

Benvenuti

Benvenuti e benvenute Al Perséf,

Siamo Guido e Sara ed è davvero un piacere ospitarvi nel nostro piccolo ristorante. Da qualche anno insieme ai nostri collaboratori, portiamo avanti questo laboratorio del gusto.

Amiamo definirlo così perché l'obiettivo che ci ha guidati in questi anni è sempre stato quello di sperimentare... sperimentare ingredienti, abbinamenti e gusti senza troppi vincoli. La speranza è quella di far vivere ai nostri ospiti una serata diversa dal solito, un'esperienza basata sulla fiducia, con la voglia di sperimentare prodotti, sapori e consistenze ricercate. Lasciatevi guidare dalla passione e dall'impegno della brigata di cucina e dall'equipe di sala.

Welcome

Good evening and welcome to Al Perséf,

We are Guido and Sara and it is a real pleasure to welcome you in our small restaurant. For several years, together with our team, we have been carrying on this culinary laboratory.

We like to define it this way because the goal that has guided us over the years has always been to experiment... experiment with ingredients, combinations and flavours without being bound by conventions.

Our hope is to offer our guests a unique experience built on trust, with the desire to experiment with fine products, flavours and textures.

Allow yourself to be guided by the passion and dedication of our chefs and the service team.



MICHELIN
2026



La nostra FILOSOFIA

L'essenza della nostra espressione culinaria si basa sul racconto delle passeggiate nelle nostre montagne, i profumi balsamici del bosco e la raccolta delle erbe spontanee.

Desideriamo valorizzare al meglio i prodotti del nostro territorio integrandoli con sapienti tecniche orientali in sinergia con l'umami.

Lo Chef **Attilio Galli** crea Al Peršéf un racconto basato sullo studio e sviluppo di tecniche che valorizzano il prodotto e le materie prime. Nei percorsi degustativi offerti dallo Chef è fondamentale il bilanciamento di sapori e consistenze.

Lasciate a Michele, Paolo e l'equipe di sala, la possibilità di consigliarvi il miglior abbinamento tra cibo e vino, che esalti ed accompagni i sapori della cucina in un'atmosfera calda ed accogliente.

Our PHILOSOPHY

The heart of our culinary expression is based on the experience of walking in our mountains, the balsamic scents of the woods and the foraging for wild herbs.

We want to enhance the products of our region by integrating them with Asian culinary techniques to highlight the umami flavours.

At Al Peršéf, Chef **Attilio Galli** creates a story based on study and development of techniques that enhance the ingredients and raw materials. In the tasting paths offered by the Chef, the balance of flavours and textures is essential.

Let Michele, Paolo and the team guide you through the best food and wine pairing, to enhance the flavours of our cuisine in a warm and welcoming atmosphere.

Menu SENTIERI

A Livigno, per raggiungere i “baitel”, i tradizionali bivacchi alpini, o per scoprire gli scorci più suggestivi, ci si affida alla montagna. Non esiste mai un'unica via: i sentieri si intrecciano, ognuno con il suo ritmo, i suoi profumi e i suoi racconti.

La meta è la stessa, ma il viaggio appartiene a chi cammina e quindi sta a ognuno di noi scegliere quale percorso intraprendere e come raggiungere la vetta.

Ispirati da questa filosofia, vi proponiamo il menù Sentieri che vi invita a disegnare un'esperienza su misura: non un percorso tracciato da noi, ma un itinerario personale guidato esclusivamente dall'istinto.

Scoprite la nostra idea di Menù à la Carte.

RICHIEDETE LA MAPPA DI LIVIGNO E TRACCIATE IL VOSTRO SENTIERO,
selezionando le portate che comporranno il vostro personale viaggio nella nostra cucina.

In Livigno, to reach the “baitel”, the traditional alpine bivouacs, or to discover the most breathtaking views, one must trust the mountain. There is never only one trail: the trails intertwine, each with its own rhythm, scents, and tales.

The destination remains the same, but the journey is unique to each traveller. Therefore, it is up to you to decide which trail to take and how to reach the summit.

In harmony with this philosophy, the Sentieri Menu invites you to design a tailor-made Tasting Menù experience: not a route mapped out by us, but a personal itinerary guided entirely by your own instincts.

