingresso dei figli: Nicolas che affianca il padre in cucina, Luca che gestisce sala e bar insieme alla mamma. I piatti in carta, oltre alla pizza, sono orientati verso l'autentica tradizione. Tutte le paste – pizzoccheri, manfrigoli, crespelle, gnocchetti verdi – sono preparate da loro. Polenta ai salmi, lombatina di cervo al vino rosso, ginepro e polenta taragna, torta rustica di grano saraceno ai mirtilli arricchiscono la carta del ristorante, insieme al gelato artigianale.

A relaxing and family style atmosphere, located on one of Livigno's main roads, here cuisine is synonymous of sensibility, with a special area specifically designed to prepare dishes for celiac (in full compliance with the AIC manual). This choice was made in 2012, but Adelio Cusini and Silvana Bormolini have been active since 1998 in the family's activity, they have always tried to pay great attention to the wellbeing of guests. This trend has continued to this day when their children joined the family's business: Nicolas in the kitchen with his father and Luca managing the dining room with his mother. The dishes on the menu include pizza as well as the typical authentic local cuisine. The pastas- 'pizzoccheri', 'manfrigoli', 'crespelle' and small green gnocchi- are all homemade. 'Salmi' polenta, venison loin cooked in red wine and juniper, and 'taragna' polenta, finally the saraceno wheat rustic cake with blueberries complete the restaurant's menu along with the homemade ice-cream.

RISTORANTE VALTELLINA

via Saroch, 350

tel. +39 0342 996781 | fax +39 0342 996109

info@hvaltellina.it | www.hvaltellina.it



120 interni + 20 esterni | 120 *inside* + 20 *outside*



mai | *never*



estate | *summer* 12:00 / 15:00 - 18:00 / 22:00
inverno | *winter* 12:00 / 22:00



mai | *never*



le principali | *main cards accepted*



25,00 bevande escluse | 25,00 *without drinks*



EN / DE / FR



tradizionale, per celiaci | *traditional and for celiac*



P



Aurelio Cola e la moglie Giuseppina Bellotti arrivano a Livigno nel 1967 e, nella notte di Natale di quell'anno, inaugurano il loro primo locale dove rimangono per tredici anni, fino al 1980 quando aprono il Valtellina, costruito dal niente lungo una delle strade più frequentate di Livigno. Nel 2000 Aurelio vola a New York a rappresentare la cucina valtellinese in una serie di eventi. Nel frattempo i quattro figli affiancano i genitori nella gestione: Roberta e Maura in sala, Lorenza in cucina, Adriano all'amministrazione. L'impresa familiare non stenta a farsi conoscere tra le sale del ristorante dove si respira un'accoglienza calorosa e si assaggiano le specialità più tipiche: lamelle di cervo su letto di insalatina e flangè di sedano, pizzoccheri e manfrigoli al grano saraceno, ravioli di castagna con ripieno di capriolo, medaglione di capriolo ai frutti di bosco. Buona la selezione di birre artigianali e carta dei vini attenta al territorio.

In 1967, Aurelio Cola and his wife Giuseppina Bellotti arrived in Livigno and on Christmas Eve of that year they inaugurated their first restaurant where they stayed for thirteen years, in 1980 they opened Valtellina, built from scratch along one of Livigno's busiest roads. In 2000 Aurelio flew to New York to represent the cuisine from Valtellina during a series of events. All four of his children work for the family's restaurant: Roberta and Maura in the dining room, Lorenza in the kitchen and Adriano in management. Clients are surrounded by the friendly family members and a warm atmosphere, here we can taste an authentic typical cuisine: strips of venison on a bed of salad and celery flange', 'pizzoccheri' and saraceno wheat 'manfrigoli', chestnut ravioli stuffed with venison and venison medallions with wild berries. Moreover, there is a good selection of artisan beers and an accurate wine list in accordance with the territory.

MARCOS PUB

via Saroch, 583

tel. +39 0342 970820

info@marcospub.it | www.marcospub.it



Marcos Pub, il nostro lavoro è fare divertire le persone! Un'atmosfera contemporanea ed internazionale, con un potente impianto musicale, angolo relax, musica live, live sport, eventi. Siamo l'unico pub a Livigno con 2 differenti serate di musica live in settimana. Più di 40 concerti in questa stagione... yes we rock!

Marcos Pub, we help people to have fun! A contemporary and international atmosphere with a powerful music system, live stage, corner relax, live sports, event. Is the only pub in Livigno with 2 different live nights during the weeks. More than 40 concerts for this season... yes, we rock!

BAR SANT'AGATA

via Saroch, 214a
tel. +39 0342 970748
bar_stagata@libero.it



Il bar St.Agata, paninoteca e bruschetteria, arredato in stile alpino è situato in una zona tranquilla. Potrete fermarvi per una pausa caffè oppure per uno spuntino a pranzo/cena. La cucina è aperta tutto il giorno e offre gustose bruschette e sfiziosi panini. A disposizione wifi e saletta fumatori con slot machine.

The St.Agata bar offers sandwiches and bruschetta. It's furnished with an Alpine style and located in a quiet area, it's perfect to spend your break and relax. You can stop for a coffee or for a snack. The kitchen is always open and offers a variety of tasty bruschetta and delicious sandwiches. Available wi fi, smoking area with slot machines.

CONTRADA FORCOLA

La contrada "Fórcola" prende il nome dall'omonimo passo alpino che delimita i confini di Livigno con la Svizzera. Il nome "Fórcola" nasce dalle sembianze di una forca del crinale della vicina montagna.

FORCOLA DISTRICT

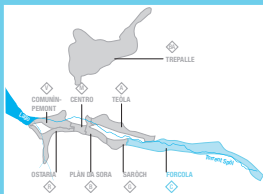
The "Fórcola" district draws its name from the Alpine pass which marks off the boundaries of Livigno from nearby Switzerland. The name "Fórcola" is due to the fork's shape of the mountain's ridge close to it.



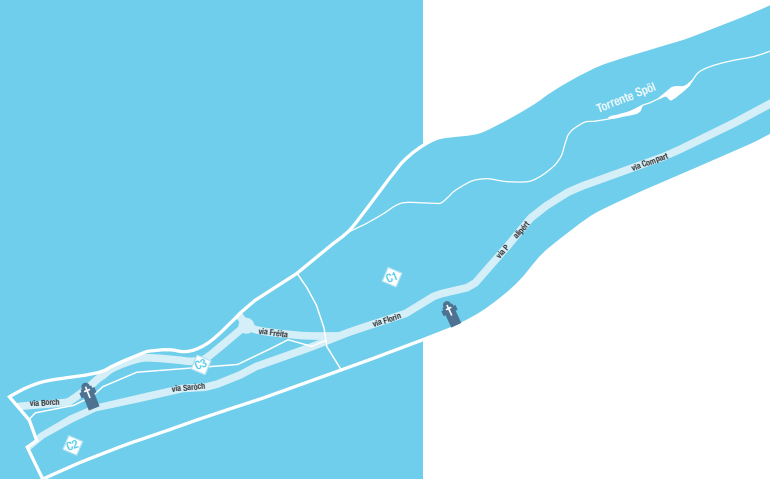
#ciutacibell!
GUARDA CHE BELLO - WOW THAT'S AWESOME

Qui si trova Plaza Placheda, centro polifunzionale inaugurato nel 2005. La struttura vanta una sala plenaria (900 posti) e una sala conferenze (150 posti) oltre ad essere la sede principale dell'Azienda di Promozione e Sviluppo Turistico di Livigno.

Here you can find Plaza Placheda, a multifunctional building opened in 2005; The structure has a plenary room (900 seats) and a conference room (150 seats), besides being the headquarters of Azienda di Promozione e Sviluppo Turistico di Livigno.



FÓRCOLA




LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

FOOD

	pag.
C1 Alpe Mine AGRITURISMO	96
Baita Veglia RISTORANTE PIZZERIA	100
Camino RISTORANTE	102
La Tresenda AGRITURISMO	108
Toilasor RISTORANTE PIZZERIA	116
Tridentina RISTORO	118

C2 Alegra RISTORANTE GRILL	94
Astoria RISTORANTE PIZZERIA	98
Cuore di Cembro RISTORANTE	106
Tea Borch RISTORO	114
Sporting RISTORANTE PIZZERIA	110
Stalet RISTORANTE PIZZERIA	112
Carosello 3000 RISTORO	104

DRINK

C1 Tridentina BAR	124
Foresteria 2315 BAR	122
C2 Alegra APRÈS-SKI	120
Dolce Passione BAR PASTICCERIA	121
Stalet APRÈS-SKI	123

RISTORANTE GRILL ALEGRA

via Saroch, 1274

tel. +39 0342 996134 | fax +39 0342 971483

info@hotelalegra.it | www.hotelalegra.it



70 interni + 60 esterni / 70 inside + 60 outside



mai / never



estate / summer 11:30 / 14:30 - 18:30 / 22:00
inverno / winter 11:30 / 21:00



2 maggio - 15 giugno, 15 settembre - 30 novembre /
2 May - 15 June and 15 September - 30 November



le principali / main cards accepted



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale / traditional





Sprizza allegria e dinamismo il locale gestito dalla famiglia 'Alpine Hotels Livigno' ai piedi dell'impianto di risalita Carosello 3000. Rappresenta una vera e propria attrazione per gli sciatori che hanno voglia di un pasto gustato in modo festoso e informale. In inverno il Dj, dalle 16:00 alle 20:00, anima l'aperitivo più 'cool' della valle: l'après-ski Alegra.

La cucina è completamente a vista e predilige piatti stagionali, con prelibate carni cotte alla brace e su pietra lavica. Piatti forte sono la gran grigliata e la fondue di carne e formaggio. Come dolce, i sorbetti dai gusti più variegati: braulio, baileys, taneda, caffè e altre specialità.

Non mancano primi piatti, insalatone e zuppe. Il digestivo d'obbligo è la Taneda, naturalmente 'home-made'. Ideale per una clientela giovane.

This restaurant bursts in joy and dynamism, it is owned by 'Alpine Hotels Livigno' family and it is located at foot of the Carosello 3000. It's the true attraction for skiers who want to enjoy a cheerful, entertaining and informal lunch. In the winter, starting from 16:00 till 20:00, the Dj lights up the cooler aperitif in Livigno with après-ski Alegra.

There is an open kitchen that serves seasonal dishes, exquisite grilled meats as well as cooked on lava stone. The most popular dish is the grand grill and meat and cheese fondue. For dessert, sorbets of different flavours: braulio, baileys, taneda, coffee and other specialities.

Moreover, the menu also offers main courses, salads and soups. As after dinner drink we advise you the home-made Taneda. The ideal place for the younger crowd.

AGRITURISMO ALPE MINE

loc. Val delle Mine
tel. +39 0342 979345
alpelivigno@grupposilvestri.li



50 interni + 80 esterni / *50 inside + 80 outside*



mai / *never*



11:00 / 15:00



ottobre - maggio / *October - May*



nessuna / *none*



8,00 / 15,00 bevande escluse / *8,00 / 15,00 without drinks*



IT



tradizionale, tipica / *traditional and typical*





Un pranzo o una cena in stile alpino secondo i canoni della cucina tipica valtellinese e livignasca, ecco quello che si può trovare all'Alpe Mine, al termine di una passeggiata a piedi, a cavallo o di un'escursione in mountain bike. Il rifugio, aperto solo nella stagione estiva, è collegato alla malga e offre prodotti a km zero dell'azienda agricola, come formaggi, latticini, salumi e carne di allevamento. Nelle giornate di sole, è possibile pranzare sul terrazzo esterno con una splendida vista sulla Valle del Mine, uno degli angoli più suggestivi di Livigno. Possibilità di cene organizzate e pernottamento.

A lunch or dinner in alpine style on the lines of the Valtellina tradition: that's what you can find at Alpe Mine after a walk by foot or on the horseback or after a mountain bike excursion. The alpine refuge is open only in summer and work together with the alpine hut offering local products such as cheese, dairy products and meats. On sunny days, you can enjoy your meal on the outdoor terrace with views of the Mine Valley, one of the loveliest corners of Livigno. Possibility of organized dinners and overnight stay.

RISTORANTE PIZZERIA ASTORIA

via Saroch, 1116

tel. +39 0342 996663 | fax +39 0342 996664

info@hastoria.it | www.hastoria.it



70 interni + 20 esterni | 70 inside + 20 outside



mai | never



12:00 / 14:30 - 17:30 / 22:30



maggio, ottobre, novembre | May, October and November



tutte | all



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, per celiaci | traditional and for celiac





Nel 2004, dopo una gestione quasi trentennale del solo albergo, la famiglia Longa rileva anche il ristorante adiacente che viene aperto agli ospiti dell'hotel. La struttura molto ampia consente, nei periodi di punta, di dedicare una sala specifica a chi alloggia nell'albergo e che può disporre di un menu a buffet per insalate e antipasti e una scelta tra diversi primi e secondi piatti. In tutte le soluzioni proposte da Alessandro Longa, che sovrintende alla sala, la filosofia resta quella di un ambiente easy, confortevole e amicale dove si privilegia il benessere degli ospiti. La cucina è quella tradizionale – pizzoccheri, sciatt, piatti a base di selvaggina - con qualche proposta internazionale come il filetto Chateaubriand e una ricca proposta di pizze. Pasta e pasticceria fatte in casa completano la dimensione familiare del locale, che si evidenzia anche nelle serate a tema enogastronomico dove regna la migliore convivialità.

In 2004, after managing the hotel for thirty years, the Longa family acquired the adjacent restaurant and opened it for its hotel guests. This is a big structure which allows setting up a buffet with salads, appetizers, pastas, meats and much more in a separate special room during high season for hotel guests. Alessandro Longa manages the dining room, his philosophy is to offer a relaxed, easy and friendly atmosphere to ensure the guests wellbeing. The menu offers a traditional cuisine - 'pizzoccheri', 'sciatt', venison dishes - some international dishes like Chateaubriand filet as well as a rich list of pizzas. The homemade pastas and pastry as well as special culinary events where conviviality reigns, complete the family style atmosphere of this restaurant.

RISTORANTE PIZZERIA BAITA VEGLIA

via Palipert, 502

tel. +39 0342 996329 | fax +39 0342 979363

baitaveglia@gmail.com



70 interni + 20 esterni | 70 inside + 20 outside



mai | never



12:00 / 15:00 - 18:30 / 22:00



mai | never



tutte | all



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa, per celiaci |
traditional, innovative and for celiac



Gnocchetti "Baita Veglia" e gnocchetti moda nostra |
dumplings "Baita Veglia" and dumplings home made





Nel 1971, dopo un'esperienza in Svizzera, Ausilia Cusini, apre questo locale collocato in una vecchia baita; dapprima bar, poi l'introduzione di piccola cucina. In questo ambiente molto familiare cresce Sergio, il figlio diventato chef autodidatta, che con il tempo connota il locale con una proposta culinaria in cui viene valorizzata la più autentica tradizione, tra cui: i pizzoccheri livignaschi (fatti a piccoli quadretti di grano saraceno rispetto alla forma a striscioline), gli sciatt (preparati freschi tutti i giorni), la polenta taragna abbinata a stinco, porcini e salsicce. Di rigore un'ottima selezione di bresaola, slinzega, formaggi valtellinesi e d'alpeggio. Tutto è preparato al momento in cucina dove ora sono entrati a dar man forte i nipoti Omar e Cristian Galli, usciti dall'Alberghiera. La pizza completa l'offerta, insieme ad uno spazio dedicato al bar dove si respira la vita quotidiana di Livigno.

In 1971, after working in Switzerland, Ausilia Cusini opened this restaurant in an old chalet, at the beginning it was just a bar then she introduced a small kitchen. This is the family style atmosphere where Sergio grew up and became a self taught chef, he prepares the true authentic local dishes like: Livigno's 'pizzoccheri' (small saraceno wheat squares instead of stripes), the 'sciatt' (prepared fresh everyday), 'taragna' polenta with shank, porcini and sausage. He offers a good selection of bresaola, slinzega as well as Valtellina and Alpine cheeses. Everything is prepared on the spot by his nephews Omar and Cristian Galli, who both graduated from the Hotel and Management School and have begun to lend a hand in the kitchen. Pizzas and a special space dedicated to the bar where one can truly appreciate Livigno's everyday life, complete the offer.

RISTORANTE CAMINO

via Compart, 445

tel. +39 0342 979262 | fax +39 0342 970215

info@hotelcamino.it | www.hotelcamino.it



75 interni + 15 esterni / 75 inside + 15 outside



mai / never



12:00 / 14:00 - 19:00 / 22:00



seconda metà di maggio, novembre /
second half of May and November



tutte / all



40,00 bevande escluse / 40,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa, per celiaci /
traditional, innovative and for celiac



P



Luca Galli ha fatto la sua prima esperienza lavorativa nella ristorazione in questo locale; era il 2012 quando ha deciso di unire la professionalità di chef a quella di imprenditore, aprendo proprio qui al Camino. Un locale aperto a tutti, con una proposta di cucina che si riassume in storia, tradizione, radici e cultura di un territorio. Il menù si articola attraverso una originale simbologia che descrive anche la possibilità di avere piatti più abbondanti, le preparazioni senza glutine, quelle vegetariane. Nel locale è alta l'attenzione ai bambini che vengono forniti di piccoli giochi per ingannare il tempo, oltre a piatti a loro dedicati. Anche gli animali, ben accetti, ricevono la ciotola con acqua e cibo. Interessante l'iniziativa della 'cena al buio', su prenotazione, dove gli ospiti vengono accompagnati alla scoperta dei sapori. Tra i piatti: tartare di cervo, risotto ai mirtilli, ravioli ripieni di polenta cuncia. Il tutto all'insegna di un rapporto diretto con produttori e agricoltori locali.

Luca Galli's first working experience in this industry took place in this restaurant; it was 2012 when he decided to combine his profession as a chef with that of an entrepreneur, opening the Camino. This restaurant is opened to all guests and the menu offers a cuisine which summarizes the history, the tradition, the roots and the culture of a territory. The menu rotates around an original symbolism which allows ordering bigger than usual portions, gluten-free, vegetarian. The restaurant pays great attention to children; they are given toys for entertainment as well as their own special menu. They offer an interesting 'in the dark dining', must make a reservation, where guests can discover flavors. Some dishes include: venison tartar, blueberries' risotto and ravioli stuffed with 'cuncia' polenta. All of the above follows the philosophy of the direct relationship between local producers and local farmers.

RISTORO CAROSELLO 3000

c/o telecabina Carosello 3000

tel. +39 0342 996152 | fax +39 0342 997460

info@carosello3000.com | www.carosello3000.com



550 interni + 1.200 esterni | 550 inside + 1.200 outside



mai | never



9:00 / 16:30



maggio, giugno, ottobre, novembre |
May, June, October and November



tutte | all



10,00 / 60,00 bevande escluse | 10,00 / 60,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa | traditional and innovative





Carosello 3000 è il versante ovest della valle di Livigno dove a 2800 metri di quota, all'arrivo della cabinovia (n° 12) e in posizione panoramica sulla vallata, è adagiato l'omonimo ristoro che ospita una diversificata proposta ristorativa. Il Self-service (con piatti cucinati a vista e aperto anche d'estate) e lo Snack paninoteca e pizzeria offrono soluzioni per veloci ed economici pranzi sia tradizionali che internazionali. In un'area separata del ristoro, la Spaghetteria La Stuvetta propone una cucina basata sulla tradizione italiana e in particolare sulla pasta fresca. In posizione adiacente, la sala in legno tradizionale del Ristorante Gourmet La Stuvetta offre una cucina ricercata, basata su ingredienti sia di terra che di mare: tagliolini al ragù di coniglio, lasagnetta con asparagi gratinati al formaggio di fossa, carni e pesci pregiati e pasticceria fatta in casa. Le ampie terrazze esterne, vivacizzate d'inverno con animazione e live music, caratterizzano ancor più l'offerta del Ristoro Carosello 3000.

Carosello 3000 is the west side slope of Livigno's valley, where at 2,800 meters, at the arrival of the gondola (n°12) and in a panoramic view on the valley lies the namesake refuge that hosts a diverse dining proposal. The Self-service (with open-plan kitchen that is open also during the summer), the snack and sandwiches restaurant and pizzeria offer solutions for fast and cheap lunches, both traditional and international. In a separate area of the restaurant, the Spaghetteria "La Stuvetta" offers a cuisine based on Italian tradition and in particular on the fresh pasta. Adjacent, the traditional wooden corner of Gourmet Restaurant "La Stuvetta", offers a refined cuisine based on ingredients from both land and sea: noodles with rabbit ragout, lasagna with asparagus au gratin and cheese, fine meat and fish and homemade pastry. The large outdoor terraces, winter enlivened with entertainment and live music, featuring even more the offer of Carosello 3000.

RISTORANTE CUORE DI CEMBRO

via Saroch, 948

tel. +39 0342 970230 | fax +39 0342 970125

info@albahotel.com | www.albahotel.com | www.robbylonga.it



50 interni + 10 esterni / 50 inside + 10 outside



mai / never



12:00 / 14:00 - 18:30 / 21:30



Maggio e Novembre / May and November



Maestro / Visa / Mastercard



20,00 / 50,00 bevande escluse / 25,00 / 50,00 without drinks



EN



tradizionale, innovativa, per celiaci, vegetariana e vegana /
traditional, innovative, for celiac, vegetarian, vegan



Alpen maccheroni di grano saraceno con funghi porcini,
formaggio casera e "sferzata" di burro e salvia /
Macaroni of buckwheat with porcini mushrooms,
casers cheese and burst of butter and sage





Capsule gourmet all'interno dell'hotel della famiglia Longa, è uno scrigno di legno e cristallo dove si custodiscono i sapori della tradizione e il gusto della ricerca. Un ambiente raccolto in cui provare l'esperienza eno-gastronomica, che passa attraverso i piatti, le bottiglie, le emozioni. La valorizzazione della tradizione alpina, in particolare di quella valtellinese, è un punto di riferimento da cui partire per scoprire, passo dopo passo, nuovi orizzonti e frontiere del gusto. I produttori locali e le materie prime del territorio sono la fonte d'ispirazione di quasi tutti i piatti di Roby Longa. Prenotazione consigliata.

The hotel of the family Longa is a special place where the traditional flavors and the taste for research are combined with a gourmet cuisine. The restaurant offers an intimate atmosphere to enjoy a delicious food and wine experience. New frontiers of taste enhancing the alpine traditions: local producers and local ingredients are the source of inspiration for the Chef Roby Longa. Reservation recommended.

AGRITURISMO LA TRESENDA

Via Dali Mina, 190
tel. +39 0342 979268

info@tresenda.com | www.agriturismolivigno.com



55 interni + 60 esterni / 55 inside + 60 outside



Lunedì / Monday



12:00 / 14:30 - 19:00 / 20:30



Maggio e Novembre / May and November



tutte / all



25,00 / 35,00 bevande escluse / 25,00 / 35,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale / traditional



Taroz, costolette d'agnello Jospet / Taroz, lamb chops Jospet





Al ristorante "Tresenda" ogni ricetta è un delicato equilibrio di ingredienti selezionati dove poter gustare i piatti della nostra terra e apprezzare i profumi del nostro territorio. Fantastiche le nostre carni cotte nel forno Jospeser abbinare ad un vino selezionato della Valtellina. Una cucina rivolta a sapori ancora intatti di una terra che conserva ancora inalterata la sua tipicità. Caloroso e rilassante, dove la qualità dei prodotti è la sua caratteristica più preziosa. Tutto a Km zero. Un paradiso per chi ricerca la qualità senza formalismi.

At the restaurant "Tresenda" every recipe is a delicate balance of ingredients enhancing the taste of our traditional food. Enjoy our delicious meats grilled in Jospeser oven and a great selection of Valtellina wines. The cuisine rooted in the tradition of our beautiful area is still preserving its uniqueness. Warm and relaxing atmosphere where quality is more than just a concept and every product is locally grown. A paradise for those looking for quality without formality.

RISTORANTE PIZZERIA SPORTING

via Saroch, 1262

tel. +39 0342 996665 | fax +39 0342 996598

booking@bormolinihotels.com | www.hotelsportinglivigno.com



110 interni +30 esterni | 110 inside + 30 outside



mai | never



9:00 / 16:30



estate | summer 11:00 / 15:00 - 18:00 / 23:00
inverno | winter 11:00 / 23:00



le principali | main cards accepted



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale | traditional



Millefoglie di formaggio casera con bresaola Valtellinese
e rucola in salsa di erbe aromatiche | Puff pastry of casera
cheese with bresaola and arugola in a sauce of aromatic herbs





Il locale è nato negli anni Settanta e dal 2003 si occupa della gestione Guido Bormolini, figlio del proprietario, con la famiglia. Il personale che collabora con la famiglia è di fiducia, con un rapporto consolidato negli anni. Il menù è stagionale, tipico valtellinese in estate, cucina italiana in inverno, con pizzaiolo campano, per soddisfare soprattutto i clienti stranieri. Antipasto con millefoglie di bresaola, cialda di formaggio locale, misticanza di montagna e sminuzzata di funghi porcini, gnocchi di polenta con salsa al formaggio d'alpe in cestino di grana, costolette di agnello cotte a bassa temperatura, in crosta di senape con erbe aromatiche, mostarda e pere e, per finire, strudel di mele della Valtellina con salsa vaniglia. Terrazza soleggiata aperta anche in inverno. L'ottima posizione rispetto agli impianti di risalita e la familiarità del personale sono i punti di forza del locale.

This restaurant was founded in the 70s and Guido Bormolini, the son of the owner, has managed it with his family since 2003. There is a strong bond between the family and their employees. The menu is seasonal: in the summer it is typical from Valtellina and in the winter we serve Italian cuisine with a pizza maker from Campania in order to satisfy our foreign clientele. The appetizers include 'millefoglie di bresaola', hot local cheese waffles, mountain mixed salad and thin sliced porcini mushrooms, polenta gnocchi with a cheese sauce from the Alps served in a basket of grana, low temperature cooked lamb chops served in a mustard crust with aromatic herbs, mustard and pears, and to finish a strudel made with apples from Valtellina with vanilla sauce. Moreover, the restaurant has a sunny terrace open in the winter and is located a short distance from the ski lifts. The friendly personnel is definitely their strength point.

RISTORANTE PIZZERIA STALET

via Saroch , 1242f

tel. +39 0342 996152 | fax +39 0342 997460

info@carosello3000.com | www.carosello3000.com



70 interni + 100 esterni / 70 inside + 100 outside



mai / never



7:30 / 22:00



da maggio a novembre / from May to November



tutte / all



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa / traditional and innovative



P



Il ristorante e pizzeria Stalet si trova alla partenza della Cabinovia Carosello 3000 (n° 11) ed è connotato dalla fervida animazione che genera l'après-ski di Livigno. Un autentico tempio del divertimento, che coniuga musica con deejay, live music e buona cucina in grado di spaziare dalle bruschette alle carni grigliate. Zuppe, insalatone e ricette di pasta completano l'offerta disponibile ad ogni ora della giornata. L'impostazione del locale, con una sala interna di recente costruzione in legno, sasso e travi a vista, il bancone dove si affollano le persone per l'apericena, le ampie terrazze riscaldate, invogliano il turista, di tutte le età, a condividere la dimensione molto easy che il posto ispira. Anche le proposte gastronomiche sono in sintonia con il numeroso pubblico italiano e straniero che sceglie l'informalità anche nel cibo. Su richiesta sono disponibili anche menu di mare, fondute e chateaubriand.