Discover our concept of Menu à la Carte.

ASK FOR THE LIVIGNO MAP AND CREATE YOUR OWN “SENTIERO” (TRAIL),
selecting the courses that will shape your personal journey through our cuisine.

€75 - 3 PORTATE • COURSES

€95 - 4 PORTATE • COURSES

Servito all'intero tavolo - Served at the whole table



BENVENUTO DELLA CUCINA

The Welcome of the Kitchen

I LIEVITATI E IL BURRO

The Bread, Crackers, Breadsticks with Butter

RACCOLTA

Ceviche di Montagna, Erbe e Rape
Mountain Ceviche, Herbs and Turnips

IN-VERDE



Zucchine, Alliaria, Aglio Orsino e Formaggio di Pecora
Zucchini, Garlic Mustard, Wild Garlic and Sheep's Cheese

FLOREALE

Zafferano, Calendula, Tagete e Carote
Saffron, Calendula, Marigold and Carrots

MENESTRA DA LECC



Riso Riserva "San Massimo", Abete, Rafano, Sieroinnesto, Piselli e Farinello
"San Massimo" Reserve Rice, Fir, Horseradish, Fermented Whey, Peas and Wild Spinach

RADICCHIO

Santoreggia, Lamponi e Pinoli
Savory, Raspberries and Pine Nuts

MACEDONIA

La Varietà delle Fragole
Textures of Strawberry

A LEO E DANIELA

Pinolo, Conifere, Erbe Acide e Amare
Pine Nuts, Conifers, Sour and Bitter Herbs

LA PICCOLA PASTICCERIA

Petit Fours

€100 5 portate • courses | €130 7 portate • courses

Servito all'intero tavolo - Served at the whole table



Degustazione GENERAZIONI

BENVENUTO DELLA CUCINA

The Welcome of the Kitchen

I LIEVITATI E IL BURRO

The Bread, Crackers, Breadsticks with Butter

MÌ E TÌ

Trota Marmorata, Sambuco, Ribes Bianco, Uva Spina, Lattuga e Levistico
Marble Trout, Elderberry, White Currant, Gooseberry, Lettuce and Lovage

VITELLO

Animella, Polipodio, Sedano Rapa e Fieno
Sweetbreads, Polypodium, Celeriac and Hay

RAVIOLO

Camoscio, Mirtillo Rosso, Miso di Abete, Larice e Bosco
Chamois, Cranberry, Fir Miso, Larch and Forest

RICORDO IN COMUNE

Spaghetti alla Chitarra, Acetosa, Pimpinella, Funghi e Kefir
Spaghetti alla Chitarra, Sorrel, Salad Burnet, Mushrooms, and Kefir

CASA

Pecora, Finocchio, Camomilla e Miele
Sheep, Fennel, Chamomile and Honey

MACEDONIA

La Varietà delle Fragole
Textures of Strawberry

55-50

Saraceno, Mais, Camomilla, Polline e Latte
Buckwheat, Corn, Chamomile, Pollen and Milk

LA PICCOLA PASTICCERIA

Petit Fours

€100 5 portate • courses | €130 7 portate • courses

Servito all'intero tavolo - Served at the whole table

Wine EXPERIENCE

La Wine Experience è un'esperienza enogastronomica che vi condurrà in un percorso in cui ogni piatto dei tre menu sarà accoppiato a un calice diverso dal nostro sommelier, in un ricercato percorso di *wine pairing* che ha l'obiettivo di completare ed esaltare le portate cucinate dallo Chef.

3 CALICI Supplemento €55,00 a persona

4 CALICI Supplemento €70,00 a persona

6 CALICI Supplemento €85,00 a persona

The Wine Experience takes you on a journey of carefully curated *wine pairings*. Each course of our tasting menus is accompanied by a different wine selected by our sommelier, creating a refined experience that complements and enhances the flavours of the Chef's creations.

3 GLASSES Additional charge €55,00 per person

4 GLASSES Additional charge €70,00 per person

6 GLASSES Additional charge €85,00 per person


C H A M P A G N E
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE
MAISON PARTENAIRE
BRAND AMBASSADOR

An intimate fine dining
experience designed by Chef

Attilio Galli



Ristorante Al Persef



al_persef