The restaurant and pizzeria Stalet is located by the Carosello 3000's gondola (n° 11) and is known for generating the lively and entertaining atmosphere of Livigno's après-ski. A true party place with live music complete with a DJ and great cuisine ranging from bruschette to grilled meat. To complete the offers there are also soups, giant salads and pastas served all day. The restaurant features a recently constructed inside dining area, made in wood, stone and wooden beams on the ceiling, there is a big balcony that becomes crowded for the 'apericena', a combination of aperitif and dinner, the easy going atmosphere of the heated balconies are quite inviting for everyone and every age. The culinary offer perfectly suited for the Italian and foreign clientele who choose casual dining as well as an informal location. Furthermore, it is possible to book a fish, a fondue or a Chateaubriand menu.

RISTORO TEA BORCH

Loc. Carosello 3000

+39 0342 970690 | +39 335 6582492 | +39 335 8357536



70 interni +70 esterni | 70 inside + 70 outside



mai | never



18 - fino a chiusura impianti / estate alle 15 |
until closing lifts / summer at 15.00



maggio / giugno - ottobre / novembre |
May / June - October / November



nessuna | none



7,00 / 20,00 bevande escluse | 7,00 / 20,00 without drinks



EN / DE



tradizionale | traditional



Risotto ai funghi porcini | risotto with porcini mushrooms





Piatti tipici, pizzoccheri spettacolari e tanta allegria. Tutto questo è la TEA BORCH, un rifugio tipico e facilmente accessibile situato ai piedi del Carosello 3000. Dopo più di 20 anni di attività fare tappa alla Tea è ormai diventato un must. Albertino e Gigio, i due fratelli che gestiscono la baita, vi contageranno con la loro allegria per farvi trascorrere dei momenti indimenticabili. Non perdetevi le favolose cene in baita, organizzate con trasporto in motoslitte gratuito, per una serata in compagnia di amici e familiari. Cosa c'è di più rilassante di una bella fetta di torta fatta in casa dopo una sciata o una passeggiata in mezzo al bosco? L'ampia terrazza sempre soleggiata è il luogo perfetto per rilassarsi immersi nella natura incontaminata di Livigno. Venite a trovarci... non ve ne pentirete!

Typical dishes, excellent Pizzocheri and a lot of fun. That's TEA BORCH, a rustic mountain lodge easily accessible situated at the feet of Carosello 3000. For tourist and locals Tea Borch has become a must-do experience. Albertino and Gigio are the two brothers managing Tea Borch and with them you will have a lot of fun spending unforgettable moments. Do not miss a fabulous dinner at the lodge, with free snowmobile shuttle, to spend a beautiful evening with friends and family. What could be more relaxing than a nice slice of homemade cake after skiing or a walk in the woods? The sunny terrace with valley view is the perfect place to relax surrounded by the unspoiled nature of Livigno. Come and visit us ... you will not regret it!

RISTORANTE PIZZERIA TOILASOR

via Compart, 535
tel. +39 0342 979259
altoilasor@alice.it



70 interni + 20 esterni / 70 inside + 20 outside



lunedì, mai d'estate / Mondays, not in the summer



12:00 / 15:30 - 18:00 / 22:30



20 giorni a maggio e novembre / 20 days in May and November



tutte / all



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa / traditional and innovative





Meta ideale per ciclisti e motociclisti, per la sua posizione tranquilla ai margini dell'abitato, il Toilasor vanta anche un'importante whiskeria e una ricca cantina di vini. L'ambiente si presenta molto confortevole, con un'attenta gestione che, dal 1995, è affidata in sala a Fabio Galli e in cucina al fratello Walter. Le grandi grigliate tipiche della Valtellina e con carni estere come il bisonte americano sono una loro specialità.

Tutto è cucinato in proprio, dalla pasta ai dolci. Nel menù: carpaccio di frutta e verdura e tartare di filetto al coltello. Tra i primi, risotto alle mele con scaloppa di foie gras e a seguire lo zigoiner di bisonte con lardo di colonnata. Ampia scelta di pizze cotte nel forno a legna, come quella con la farina di grano saraceno o il dolce pizza dessert con crema pasticcera, frutta fresca e salsa vaniglia. Una accurata selezione di formaggi italiani e locali completa l'offerta.

The ideal stop for cyclists and motorcyclists, it is located in a very peaceful position just outside of town, Toilasor offers an outstanding whisky and wine selection. Fabio Galli has managed this restaurant since 1995, with his brother Walter in the kitchen, the atmosphere is very cozy. Their specialties are the big barbeques typical of Valtellina with foreign meats like the American buffalo. All the pasts and desserts are home made. On the menu we find: thin sliced fruit and vegetables as well as a knife chopped filet tartare. For firsts: apple risotto with a foie gras scallop followed by the buffalo 'zigoiner' with lard from Colonnata. Moreover, there is a wide variety of pizzas all cooked in a wood-fired oven, among them there is the saraceneo wheat pizza and a sweet pizza dessert made with custard cream, fresh fruit and vanilla sauce. To complete the offer there is an accurate selection of Italian and local cheeses.

RIFUGIO TRIDENTINA

loc. Passo Forcola
tel. +39 348 7466760



70 interni / 70 inside



inverno / winter



8:00 / 22:00



inverno / winter



nessuna / never



EN / DE



tradizionale, valtellinese / traditional and valtellina



pizzoccheri / pizzoccheri

P



Il "Rifugio Tridentina", in località Forcola di Livigno rispecchia appieno il concetto di rifugio di montagna: piatti tipici e gustose proposte culinarie abbinati a una tipica atmosfera di montagna. La cucina tradizionale livignasca rappresenta la base del menù proposto al ristorante Tridentina. Tuttavia non mancano sfiziose proposte che richiamano la cucina valtellinese. Una sosta per un pranzo o per un semplice snack al Ristorante Tridentina è un'ottima soluzione durante una giornata dedicata al trekking sfruttando le numerose passeggiate che partono proprio dal parcheggio davanti al ristorante. L'esperienza maturata nella gestione del locale ci permette di far sentire il cliente "a casa". Vieni a trovarci, ti faremo sentire speciale!

The "Rifugio Tridentina" situated in the Forcola district reflects perfectly the idea of mountain lodge: typical food and tasty culinary traditions combined with the warm mountain atmosphere. It is the perfect place to take a rest having lunch or just snack after a day of trekking. The lodge is easily accessible through different hiking trails that bring you directly in front of La Tridentina. Thanks to over ten years work experience our guests feel like home spending unforgettable moments. Come and visit us, we'll make you feel special!

APRÈS-SKI ALEGRA

via Saroch, 1274

tel. +39 0342 996134

info@hotelalegra.it | www.hotelalegra.it



Un'ambiente confortevole e frizzante che non conosce stagioni! In inverno la terrazza si riscalda con i dj e i barman che vi regaleranno emozioni al ritmo delle migliori hits; serate a tema con special guest e local bands per divertirvi come non mai. In estate l'ambiente si trasforma in un suggestivo lounge bar, con gustosi cocktails, buona musica e aperitivi a buffet.

A sparkling atmosphere that knows no season! In winter our DJs and barmen will make you live unique emotions to the rhythm of the hits; theme evenings with special guests and local bands to have fun as never before. In summer the area outside becomes a suggestive lounge bar, with delicious cocktails, good music and buffet aperitif.

BAR PASTICCERIA DOLCE PASSIONE

via Saroch, 1320
tel. +39 0342 970411
dolcepassione@infinito.it



Dolce Passione, l'arte della pasticceria. Se quello che cercate è qualcosa di dolce, questo è il posto per voi! Pasticcini, torte, biscotti, cioccolatini e brioches preparati con passione e maestria artigianale, accompagnati da cioccolate, cappuccini e da una grande selezione di tisane. Assolutamente da non perdere il gelato di produzione artigianale.

Dolce Passione, the art of Pastry. If you are looking for something sweet, this is the right place for you! Pastries, cakes, cookies, chocolates and brioches prepared with passion and craftsmanship, accompanied by hot chocolate, cappuccino and wide selection of herbal teas. Don't miss you the home-made ice cream.

BAR FORESTERIA 2315

loc. Passo Forcola
tel. +39 0342 1856223
foresteria2315@gmail.com



Il Bar, situato alla sommità del passo della Forcola, vanta 2315 metri di quota. Durante una sosta lungo il percorso, viene regalata agli Avventori un'esperienza inattesa attraverso la scoperta di un luogo in grado di stupire e di essere ricordato. I prodotti serviti sono il punto di partenza dell'itinerario enogastronomico e culturale proposto.

The Bar, located at the Summit of the passo della Forcola, boasts 2315 meters of altitude. During a stop along the way, is given to Patrons an unexpected experience through the discovery of a place able to astonish and to be remembered.

APRÈS-SKI STALET

via Saroch, 1242g

tel. +39 0342 996152

info@carosello3000.com | www.carosello3000.com

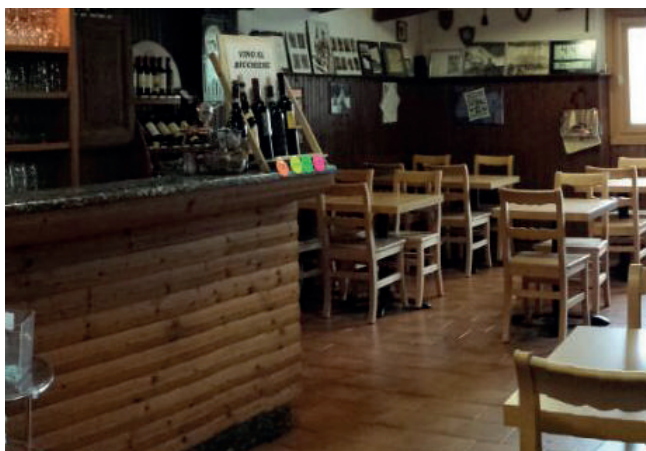


Una vera istituzione del divertimento di Livigno. Appoggiato su una grande terrazza riscaldata, è popolarissimo di giovani e ospita le feste più scatenate della località, con Dj che danno quel tocco di follia che non manca mai. Il luogo ideale per qualche drink con gli amici e incontrare ragazze e ragazzi provenienti da ogni parte d'Europa.

The apres-ski Stalet is a true institution of the fun in Livigno. Leaning on a large heated terrace, is always populated by young people and is home of the wildest parties in town. It 's the ideal place for having drinks with friends and meet girls and guys from all Europe. And as soon as DJs warm up the atmosphere, the festival comes alive with a touch of madness that never fails at parties in Livigno.

BAR TRIDENTINA

loc. Passo Forcola
tel. +39 348 7466760



Benvenuti al "Bar Tridentina", in località Forcola di Livigno; in un ambiente tipico, punto di incontro per una breve sosta e un drink in compagnia in una tipica atmosfera di montagna. Vieni a trovarci, rimarrai piacevolmente sorpreso!

Welcome to "La Tridentina"! This bar is a typical and rustic place where you can rest having a drink in a warm and authentic mountain atmosphere. Come and visit us, you'll be pleasantly surprised!



Originariamente la denominazione "Teòla" si riferiva ad un'unica téa (la téa da la Teòla), ora è la zona più edificata a ridosso della montagna. Di recente qui si trova il Larix Park, parco avventura aerea, il cui nome si è ispirato ai numerosi larici presenti in questi boschi.

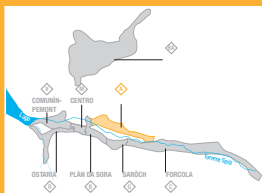
In origin, the name of the "Teòla" district referred to a single téa (the téa da la Teòla), but it is now the area with most building constructions near to the mountain. The Larix Park, an aerial adventure park, is inspired to the main tree essence present in these forests (the Larice, Larix in Latin).



#ciutacibelt
 GUARDA CHE BELLO - WOW! THAT'S AWESOME

Téa nel dialetto locale indica la baita in legno usata per la transumanza, migrazione stagionale delle greggi dalle malghe al paese e viceversa.

Téa in the local dialect stands for the Alpine mountain shelter made of wood which is used for transhumance purposes, the seasonal migration of the herds of the Alpine shepherds on their way to and from the town.



TEÓLA




LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

FOOD

	pag.
 Duc de Rohan RISTORANTE	132
 Angels & Demons RISTORANTE	130
Camanel di Planon RISTORO	134
La Stua RISTORANTE	136
 Alexander RISTORANTE	128

DRINK

 Fior Di Bosco BAR	138
---	-----

RISTORANTE ALEXANDER

via Teola, 103

tel. +39 0342 996550 | fax +39 0342 997495

info@hotelalexanderlivigno.com | www.hotelalexanderlivigno.com



180 interni +30 esterni | 180 inside + 30 outside



mai | never



11:00 / 14:30 - 19:00 / 23:00



novembre | November



tutte | all



60,00 bevande escluse | 60,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, per celiaci | traditional and for celiac





Nel 2008 è stata rilevata da Annibale Galli la struttura, sottoponendola ad un'importante ristrutturazione. La grande sala panoramica si apre sulla città di Livigno e sulle sue montagne e, pur essendo molto ampia, preserva l'intimità degli ospiti. La direzione, affidata a Maria Cantoni, ha visto il ristorante, nato inizialmente solo per gli ospiti dell'hotel, aprirsi anche all'esterno con una serie di proposte gastronomiche che tengono conto dei bisogni della clientela: menu per bambini, menu vegetariani, pizza come complemento dell'offerta, menu di mare e di territorio. Diversa la carta tra estate e inverno: più valtellinese nel periodo estivo, più internazionale nei mesi invernali. I piatti evergreen sono: le zuppe (con i prodotti stagionali), i risotti anch'essi secondo stagione, una ricetta rivisitata di pizzoccheri. Molta conoscenza delle materie prime e delle cotture classiche contraddistinguono il lavoro degli chef.

In 2008, Annibale Galli acquired this restaurant and rebuilt it thoroughly. The main panoramic room faces the entire city of Livigno and its surrounding mountains; despite the size it still maintains an intimacy for the customers. Maria Cantoni manages the restaurant, initially it was intended for the hotel guests only, but now it caters to everyone thanks to a series of culinary offers able to satisfy the demanding clientele: a children's menu, a vegetarian menu, pizza, and a fish as well as a territorial menu. The culinary offer changes, in the summer we offer a typical menu from Valtellina and a more international one in the winter. Our evergreen dishes are: soups (made with seasonal products), risotto according to the season and a revisited recipe for 'pizzoccheri'. The choice of raw materials and the traditional cooking styles are what make these chefs unique.

RISTORANTE ANGELS & DEMONS

via Teola, 515

tel. +39 0342 970176 | fax +39 0342 970407

info@parkchaletvillage.com | www.parkchaletvillage.com



100 interni +20 esterni | 100 inside + 20 outside



mai | never



12:00 / 14:30 - 19:00 / 22:00



maggio, giugno, dal 15 ottobre al 15 novembre |
May and June, 15 October to 15 November



tutte | all



40,00 bevande escluse | 40,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, innovativa, per celiaci |
traditional, innovative and for celiac





La vista sulla vallata di Livigno è decisamente mozzafiato dalle terrazze del ristorante "Angels & Demons", nella zona più alta del Park Chalet Village, villaggio di chalets interamente in legno. Si è partiti dal recupero di suggestioni lontane, per andare a proporre una ristorazione dove accanto alla bontà e varietà di piatti, alla ricercatezza di una Carta dei Vini che esprimono la grandezza della cucina e la magnificenza dei vini italiani, ci fossero anche ambienti cordiali e raffinati capaci di farci "riassaporare" anche emozioni, sensazioni così gioiosamente umane che forse poche altre esperienze ci permettono di provare...Da qui l'idea degli "Angels & Demons", dall'idea di Platone di "Demone" inteso come compagno che ci guida nella vita; ma anche alla tradizione cristiana che parla della figura dell'Angelo Custode. Quando calano le ombre la sera, e ci si addentra nelle magiche atmosfere notturne, magari in compagnia di un'altra Anima o di altre Anime, e magari in compagnia di una bottiglia di vino, questi fantastici spiriti tornano a volare intorno a noi.

The view on Livigno is definitely breathtaking from the terraces of "Angels & Demons Restaurant", in the upper part of Park Chalet Village, village of entirely wooden chalets. We went back to old sensations, and we tried to offer a "cuisine" where beside the prestige of the Italian cooking and the variety of the excellent Italian wines there could be a friendly environment to allow us to "re-enjoy" emotions and feeling so typically and joyfully human. So, from here, the "Angels & Demons" idea, referring to the "daimon figure" by Plato as a companion; but to the Christian tradition too, with its powerful figure of the "Angel". When in the evening shades are falling, when we get deeper and deeper into the magic atmospheres of the night...especially if we can share this with one or more "Anima, when the conversation becomes more per personal, more intimate, more joyful, these fantastic Spirits come back to life, flowing all around us...

RISTORANTE DUC DE ROHAN

via S.S. 301, 445

tel. +39 0342 970675

ducderohan@gmail.com | www.hotelduc.com



60 interni + 30 esterni | 60 inside + 30 outside



martedì in bassa stagione | Tuesday in low season



12:00 / 22:00



Variabili in bassa stagione | variables in low season



Principali | Main cards



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / HR



tradizionale, internazionale | traditional, international



Grigliata mista "Duc De Rohan" 6 gusti alla brace |
Mixed grill "Duc De Rohan" 6 flavours grilled.





Nuovissimo ristorante situato a soli 300 mt. dall'impianto di risalita Mottolino, a pochi passi dalla pista da fondo e dalla pista ciclopedonale, il centro del paese è facilmente raggiungibile a piedi o con la navetta gratuita. L'ambiente è molto accogliente, i proprietari molto gentili e disponibili a soddisfare le richieste dei clienti. La cucina offerta è tradizionale con un menu ricco di proposte per tutti i gusti, come ad esempio specialità di carne e pesce alla brace. Molto richiesta anche la pizza cotta nel forno a legna.

Brand new restaurant located just 300 mt. from the Mottolino Ski Area, just steps from the cross-country track and the cycle-pedestrian path. The town center can be reached on foot or by free shuttle bus. The atmosphere is very welcoming and the owners are very polite and helpful offering a quality service and meeting the customers' needs. Traditional menu for every taste with meat and fish. Italian pizza baked in a wood oven.

RISTORO CAMANEL DI PLANON

c/o seggiovia Teola Pianoni Bassi
tel. +39 0342 970025 | fax +39 0342 996952
info@mottolino.com | www.mottolino.com



220 interni + 300 esterni / 220 inside + 300 outside



mai / never



8:30 / 16:30



..... da maggio a novembre / from May to November



tutte / all



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, per celiaci / traditional and for celiac



P



Il Camanel di Planon è il rifugio nel cuore della ski area Mottolino, raggiungibile anche a piedi con la seggiovia Teola Pianoni Bassi. All'interno si trova un ristorante con cucina a vista, nato come Pasta house, che oggi offre menù che spaziano dal tipico valtellinese - pizzoccheri, bresaola e selezione di formaggi – ai migliori primi piatti italiani, da assaporare nelle deliziose salette in legno. Per i più frettolosi c'è una paninoteca, un piccolo self-service e una gallerteria con polli allo spiedo. Tutto è ospitato in spazi che richiamano la planimetria di una antica casa livignasca con elementi di arredo tipici: dalle travi a vista in legno alla stufa, in una vera atmosfera alpina. Il rifugio dispone inoltre di una terrazza panoramica coperta, una terrazza esterna, e una speciale area lounge con sedute e bracieri in rame, per ristorarsi al calore del fuoco. Ogni settimana vi è la possibilità di cenare in quota, raggiungendo il rifugio con il gatto delle nevi, e gustare piatti tipici della tradizione livignasca. A richiesta, si possono organizzare pranzi o cene per occasioni speciali.

Camanel di Planon is the mountain lodge in Mottolino ski area's earth; it can be reached by foot with chairlift Teola Pianoni Bassi. Inside there is a restaurant with an open kitchen, initially intended as a Pasta House, that offers a menu ranging from typical Valtellina cuisine - with 'pizzoccheri', bresaola and a selection of cheeses - to the best Italian first courses, to be tasted into charming wooden rooms. For the hurried, there is a 'paninoteca', with tasty sandwiches, a small self-service and a 'gallerteria' where they serve roasted chicken. The restaurant's style recalls an old fashion typical home from Livigno: from wooden ceiling beam to the stove heater, in a real alpine atmosphere. The refuge has also a covered panoramic terrace, an outside terrace and a special lounge area, with copper seat and braziers to rest at the warmth of fire. Every week you can have dinner at high altitude, reaching the shelter with the snowgroomer, and taste typical Livigno dishes. On request, you can organize lunches and dinners for special events.

RISTORANTE LA STUA

via S.S. 301, 821

tel. +39 0342 974825

info@lastualivigno.com | www.lastualivigno.com



80 interni + 30 esterni | 80 inside + 30 outside



mai | never



12:00 / 13:00 - 18:30 / 22:00



dal 10 Maggio a 20 Giugno e dal 10 settembre a 7 Dicembre
from May 10 to June 20 and from September 10 to December 7



Visa, Bancomat, Mastercard, union pay, inc Moneta



10,00 / 30,00 bevande escluse | 10,00 / 30,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa, per celiaci |
traditional, innovative and for celiac



Gnocchi di farina di castagne con rucola, castagne e funghi
finferli. La fonduta di carne (manzo, tacchino e vitello) con
patate al vapore e salse caserecce | Chestnut flour gnocchi
with angula, chestnut and mushrooms. Meat fondue (Beef,
turkey and veal) with steamed potatoes and home made sauces





Il ristorante, pizzeria La Stua, che in dialetto significa stanza di legno, si trova nella zona Teola, a 800 metri dal centro e con una vista spettacolare sulla valle di Livigno. Aperto a pranzo e a cena, è l'ideale per amici e parenti, ma anche per una cena romantica. Il ristorante infatti dispone di due sale, una è molto ampia, mentre l'altra più piccolina è più intima. Tutte e due i locali hanno uno stile tipico montanaro.

All'esterno inoltre c'è una terrazza dove si può mangiare, con giochi per bambini. Nel nostro menù trovate piatti tipici della zona, pizze ed anche piatti senza glutine.

The restaurant, pizzeria La Stua, which in local dialect means wooden room, is located in the Teola area, 800 meters from the center and with spectacular views of Livigno valley. It's open for lunch and dinner and ideal for friends and family, but also for a romantic dinner. In fact, the restaurant has two rooms, one is very large, while the other it's smaller and therefore more cozy. Both rooms have a style typical mountaineer style.

Outside there is also a terrace where you can eat, with games for the kids. In our menu you will find local dishes, pizzas and even gluten-free dishes.

BAR FIOR DI BOSCO

via Freita, 1439
tel. +39 347 9569612
chaletconfortina@libero.it



Questo caratteristico bar si trova in una zona tranquilla di Livigno, all'entrata di un meraviglioso bosco di conifere. Vi si può accedere dalla passeggiata pedonale, per bere qualcosa in compagnia dopo una camminata, oppure per rilassarsi immersi nella natura.

This characteristic bar is located in a quite area of Livigno, at the entrance of a beautiful softwood. It can be reached by the pedestrian path, and there you can drink something with friends after a walk, or you can relax surrounded by nature.



La contrada di "Trepál" tiene il primato di nucleo abitativo permanente più elevato delle Alpi. Secondo una leggenda, il paese si chiama così perché la prima casa fu costruita con tre pali, come una tenda indiana, da alcuni pastori di Pedenosso; va però sottolineato che non esiste una testimonianza diretta.

The "Trepál" district holds the record for the most high populated nucleus of the Alps. According to a tale, the town is so named because its first house was built with three poles, like an Indian teepee, by a few shepherds of Pedenosso; but it should be noted that there is no direct reliable witness to the truthfulness of this account.

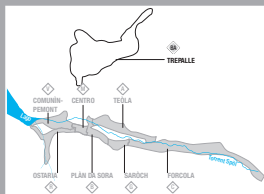


#ciutacibell
GUARDA CHE BELLO - WOW THAT'S AWESOME™

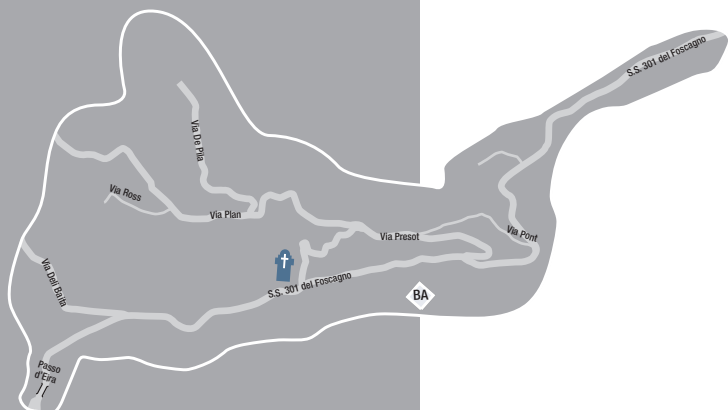
Da visitare la chiesa di S. Anna, la parrocchia più alta d'Europa, le cui origini risalgono al 1600 ma ricostruita nel 1924.

Absolutamente unici i bassorilievi della "Via Crucis" fusi in bronzo, opera dello scultore Paolo Quattrini.

You definitely should visit the Church of S. Anna, the highest parish in all of Europe, which dates back to the 1600's but was recently renovated (1924). The "Way of the Cross" bas-reliefs in molten bronze are absolutely unique, an artwork of the sculptor Paolo Quattrini.



TREPÁL



LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

FOOD
 BA Alpe Trela | AGRITURISMO

pag.

140

AGRITURISMO ALPE TRELA

loc. Cancano - Val Pettini

tel. +39 340 6429847

info@rini.it | www.rini.it



40 interni + 40 esterni / 40 inside + 40 outside



mai / never



11:30 / 15:30



da metà settembre a metà giugno /
from mid- September to mid-June



nessuna / never



15,00 / 30,00 bevande escluse / 15,00 / 30,00 without drinks



EN



tradizionale, per celiaci / *traditional, for celiac*



taroz / taroz



La Malga dell'Alpe Trela è immersa nel cuore del Parco nazionale dello Stelvio, nei pressi dei Laghi di Cancano, tra Bormio e Livigno, facilmente raggiungibili grazie a percorsi a piedi e in mountain bike.

Il menù propone specialità dell'azienda agrituristica, genuine e rigorosamente a km zero. I più piccoli possono provare l'emozione di accudire gli animali e partecipare alle attività tipica della vita contadina in malga oppure arrampicare sulla nuova palestra di roccia.

The mountain hut Alpe Trela is nestled in the heart of the Stelvio National Park, near the Cancano Lakes, between Bormio and Livigno, easily accessible thanks to walking and mountain biking trails.

The menu offers specialties prepared with fresh and local products. The little guests can looking after the animals taking part in typical activities of rural life or climb on the new climbing wall.

La contrada "Osc'taria" era originariamente un gruppo di case sul margine settentrionale di Livigno. L'origine del nome probabilmente deriva dalle osterie presenti un tempo in questa zona. Al termine di questa contrada si imbecca la "val Fedaria", valle unica e incontaminata.

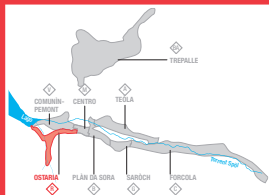
The "Osc'taria" town district was at first a cluster of houses that bordered the Northern part of Livigno. It most probably owes its name to the taverns (osterie in Italian) once present in this area. The end of this district opens onto the "val Fedaria", a unique and uncontaminated valley.



#ciutacibell!
GUARDA CHE BELLO - WOW! THAT'S AWESOME.

Da visitare la chiesetta della Beata Vergine del Caravaggio. La costruzione di questa minuscola ma bellissima chiesina è datata 1720.

It's worth your time to visit the small Church of the Blessed Virgin of Caravaggio. The construction of this tiny but charming Church dates back to 1720.



OSC'TARIA




LIVIGNO
FOOD&DRINK
 Official Guide

	FOOD	pag.
R1	Fopel RISTORANTE	156
R3	Alpe Federia AGRITURISMO	146
R7	Camana Veglia RISTORANTE Cassana RISTORANTE	148 150
R8	Roxy RISTORANTE PIZZERIA	160
R9	Tagliede RISTORANTE PIZZERIA Via Vai RISTORANTE Costaccia RISTORANTE Focolare RISTORANTE PIZZERIA Möta RISTORANTE	162 164 152 154 158
R7	DRINK	
	Camana Veglia TEA ROOM	166
	Cassana BAR	167
R9	Focolare BAR	168
	Fopel BAR	169
	Möta BAR	170

AGRITURISMO ALPE FEDERIA

loc. Val Federia

+39 331 2774785

ilena.bormolini.89@gmail.com | www.agriturismo-federia.it



80 interni + 80 esterni | 80 inside + 80 outside



mai | never



8:00 / 20:00



Aperto da meta giugno a meta ottobre |
Open from mid-June to mid-October



no pos solo cash | no pos only cash



20,00 bevande escluse | 20,00 without drinks



EN / DE



tradizionale | traditional



Tagliere con prodotti della nostra azienda varietà dei nostri formaggi con ricotta e burro fresco di giornata |
Cutting board with products from our farm, variety of our cheese, ricotta cheese and fresh butter day.



La nostra azienda agricola è legata alla passione per gli animali. Dall'allevamento delle vacche da latte vengono ricavati prodotti caseari della tradizione livignasca mediante la trasformazione del latte che avviene direttamente in azienda. I nostri prodotti sono a km zero e sottoposti ad accurati controlli di qualità e freschezza. Si producono: formaggio grasso e semigrasso, bitto DOP, scimudin, formaggio caprino, burro, ricotta, yogurt. Un servizio di ristorazione che permette di gustare la cucina tipica, proponendo i profumi e i gusti della Valtellina offrendo piatti preparati con prodotti freschi secondo le antiche ricette tradizionali come gnocchi al ragù di capriolo, brasato di manzo con polenta e la gustosissima torta saracena con marmellata di mirtilli.

Nei mesi di luglio e agosto si organizzano cene su prenotazione con la possibilità di raggiungere la malga con servizio navetta. È possibile assistere alla mungitura e partecipare ad un percorso didattico all'interno del caseificio. Possibilità di pernottamento.

Our farm's soul is the strong passion for animals. From dairy cows are produced several dairy products of Livigno's tradition, through the milk processing that takes place directly in our farm. Our products are zero-km and subjected to strict quality and freshness controls. We produce: full-fat and half-fat cheeses, bitto DOP, scimudin, goat cheeses, butter, ricotta, yogurt.

In our mountain hut we give guests the opportunity to taste the local cuisine, proposing the aromas and tastes of Valtellina, offering dishes prepared with fresh products according to traditional recipes like gnocchi with venison ragout, braised beef with polenta and the savory buckwheat cake with blueberries jam.

During July and August we organize dinners by reservation with the possibility to reach the hut with shuttle service. You can watch the milking and attend an educational tour inside the dairy. Possibility of overnight stay.

RISTORANTE CAMANA VEGLIA

via Ostaria, 583

tel. +39 0342 996310 | fax +39 0342 974716

info@camanaveglia.com | www.camanaveglia.com



60 interni + 20 esterni | 60 inside + 20 outside



martedì in bassa stagione, in inverno martedì e giovedì a pranzo /
Tuesday in low season and in winter Tuesdays and Thursday at lunch.



12:00 / 14:00 - 19:00 / 22:00



maggio, giugno, ottobre, novembre /
May, June, October and November



le principali | main cards accepted



35,00 / 45,00 bevande escluse | 35,00 / 45,00 without drinks



EN / DE / FR



creativa e del territorio | creative and local cuisine



Fois Gras... che prepariamo per voi nei modi più deliziosi e curiosi /
Fois Gras... that we prepare for you in the most delicious and curious way.





Stua Mata

Eleganti e calde atmosfere si colgono al Camana Veglia. Carla Mottini, figlia d'arte, gestisce dal 2006 il locale di famiglia, ideato e creato dal padre negli anni Settanta. Grande spazio ai ricordi e alle suggestioni evocate dalle antiche dimore rurali, con la ricostruzione di una deliziosa 'stua mata', la stanza più rustica delle baite d'alta quota e dove, a tavola, troviamo l'argenteria di famiglia con il marchio del locale, e si propone un servizio alla fiamma al tavolo, per crepes, gamberi e altri piatti. Lo chef Dionigi Colombo presenta un menù stagionale con antipasto a base di crème brûlée allo scimudin con julienne di verdure, e a seguire gnocchi di potol al ragù d'agnello. Tra i secondi valgono i medaglioni di cervo e astice alla vaniglia e, per finire, un dolce: il bombardino cremoso con bisciola valtellinese. D'estate, una magnifica terrazza fiorita, accoglie una trentina di coperti.

Elegant and warm atmosphere distinguish the Camana Veglia. Carla Mottini, has managed this family owned restaurant since 2006, thought and built by her father back in the 70s. A wide space for memories and atmospheres that only a rural antique home is able to transmit, we can find a charming reconstruction of a 'stua mata', the most traditional and rustic room found in chalets at these altitudes, on the tables the family's silver wear imprinted with the logo of the restaurant and a flambé serving of crepes, shrimps and more right at the table. Chef Dionigi Colombo prepares a seasonal menu with crème brûlée with scimudin cheese and jullienne vegetables as appetizers, followed by a yellow flour dumplings with lamb meat sauce. For seconds, medallions made with venison and vanilla lobster and to finish a dessert made up of creamy 'bombardino' with 'bisciola' a typical pie of Valtellina. During the summer a beautiful terrace surrounded with flowers welcomes about thirty people.

RISTORANTE CASSANA

via Domenion, 214

tel. +39 0342 996565 | fax +39 0342 970365

info@hotelcassana.com | www.hotelcassana.com



90 interni + 30 esterni | 90 inside + 30 outside



mai | never



12:00 / 14:00 - 19:00 / 22:00



giugno | June



tutte | all



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE / FR



tradizionale, per celiaci | traditional and for celiac



Piatto del buongustaio, piatto del contadino, piatto unico valtellinese, Flochèt saraceni con funghi finferli e tartufo le torte saracene e della nonna con le antiche ricette di un tempo /
Gourmet plate, farmer's plate, single dish Valtellina, flochèt saracens with mushrooms and truffles; Grandmas pie with the old recipes





Il Ristorante Cassana*** aperto e gestito amorevolmente da più di 40 anni dalla Famiglia Galli-Andreola, è luminoso ed accogliente, un misto tra moderno e montano. Potrete assaporare la nostra cucina tipica e molte delle specialità nazionali ed internazionali. Da non perdere i "Floché": una rivisitazione del gnocchetto saraceno con tartufo e Finferli, gli Sciatt, i Pizzoccheri Tellini e, la torta saracena della nonna. I nostri ospiti potranno scegliere il loro menù del giorno tra triplice scelta di primi e secondi e squisiti desserts fatti in casa oppure dal menù alla carta. Un occhio di riguardo anche ai piccoli con 2 menù pensati per loro e saletta giochi a disposizione per intrattenere i bimbi mentre i genitori degustano le varie pietanze. Menù dietetici, vegetariani, per celiaci, di cacciagione e 2 menù semplici ma golosi "dello sciatore" da gustare ai piedi della Telecabina Cassana! Una volta a settimana serata "Gourmet Valtellinese" a lume di candela, per soddisfare anche i palati più raffinati. La nuova cantina accompagnerà le pietanze appagando il piacere di un buon bicchiere di vino.

Restaurant Cassana*** open and lovingly cared for over 40 years by the Family Galli-Andreola, is bright and cheerful, a mix of modern and mountain style. You can taste our typical Valtellina cuisine and lots of national and international specialties. To don't miss the "Floché": a review of buckwheat dumpling with truffles and chanterelles, Sciatt, Pizzoccheri Tellini and the Grandma Saracen pie. Our guests can choose their daily menu of three choices of starters and main courses and delicious desserts homemade or choose from the menu à la carte. A focus relating also to children with 2 menus designed for them and playroom available to entertain children while parents taste the various dishes. Diet, vegetarian menu or for our guests celiacs, local game, 2 simple menu, named "skier" which is served at the beginning of the Cassana gondola. Once evening a week "Gourmet Valtellinese" by candlelight, to satisfy the most discerning palates. Our new cellar accompanies the dishes satisfying the pleasure of a good glass of wine.

RISTORO COSTACCIA

c/o telecabina Tagliede

tel. +39 342 997264 | fax +39 0342 990757

info@carosello3000.com | www.carosello3000.com



70 interni + 200 esterni | 70 inside + 200 outside



mai | never



9:00 / 16:30



maggio, giugno, ottobre, novembre |
May, June, October and November



tutte | all



25,00 / 40,00 bevande escluse | 25,00 / 40,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, innovativa | traditional and innovative





Il rifugio Costaccia, grazie alla sua proposta culinaria e all'atmosfera familiare è un'istituzione storica di Livigno. Suddiviso su due piani, ospita il bar paninoteca a pianterreno e il ristorante al piano superiore. All'esterno trova ampio spazio anche una terrazza con BBQ dove la polenta viene cotta al paiolo come nei tempi passati. Il ristorante offre una cucina tradizionale rivisitata, dove le cotture su fuoco a legna si uniscono alla ricercata presentazione dei piatti.

Nel menù: pappardelle ai porcini, gnocchi di Livigno, carni e verdure grigliate e pasticceria fatta in casa. Qui la clientela può anche gustare il latte di cervo, una grappa ai mirtilli servita con il mestolo. Il rifugio è posizionato a 2.360 metri, all'arrivo della cabinovia Livigno Centro (n°27) e dispone di un'ampia piana destinata a solarium con vista impareggiabile su Livigno.

The Costaccia refuge, thanks to its tradition, its culinary proposal and family atmosphere is a true historic institution of Livigno. It is divided in two floors; the ground floor features the sandwich bar and the restaurant upstairs. Outside there is an ample terrace with barbecue, real attraction of the restaurant, thanks to polenta cooked on an ancient pot, as they did in the past. The restaurant offers revisited traditional cuisine, where wood fire cooking joins the refined dishes presentation. On the menu: pappardelle with porcini mushrooms, Livigno's dumplings, BBQ meats, homemade desserts like the biscuit waffle with ice cream and wild berries or the fresh ricotta with blueberries. Don't miss the refuge's speciality: the deer's milk in the bucket, or rather, the blueberry grappa poured with a scoop. In front of the refuge there is a wide flat area used as a solarium with a unique view on Livigno's valley.

RISTORANTE PIZZERIA FOCOLARE

via Ostaria, 148

tel. +39 331 533 1957

info@focolarelivigno.com | www.focolarelivigno.com



75 interni + 100 esterni | 75 inside + 100 outside



mercoledì in bassa stagione | Wednesday in low season



inverno | winter 11:30 / 00:00
estate | summer 11:30 / 15:30 - 17.30 / 00.00 |



variabile in primavera e novembre | variable in Spring and November



le principali | main cards accepted



20,00 bevande escluse | 20,00 without drinks



EN / DE / PL



tradizionale, valtellinese, carne alla brace |
traditional, valtellina and grilled meat



Costine all'avec, gnocchi in fonduta di bitto storico e scaglie
di tartufo nero | Ribbed with avec, gnocchi in fondue of bitto and
black truffle flakes.





Ristorante ristrutturato e aperto a fine 2014, all'inizio della zona pedonale e direttamente sulle piste da sci, ambiente rustico e familiare dove poter passare del tempo in totale relax e uscire felici di volerci tornare, abbiamo una sala luminosa piena di vetrate per poter godere del fantastico paesaggio di Livigno, un'altra saletta "stübe" rustica con caminetto a legna che rende questa sala unica nel suo genere. All'esterno a ridosso del passaggio pedonale troviamo tavoli per mangiare o fare un buon aperitivo sempre restando nella calda atmosfera di montagna, per poi arrivare alla "ciliegina sulla torta" una splendida terrazza al primo piano dove la visuale sul paese ne fa da padrone, un'esperienza davvero indimenticabile, carta dei vini con più di 350 etichette. Per quanto riguarda la cucina lavoriamo solo con prodotti di "QUALITA' SUPERIORE" per rendere la clientela felice di poterci mangiare, vantiamo inoltre un innovativo "forno a carbonella" che rende le pietanze ancor più gustose. La pizzeria gode di molti elogi tra cui il forno Morello "a piana rotante" che rende una cottura omogenea su tutta la pizza. Che altro dire... venite a trovarci e non ne resterete delusi.

The restaurant located at the beginning of the pedestrian zone and directly on the ski slopes has been renovated in 2014. The homey atmosphere of this rustic place will let you relax enjoying your meal in a bright restaurant room full of windows, from where you can enjoy the fantastic landscape of Livigno. We also have another little rustic room called "Stube" where there is a wood fireplace which makes this room unique. Outside, near the walkway, you can find some tables to eat or just to have an aperitif surrounded by the warm atmosphere of the mountains. The 'icing on the cake' is our beautiful terrace on the first floor with view on the town, for an unforgettable experience drinking a glass of wine from our wine list with more than 350 labels. As for our foods, we work only with SUPERIOR QUALITY products to fully satisfy our customers. We also have a new charcoal oven that makes the food even tastier and the pizzeria is also renowned thanks to our strong point Morello, an oven with rotating floor for uniform baking.

RISTORO FOPÉL

via dala Val, 6071
tel. +39 335 5499584



35 interni + 40 esterni / 35 inside + 40 outside



giovedì dal 15 settembre al 15 giugno /
Thursdays from September 15th to June 15th



11:30 / 15:00 - 19:00 / 22:00



ottobre / *October*



nessuna / *none*



25,00 bevande escluse / *25,00 without drinks*



EN / DE



tradizionale / *traditional*



carne e selvaggina locale / *meat and local game*

P



Il Ristoro Fopél è il primo locale che si incontra dopo 3 km entrando dalla Svizzera. Lo ha rilevato nel 2003 Antonio Galli, dopo diverse esperienze di cucina in Germania e in locali livignaschi connotandolo come punto di ristoro per gli appassionati di natura, cacciatori, agricoltori e turisti che apprezzano le attività sportive che si possono praticare sull'adiacente lago di Livigno. Il proprietario ha creato la sua proposta di cucina fatta di carni locali, selvaggina fresca, formaggi d'alpeggio e carni merinos provenienti dal suo allevamento. Gli spazi interni sono all'insegna della convivialità e all'esterno una terrazza guarda il lago e le foppe, vallivi di montagna, da cui prende il nome il locale. Tra i piatti: un ricco antipasto di salumi locali (slinzega, bresaola, violino di capra e salame di pecora), la spadeleta di carne e la spadeleta rustica con salmi e salsiccia, la costoletta di cervo. I vini, in maggioranza valtellinesi, sono scelti in funzione del menu.

Ristoro Fopél is the first restaurant we encounter 3 km after entering from Switzerland. Antonio Galli has managed it since 2003 labeling it the resting spot for nature lovers, hunters, farmers and tourist who appreciate water sports on the nearby lake of Livigno. The owner offers a list of local meats, fresh venison, Alpine cheeses and merinos meats from his own farm.

The insides are designed for conviviality and on the outside there is a terrace facing the lake and the 'foppe', these are mountain valleys and the restaurant takes its name after them. The menu offers rich local cured meats appetizers (slinzega, bresaola, goat and sheep salami), meat 'spadeleta' and the rustic 'spadeleta' with salami, sausage and deer chops. Moreover, wines are from Valtellina and are chosen according to the menu.

RISTORANTE MÖTA

via Ostaria, 11
+39 0342 996091

info@hotelmota.com | www.hotelmota.com



70 interni + 70 esterni | *70 inside + 70 outside*



mai | *never*



12:00 / 15:00 - 19:00 / 21:30



10 gg tra Maggio e Giugno | *10 days between May and June*



CartaSì, Visa, Mastercard, Amex, Pagobancomat, Moneta



15,00 / 35,00 bevande escluse | *15,00 / 35,00 without drinks*



EN | DE | ES



tradizionale, innovativa, per celiaci |
traditional, innovative and for celiac



Costoletta di cervo con crostone di polenta e risotto ai mirtilli |
Venison rib with polenta and rice with blueberries





Ricerca delle materie prime, passione per il territorio e per vini di Valtellina, una cucina moderna radicata nella tradizione e di qualità assoluta.

Finding the raw ingredients, the passion for the land and for wine of Valtellina. Modern and high quality cuisine rooted in the tradition.

RISTORANTE PIZZERIA ROXY

via Ostaria, 387
tel. +39 347 7060016
roxybar.stefy@libero.it



140 interni + 30 esterni / 140 inside + 30 outside



lunedì sera in bassa stagione / Mondays evenings in low season



estate / summer 12:00 / 14:30 - 19:00 / 21:30
inverno / winter 11:00 / 22:00



prima settimana di luglio e ultima settimana di novembre /
first week of July and last week of November



le principali / main cards accepted



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale / traditional





Il ristorante è stato rinnovato dagli attuali gestori, Stefano Rocca, in cucina, e la moglie Agnese Silvestri in sala, nel 2009. Locale informale, con un ottimo rapporto qualità / prezzo, rivolto sia ai turisti sia alla clientela locale, con un menù stabile e alcuni inserimenti e variazioni annuali. In particolare la pasta e i dolci, vengono preparati direttamente. In carta tra gli antipasti, sciatt e affettati, mentre tra i primi, Taiadin mugn alla grosina, una ricetta della tradizione locale della Val grosina appresa dallo chef Stefano da un'anziana cuoca, e che consiste in tagliatelle di grano saraceno con funghi, formaggio e patate. Nei secondi troviamo il salmì di cervo con polenta e, nei vari dolci, salame di cioccolato con panna. Buona scelta di pizze, tra cui la pizza carpaccio, con carne cruda di manzo e scaglie di grana. Buona la scelta dei vini tipici, con la possibilità di godersi un aperitivo al bar del locale.

The restaurant was fully renovated in 2009 by the current owners, Stefano Rocca in the kitchen and his wife Agnese Silvestri in the dining room. This is an informal restaurant with a very good value between price and quality, guests include tourists as well as locals, and there is a stable menu with some additions or variations according to the season. Pastas and desserts are homemade and prepared fresh with each order. Starters include 'sciatt' and cured meats, for firsts, there is 'Taiadin mugn alla grosina', a local recipe from Val Grosina chef Stefano learned from an old cook, consisting in saraceno wheat pasta with mushrooms, cheese and potatoes. For seconds, we have deer salami with polenta and among the various desserts chocolate salami with whipped cream. Furthermore, there is a good variety of pizzas; a popular one is 'pizza carpaccio' topped with raw beef and sliced grana. We also offer a range of local wines and the possibility to enjoy an aperitif at the bar.

RISTORANTE PIZZERIA TAGLIEDE

via Ostaria, 79

tel. +39 0342 990753 | fax +39 0342 990757

info@carosello3000.com | www.carosello3000.com



80 interni + 200 esterni / 80 inside + 200 outside



mai / never



07:00 / 22:00



mai / never



tutte / all



25,00 bevande escluse / 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale / traditional





Posizionato alla partenza della cabinovia Livigno Centro (n° 25), il Tagliede è un ristorante storico del paese. Il locale, raggiungibile con gli sci ai piedi, si compone di una sala interna che si apre su un'ampia terrazza esterna con vista direttamente sulle piste.

La terrazza solarium, capace di accogliere oltre duecento persone, è un punto di ritrovo per il tempo libero, grazie ai suoi servizi di ristorazione e pizzeria, uniti ad un'allegria animazione.

La pizzeria sforna pizze classiche, mentre il ristorante fa leva sulla tradizione con piatti come pizzoccheri, canederli, gnocchi allo speck e carne alla griglia. Una grande offerta di dessert, tutti fatti in casa, completa il ricco menu con ricette come la torta bombardino e una proposta di pasticcini cake-design.

Located next to the Livigno Centro gondola (n° 25), Tagliede is one of the town's historical restaurant. The restaurant can be reached directly with your skis on- there is an inside dining room that extends onto an external terrace with a view on the slopes.

The solarium terrace can fit over two hundred guests, it is Livigno's meeting place thanks to the restaurant and the pizzeria combined with the lively and entertaining atmosphere.

The pizzeria prepares the classic pizzas while the restaurant focuses on the traditional dishes like 'pizzoccheri', 'canederli', gnocchi with speck and grilled meat. To complete the rich menu offer, there are over twenty types of homemade cakes like the 'bombardino' cake as well as a selection of cake-design pastry.

RISTORANTE VIA VAI

via Ostaria, 47

tel. +39 0342 997771

info@viavailivigno.com | www.viavailivigno.com



65 interni + 200 esterni | 65 inside + 200 outside



mai | never



8:00 / 19:00, agosto fino alle 21:00 | August until 21:00



15 giorni a giugno | 15 days in June



tutte | all



25,00 bevande escluse | 25,00 without drinks



EN / DE



tradizionale, per celiaci | traditional and for celiac



pizzoccheri e tagliata | pizzoccheri and sliced fillet of beef





La cucina di montagna, quella tramandata per tradizione, trova la sua espressione in questo ristorante posto nel centro del paese e collocato in una casa con la facciata affrescata dal pittore livignasco Marcello Confortola. Una scelta precisa fatta dai titolari, i coniugi Orsola Claoti ed Ercole Viviani, che nel 2000 hanno riadattato gli spazi della casa adibendoli a locale pubblico, dopo una precedente esperienza nella gestione di un hotel sempre a Livigno. La conduzione familiare - lei in sala e lui in cucina - si integra con la proposta di un menù tradizionale dove spiccano molti piatti unici, una ricca carta dei panini (con pani e materie prime del territorio), un'articolata proposta di zuppe, il consumato di cappone con ravioli caserecci, i tirolesi canederli al bacon, il pesce persico di lago, la tagliata di scontorna, la torta livignasca. Due grandi terrazze, poste sul fronte e sul retro dell'edificio, consentono di godere del passeggio sulla zona pedonale e del paesaggio naturale che circonda il paese.

Mountain style cuisine, the one traditionally passed down for generations, can be found in this restaurant located in the center of town in a house with frescos by Marcello Cofortola painted on the façade. The owners, husband and wife Orsola Claoti and Ercole Viviani, purposely preserved the style and in 2000, readapted these spaces and made them accessible to the public after a previous experience as hotel managers. The family style business- with the wife in the dining room and husband in the kitchen- perfectly blends with the traditional menu they offer; there are various single dishes that stand out, there is a rich list of sandwiches (made with raw materials from the territory), a good selection of soups, the 'consumato di cappone' served with home style ravioli, the Tyrolean 'canederli' with bacon, the lake fish 'persico', 'scontorna' steak and Livigno's typical cake. There are two large terraces one in the front and one in the back, both face the walking area as well as the beautiful natural surroundings of the town.

TEA ROOM CAMANA VEGLIA

via Ostaria, 503

tel. +39 0342 996310

info@camanaveglia.com | www.camanaveglia.com



La prima tea room di Livigno. Calore e familiarità, passione e raffinata cortesia, originalità ed emozioni autentiche: questo è Camana Veglia. In un'atmosfera rustica ma elegante sarà possibile farsi coccolare da un'ampia selezione di tè e deliziose torte preparate dal nostro chef.

The first tea room in Livigno. Warmth and familiarity, passion and exquisite courtesy, originality and genuine emotions: this is Camana Veglia. In a rustic but elegant atmosphere it will be possible to be cuddled by our wide selection of teas and delicious cakes freshly baked by our chef.

BAR CASSANA

via Domenion, 214

+39 0342 996565

info@hotelcassana.com | www.hotelcassana.com



Il Bar Cassana è il luogo giusto al momento giusto, ai piedi della Telecabina Cassana, dove, oltre degustare una vasta scelta di grappe pregiate e cocktails sfiziosi, i nostri snack nostrani e veloci, potrete trascorrere piacevoli momenti di spensieratezza ed allegria o semplicemente farvi due chiacchiere in nostra compagnia. In diversi periodi dell'anno THE CORNER offerto dalla casa!

Bar Cassana is the right place at the right time, near the arrival of the Cassana gondola, where, besides the possibility to taste a wide selection of fine grappas and delicious cocktails, genuine and fast snacks, you can also spend pleasant moments of lightheartedness and joy or just have little chat in our company. In different periods of the year we offer to our guests "the corner"!

BAR FOCOLARE

via Ostaria, 148

tel. +39 331 533 1957

info@focolarelivigno.com | www.focolarelivigno.com



Bar ristrutturato e aperto a fine 2014, direttamente sulle piste da sci, ambiente rustico e familiare dove rilassarsi, una sala luminosa piena di vetrate per godere del fantastico paesaggio di Livigno, un'altra saletta "stùbe" rustica con caminetto a legna che rende questa sala unica nel suo genere. All'esterno troviamo tavoli per mangiare, per poi arrivare alla "ciliegina sulla torta" una splendida terrazza al primo piano dove la visuale sul paese ne fa da padrona, un'esperienza indimenticabile. Wifi gratuito.

Our bar, renovated in 2014 is located directly on the ski slopes. The homey atmosphere of this rustic place will let you relax in a bright room full of windows, from here you can see the landscape of Livigno. Another little rustic room, called "Stube" where there is a wood fireplace, makes this room unique. Outside you can find tables to eat surrounded by the mountains. The 'icing on the cake' is our beautiful terrace with view on the town, for an unforgettable experience. Free Wi-Fi.

BAR FOPEL

via dala Val, 6071
+39 335 5499584



Il bar del "Ristoro Fopel" è il luogo ideale dove gustare un aperitivo in compagnia all'ingresso di Livigno. La location esclusiva del ristoro e la sua atmosfera all'insegna della convivialità, permettono di trascorrere momenti di spensieratezza sulla terrazza esterna che guarda il lago. La pluriennale esperienza del nostro staff, maturata in anni di gestione del locale, consente un'ampia scelta di aperitivi che possono essere abbinati ai gustosi piatti tipici proposti dal ristoro.

The bar "Ristoro Fopel" located at the beginning of the Livigno valley is the perfect place to have an aperitif. Thanks to the exclusive location and the warm atmosphere you will spend unforgettable moments chilling out on the cozy terrace with lake view. The long experience of our staff, gained through years of work, will make your stay even more special. Many Aperitifs accompanied by delicious food prepared especially for you.

BAR MÖTA

via Ostaria, 11
+39 0342 996091

info@hotelmota.com | www.hotelmota.com



In centro, anche in terrazza: prime colazioni, cocktail, gelateria, panini d'autore, musica.

In centro, anche in terrazza: prime colazioni, cocktail, gelateria, panini d'autore, musica.



STRUMENTI INFO

The image displays two screenshots of the Livigno website. The top screenshot shows the 'LIVIGNO CARD ESTATE' section, featuring a scenic background image of a lake and mountains. A navigation menu at the top includes 'LA TUA VACANZA', 'ATTIVITÀ', 'SHOPPING', 'FOOD&DRINK', 'NEWS&EVENTI', and 'LIVIGNO'. A search bar and a snowflake icon are also visible. A sidebar on the left lists 'Family', 'Bike', 'Active', and 'Hotel'. A 'PRENOTA ALLOGGIO' (Book Accommodation) form is overlaid on the right, with fields for 'Arrivo', 'Partenza', and 'Adulti' (1+), and a 'CERCA' button. The bottom navigation bar includes 'MY', 'Eventi', '2°C - 17°C', 'Webcam', '9:31', and '#Livigno'.

The bottom screenshot shows the 'EVENTI&NEWS' section. It features a grid of four event cards: 'NOTTE BIANCA' (March 20th), 'FESTA COSTUME LIVIGNASCO' (May 11-12th), 'LA NOTTE NERA' (May 12th), and 'NATIONAL PARK BIKE MARATHON' (June 8-10th). Below the grid, there is contact information for 'Agenzia di Promozione e Baragge Turistiche srl' (Via Saredo 10750, Loc. Piazza Pischetta, 12070 Livigno (SO), phone 0039 0342 87 75 00, email info@lignovac.it). Social media icons for Facebook, Twitter, YouTube, and Instagram are present. Logos for 'Valle d'Aosta' and 'Alta Valtellina' are also shown. A footer contains the text 'Copyright 2014 - CF 0202380101 - Servizio clienti: 800 00 11 11 - Livigno (SO) - Tirolo (TN) - Dolomiti (TN) - Credito: Banca'. The bottom navigation bar is identical to the top screenshot.

livigno.eu

Il sito ufficiale di Livigno
dove organizzare la tua vacanza!

FOOD&DRINK MAP



**Azienda di promozione
e sviluppo turistico di Livigno**

Plaza Plachéda / via Saroch 1098
23030 Livigno (SO) / Italia
Tel. +39 0342 977800
Fax +39 0342 977829
Email info@livigno.eu
Skype® [livigno.feel.the.alps](https://www.skype.com/name/username/livigno.feel.the.alps)



Regione Lombardia

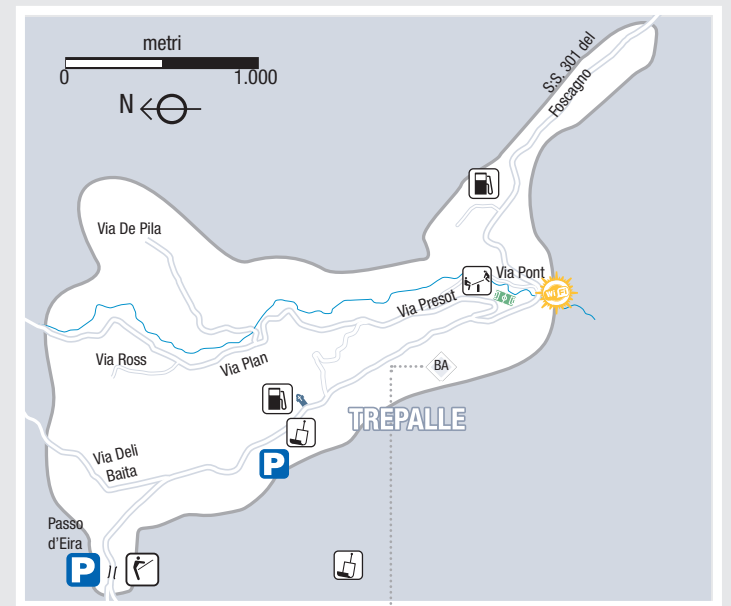
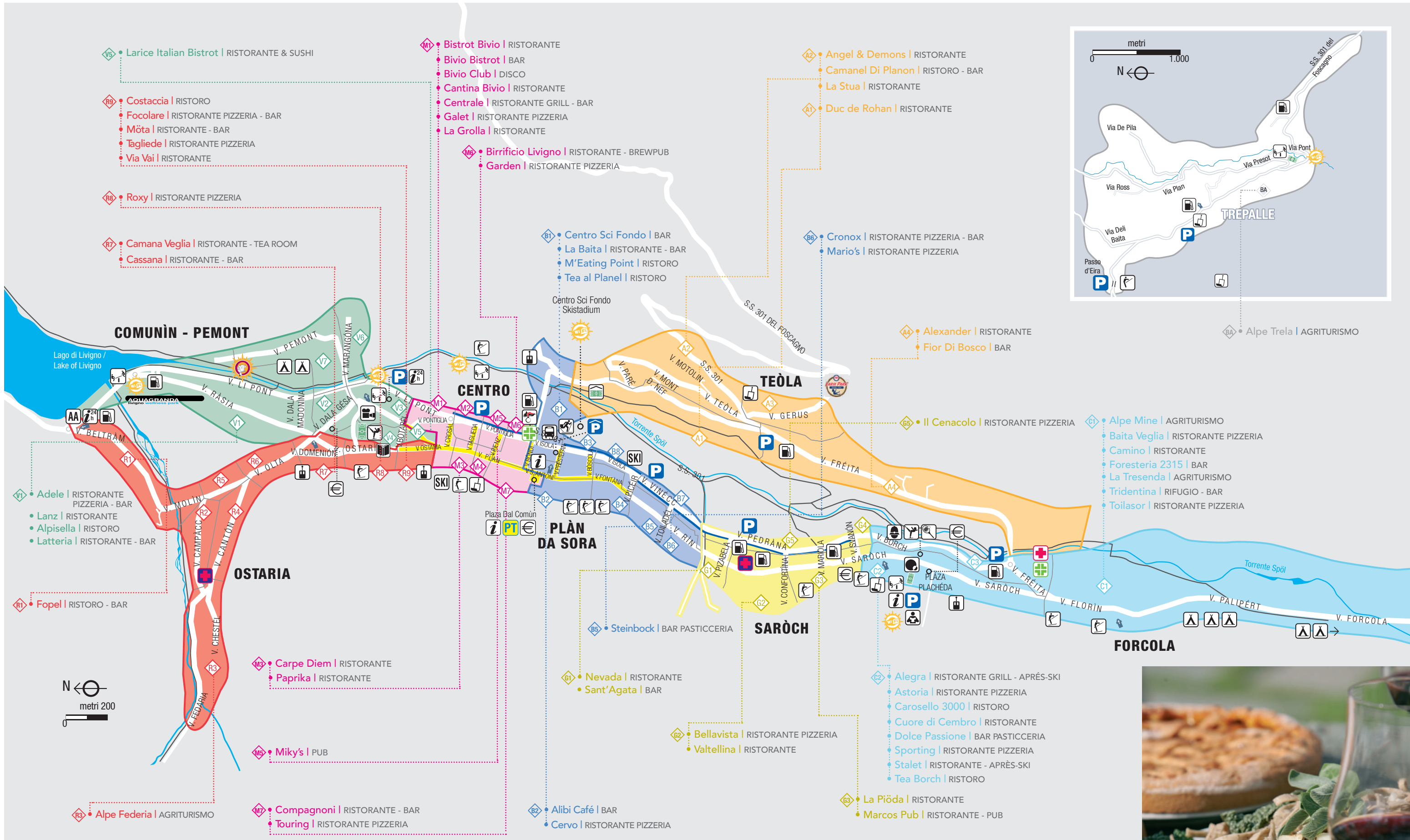


livigno.eu



#livigno

LIVIGNO 
feel the alps...



- V5 • Larice Italian Bistrot | RISTORANTE & SUSHI
- R9 • Costaccia | RISTORO
- Focolare | RISTORANTE PIZZERIA - BAR
- Mòta | RISTORANTE - BAR
- Tagliede | RISTORANTE PIZZERIA
- Via Vai | RISTORANTE

- R8 • Roxy | RISTORANTE PIZZERIA
- R7 • Camana Veglia | RISTORANTE - TEA ROOM
- Cassana | RISTORANTE - BAR

- V1 • Adele | RISTORANTE PIZZERIA - BAR
- Lanz | RISTORANTE
- Alpisella | RISTORO
- Latteria | RISTORANTE - BAR

- R1 • Fopel | RISTORO - BAR

- R3 • Alpe Federia | AGRITURISMO

- M5 • Carpe Diem | RISTORANTE
- Paprika | RISTORANTE

- M5 • Miky's | PUB
- M7 • Compagnoni | RISTORANTE - BAR
- Touring | RISTORANTE PIZZERIA

- M1 • Bistrot Bivio | RISTORANTE
- Bivio Bistrot | BAR
- Bivio Club | DISCO
- Cantina Bivio | RISTORANTE
- Centrale | RISTORANTE GRILL - BAR
- Galet | RISTORANTE PIZZERIA
- La Grolla | RISTORANTE

- M6 • Birrificio Livigno | RISTORANTE - BREWPUB
- Garden | RISTORANTE PIZZERIA

- B1 • Centro Sci Fondo | BAR
- La Baita | RISTORANTE - BAR
- M'Eating Point | RISTORO
- Tea al Panel | RISTORO

Centro Sci Fondo Skistadium

Plaza Bal Comun

- B2 • Alibi Café | BAR
- Cervo | RISTORANTE PIZZERIA

- A2 • Angel & Demons | RISTORANTE
- Camanel Di Planon | RISTORO - BAR
- La Stua | RISTORANTE
- A1 • Duc de Rohan | RISTORANTE

- B6 • Cronox | RISTORANTE PIZZERIA - BAR
- Mario's | RISTORANTE PIZZERIA

- A4 • Alexander | RISTORANTE
- Fior Di Bosco | BAR

- G5 • Il Cenacolo | RISTORANTE PIZZERIA

- G1 • Nevada | RISTORANTE
- Sant'Agata | BAR

- G2 • Bellavista | RISTORANTE PIZZERIA
- Valtellina | RISTORANTE

- G2 • Alegra | RISTORANTE GRILL - APRÈS-SKI
- Astoria | RISTORANTE PIZZERIA
- Carosello 3000 | RISTORO
- Cuore di Cembro | RISTORANTE
- Dolce Passione | BAR PASTICCERIA
- Sporting | RISTORANTE PIZZERIA
- Stalet | RISTORANTE - APRÈS-SKI
- Tea Borch | RISTORO

- G3 • La Piöda | RISTORANTE
- Marcos Pub | RISTORANTE - PUB

- C1 • Alpe Mine | AGRITURISMO
- Baita Veglia | RISTORANTE PIZZERIA
- Camino | RISTORANTE
- Foresteria 2315 | BAR
- La Tresenda | AGRITURISMO
- Tridentina | RIFUGIO - BAR
- Toilasor | RISTORANTE PIZZERIA

- BA • Alpe Trela | AGRITURISMO

via ZTL: Zona Traffico Limitato
Per accedere a questa zona, è necessario richiedere il PASS al proprio albergatore/affittapartamenti. Il transito non autorizzato comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

via ZTL: Restricted Traffic Area
To have free access to this area, you need to ask for a special PASS to your hotel/ apartment proprietor. If you park or drive in without permit, normal sanctions will apply.

- | | | | | |
|---|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Informazioni / Information Associazione Albergatori / Hotel association Banca / Bank Posta / Post office Polizia Locale / Traffic Wardens Carabinieri / Police | <ul style="list-style-type: none"> Parcheggio / Parking area Centro del Fondo / Skistadium Pattinaggio / Ice Skating Campo di calcio / Football field Parco Giochi / Playground Tennis | <ul style="list-style-type: none"> Parco Avventura / Adventure Park AQUAGRANDE Aquagranda Wellness Park Latteria / Dairy Free Wi-Fi Pronto soccorso / First Aid Farmacia / Chemists | <ul style="list-style-type: none"> Strutture Sanitarie Private / Private Medical Center "Plaza Plachèda" Centro congressi / Convention Center Uffici Skipass / Skipass Offices Skiift Seggiovia / Chairlift Cabinovia / Gondola | <ul style="list-style-type: none"> Bocciodromo / Bowls Pista pedonale-ciclabile / Walk & Bike Path Stazione Autobus / Bus Station Biblioteca / Library Campeggi / Parking Areas Cinema |
|---|--|---|---|--|



MAP

#livigno
livigno.eu

LIVIGNO
feel the alps...

DUTY FREE TABELLE MERCEOLOGICHE DUTY FREE ALLOWANCE

Importazione di merci dalla zona extra-doganale di Livigno verso il territorio comunitario (Svizzera esclusa).

CATEGORIA MERCEOLOGICA	QUANTITÀ IN FRANCHIGIA per ogni viaggiatore con età superiore ai 17 anni
a) PRODOTTI DEL TABACCO:	
SIGARETTE	200 pezzi (una stecca da 10 pacchetti)
oppure SIGARI	50 pezzi
oppure SIGARETTE (di peso massimo pari a 3 g al pezzo)	100 pezzi
oppure TABACCO DA FUMO	250 g
b) ALCOOL E BEVANDE ALCOOLICHE:	
ALCOOL non denaturato pari o superiore a 80°	1 litro
o BEVANDE ALCOOLICHE pari o superiore a 22°	2 litri
ALCOOL e BEVANDE ALCOOLICHE inferiori a 22°	5 litri
VINI TRANQUILLI	4 litri
e BIRRA	16 litri
c) CARBURANTI:	
La franchigia è limitata ai quantitativi contenuti nel serbatoio normale di qualsiasi mezzo di trasporto, oltre al carburante eventualmente contenuto in un recipiente portatile omologato avente capacità massima di 10,0 litri per ogni auto. N.B. La tanica deve essere riposta nel vano bagagli e posizionata in modo stabile e deve contenere lo stesso tipo di carburante presente nel veicolo che la trasporta.	
d) OLTRE ALLA FRANCHIGIA SOPRA INDICATA, È PREVISTA LA FRANCHIGIA "PER VALORE":	
Gli acquisti che rientrano nella franchigia non devono avere carattere commerciale, quindi devono presentare carattere occasionale e riguardare merci riservate all'uso personale o familiare dei viaggiatori o destinate ad essere regalate e che non riflettono per la loro natura e quantità, alcun intento di carattere commerciale. ATTENZIONE: LA FRANCHIGIA PER VALORE È PERSONALE E NON CUMULATIVA!	
> viaggiatori di età superiore ai 15 anni - 300,00 Euro	
> viaggiatori di età inferiore ai 15 anni - 150,00 Euro	
e) OLTRE AGLI ACQUISTI SOPRA INDICATI, SI CONSIGLIANO I SEGUENTI QUANTITATIVI MASSIMI A PERSONA PER I GENERI SOTTO RIPORTATI:	
ZUCCHERO	10 kg
CAFFÈ	2 kg
CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE, LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	5 kg
PROFUMI E ACQUE DI TOILETTE	300/400 ml (3/4 flaconi)

→ Non è possibile sdoganare sigarette e altri prodotti di tabacco.

I viaggiatori di età inferiore ai 17 anni sono esclusi dall'esenzione prevista per i generi di cui alla lettera a) e b).

Importazione di merci dalla zona extra-doganale di Livigno verso la Svizzera.

CATEGORIA MERCEOLOGICA	QUANTITÀ IN FRANCHIGIA per ogni viaggiatore con età superiore ai 17 anni
a) PRODOTTI DEL TABACCO:	
SIGARETTE	200 pezzi (una stecca da 10 pacchetti)
oppure TABACCO TRINCIATO	250 grammi
b) ALCOOL E BEVANDE ALCOOLICHE:	
ALCOOL non denaturato pari o superiore a 80°	1 litro
o BEVANDE ALCOOLICHE pari o superiore a 18°	5 litri
ALCOOL e BEVANDE ALCOOLICHE inferiori a 18°	5 litri
c) CARBURANTI:	
La franchigia è limitata ai quantitativi contenuti nel serbatoio normale di qualsiasi mezzo di trasporto, oltre al carburante eventualmente contenuto in un recipiente portatile omologato avente capacità massima di 25,0 litri per ogni auto. N.B. La tanica deve essere riposta nel vano bagagli e posizionata in modo stabile e deve contenere lo stesso tipo di carburante presente nel veicolo che la trasporta.	
d) OLTRE ALLA FRANCHIGIA SOPRA INDICATA, È PREVISTA LA FRANCHIGIA "PER VALORE":	
Gli acquisti che rientrano nella franchigia non devono avere carattere commerciale, quindi devono presentare carattere occasionale e riguardare merci riservate all'uso personale o familiare dei viaggiatori o destinate ad essere regalate e che non riflettono per la loro natura e quantità, alcun intento di carattere commerciale. ATTENZIONE: LA FRANCHIGIA PER VALORE È PERSONALE E NON CUMULATIVA!	
> per ogni viaggiatore - 300.00 CHF	
e) OLTRE AGLI ACQUISTI SOPRA INDICATI, SI CONSIGLIANO I SEGUENTI QUANTITATIVI MASSIMI A PERSONA PER I GENERI SOTTO RIPORTATI:	
CARNI E PREPARAZIONE DI CARNI	1 kg
BURRO	1 kg
OLI GRASSI E MARGARINA (no formaggio e burro)	5l/5kg
ZUCCHERO, CAFFÈ, FORMAGGI E PROFUMI	entro i 300 CHF (ma NON in quantità commerciali)

I viaggiatori di età inferiore ai 17 anni sono esclusi dall'esenzione prevista per i generi di cui alla lettera a) e b).

Importation of goods from the duty-free zone of Livigno to EU countries (excluding Switzerland).

GOODS CATEGORY	DUTY-FREE ALLOWANCE for each traveller over 17 years old
a) TABACCO PRODUCTS:	
CIGARETTES	200 pieces (a 10-packet carton)
or CIGARS	50 PCS
or CIGARETTES (maxim weight equal to 3 g. per piece)	100 PCS
or SMOKING TOBACCO	250 grams
b) ALCOHOL AND ALCOHOLIC DRINKS:	
ALCOHOL not denatured equal to or higher than 80°	1 litre
or ALCOHOLIC DRINKS equal to or higher than 22°	2 litres
ALCOHOL and ALCOHOLIC DRINKS lower than 22°	5 litres
and STILL WINES	4 litres
and BEER	16 litres
c) FUELS:	
Duty-free allowance is limited to quantities contained in the normal tank of any means of transport, in addition to any fuel contained in an approved portable container with a maximum capacity of 10 litres for each car N.B. The container must be stored in the luggage compartment in a steady position and must contain the same type of fuel used by the vehicle that transports it.	
d) IN ADDITION TO THE ALLOWANCE INDICATED ABOVE, A "BY VALUE" ALLOWANCE IS ALSO PROVIDED FOR:	
Purchases that come under the allowance must not be of a commercial nature; hence, they must be occasional and must concern goods intended for personal use or for the family of the traveller, or be intended as a gift. They must not in any way reflect, through their nature and quantity, any commercial intent. PLEASE NOTE: THE ALLOWANCE BY VALUE IS PERSONAL AND NOT CUMULATIVE!!	
> Travellers over 15 years old - 300,00 Euro	
> Travellers under 15 years old - 150,00 Euro	
e) IN ADDITION TO THE PURCHASES INDICATED ABOVE, THE FOLLOWING MAXIMUM QUANTITIES PER PERSON ARE RECOMMENDED FOR THE PRODUCTS LISTED BELOW:	
SUGAR	10 kgs
CAFFEE	2 kgs
MEAT AND MEAT BASED PRODUCTS, MILK AND DAIRY	5 kgs
PERFUMES AND EAU DE TOILETTE	300/400 ml (3/4 bottles)

→ Cigarettes or tobacco exceeding your allowance may not be imported, not even by paying duty and excise on them. Travellers below 17 are excluded from the exemptions provided for in points A) and B).

Importation of goods from the duty-free zone of Livigno to Switzerland.

GOODS CATEGORY	DUTY-FREE ALLOWANCE for each traveller over 17 years old
a) TABACCO PRODUCTS:	
CIGARETTES	200 pieces (a 10-packet carton)
or CUT TABACCO	250 grams
b) ALCOHOL AND ALCOHOLIC DRINKS:	
ALCOHOL not denatured equal to or higher than 80°	1 litre
or ALCOHOLIC DRINKS equal to or higher than 18°	5 litres
ALCOHOL and ALCOHOLIC DRINKS less than 18°	5 litres
c) FUELS:	
Duty-free allowance is limited to quantities contained in the normal tank of any means of transport, in addition to the fuel contained in an approved portable container with a maximum capacity of 25 litres for each car N.B. The container must be stored in the luggage compartment in a steady position and must contain the same type of fuel used by the vehicle that transports it.	
d) IN ADDITION TO THE ALLOWANCE INDICATED ABOVE, A "BY VALUE" ALLOWANCE IS ALSO PROVIDED FOR:	
Purchases that come under the allowance must not be of a commercial nature; hence, they must be occasional and must concern goods intended for personal use or for the family of the traveller, or be intended as a gift. They must not in any way reflect, through their nature and quantity, any commercial intent. PLEASE NOTE: THE ALLOWANCE BY VALUE IS PERSONAL AND NOT CUMULATIVE!	
> For each traveller - 300.00 CHF	
e) IN ADDITION TO THE PURCHASES INDICATED ABOVE, THE FOLLOWING MAXIMUM QUANTITIES PER PERSON ARE RECOMMENDED FOR THE PRODUCTS LISTED BELOW:	
FRESH MEAT AND PREPARED MEAT	1 kgs
BUTTER	1 kg
OILS AND MARGARINE (no cheese or butter)	5l/5kgs
SUGAR, COFFEE, CHEESES AND PERFUMES	up to 300 CHF (but NOT in commercial quantities)

Travellers below 17 are excluded from the exemptions provided for in points A) and B).



Richiedi la **Mountain Shopping Guide**, la guida che ti consiglia i migliori negozi di Livigno, dallo shopping di lusso all'artigianato locale!
Ask for **Mountain Shopping Guide**, the official guide recommends the best shops in Livigno, from luxury to artisan products!

ph. R. Tabacchi - shutterstock.com

livigno.eu

Azienda di promozione e sviluppo turistico di Livigno
Plaza Plachéda
via Saroch 1098
Info Poin Centro: Plaza dal Comun
23030 Livigno (SO) / Italia
Tel +39 0342 977800
Fax +39 0342 977829
info@livigno.eu
Skype® livigno.feel.the.alps



#mountainshopping

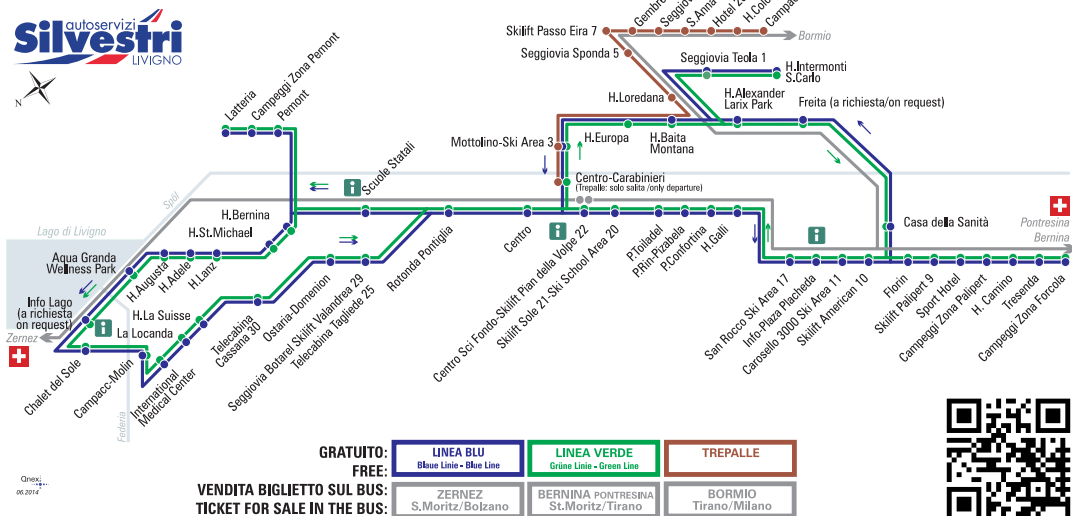


INCONFONDIBILI SAPORI DI MONTAGNA!



Mappa Bus | Bus Map

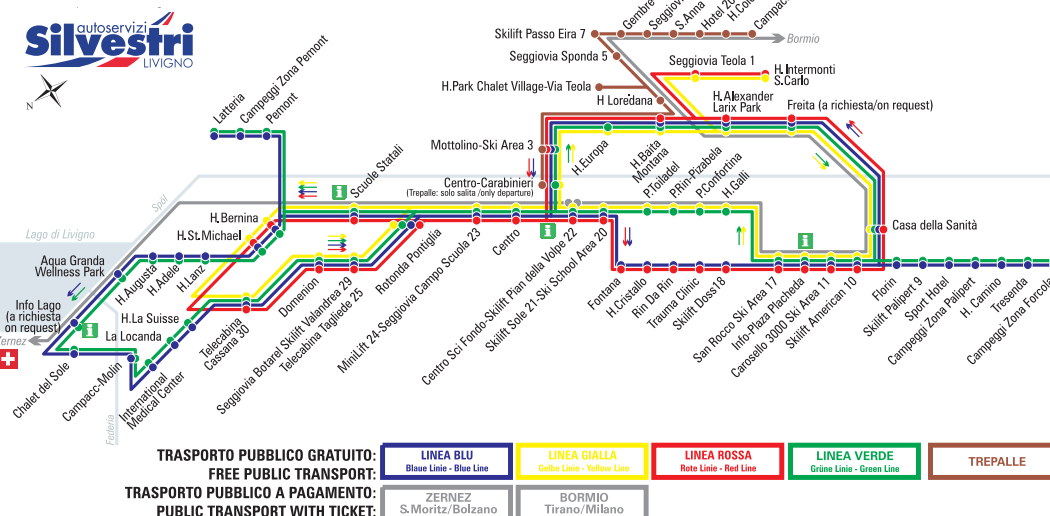
Rete estiva | Summer Route



A Livigno i mezzi pubblici sono **GRATUITI** e alcuni hanno anche il **Wi-Fi FREE**.
In Livigno buses are **FREE** and some also have **FREE Wi-Fi**.

Mappa Bus | Bus Map

Rete invernale | Winter Route



UNMISTAKABLE MOUNTAIN FLAVOURS!

