

Stua Noa entstand aus einer einfachen Frage:  
Was geschieht, wenn die Alpen der Welt begegnen?

Der Name ist kein Zufall. Die Stube ist seit jeher das warme Herz des alpinen Hauses; der Ort, an dem Menschen zusammenkommen und an dem Essen eine Bedeutung hat, die weit über reine Nahrungsaufnahme hinausgeht.

Genau dort setzen wir an. Bei dieser Tradition der Gastfreundschaft, bei dieser Vertrautheit mit dem Feuer und den Jahreszeiten.

Doch die Stube von heute hat ihre Türen geöffnet. Die Zutaten stammen aus der Region, von den Almen, aus den Wäldern und von kleinen Produzenten, die wir persönlich kennen.

In der Küche treten sie jedoch in einen Dialog mit Techniken und Einflüssen aus aller Welt:  
Der Buchweizen aus Chiuro begegnet asiatischen Fermentationen,  
Steinpilze erhalten neue Texturen, und heimisches Wild wird mit Gewürzen veredelt,  
die ihm bislang fremd waren.

Das ist keine Fusion. Es ist eine regionale Küche, die gereist ist  
und etwas von ihren Begegnungen mitgebracht hat, ohne dabei zu vergessen,  
woher sie kommt.

Willkommen bei Stua Noa.



# OHNE GRENZEN

## DEGUSTATIONSMENÜ DES KÜCHENCHEFS

Lassen Sie sich von der Kreativität und kulinarischen Handschrift  
unseres Küchenchefs überraschen

6 Gänge

120 pro Person

Für Gruppen ab 4 Personen sind ausschließlich Degustationsmenüs verfügbar,  
die einheitlich für den gesamten Tisch gewählt werden

Bei speziellen Ernährungsbedürfnissen steht Ihnen unser Team gerne  
mit der vollständigen Allergenliste zur Verfügung



# ESSENZ DER BERGE

## ERDE UND ABGRUND

Zwerchfell vom Almrind aus Livigno, Brennnessel, Wildkräuter und Kaviar ·4·\*\*

## BERG-TEMPURA

Saibling, Latschenkiefer, Forellenkaviar und Bärlauch ·1·4·\*\*

## EVOLUTION

Spaghettone, Almrind, Forelle, Liebstöckel ·1·4·7·\*\*

## GLEICHGEWICHT

Almrind, Kartoffel, Schwarzkohl und Schafgarbe ·1·7·\*\*

## WURZELN

Tiramisù nach Livigno-Art ·1·\*\*

80 pro Person



# VEGETALE HÖHEN



Ei aus Freilandhaltung, Kartoffeln, Mascherpa und Trüffel · 7 · \*\*



Weißer Rube, rote Rube, Knollensellerie · \*\*



Ziegenricotta, wilder Spinat, Bitto, Trüffel · 1 · 7 · \*\*



Kürbis, Heu, Lavendel · 7 · \*\*



Ricotta, Himbeere, gebrannte Zitrone und Olivenöl extra vergine · 3 · 7 ·

70 pro Person



# WINE PAIRING

Unser Sommelier führt Sie durch ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis und begleitet das Menü des Küchenchefs mit den besten Weinen aus unserer Auswahl

## 3 GLÄSER & SPIRITUOSENWAGEN

40 pro Person

## 5 GLÄSER & SPIRITUOSENWAGEN

60 pro Person



## VORSPEISEN

### ERDE UND ABGRUND

Zwerchfell vom Almrind aus Livigno, Brennessel, Wildkräuter und Kaviar ·4·\*\*·  
20

### BERG-TEMPURA

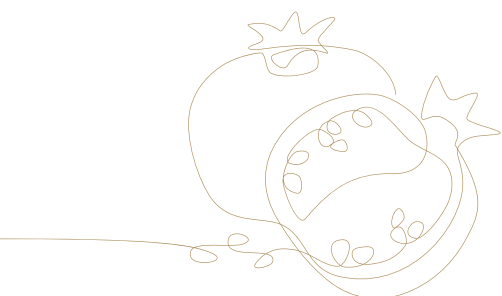
Saibling, Latschenkiefer, Forellenkaviar und Bärlauch ·1·4·\*\*·  
20

### EI

Ei aus Freilandhaltung, Kartoffeln, Mascherpa und Trüffel ·7·\*\*·  
18

### WURZEL IN DREI AKTEN

Weißer Rübchen, rote Rübchen, Knollensellerie ·\*\*·  
16



## ERSTE GÄNGE

### EVOLUTION

Spaghettone, Almrind, Forelle, Liebstöckel ·1·4·7·\*\*·  
25

### VALTELLINA REIS

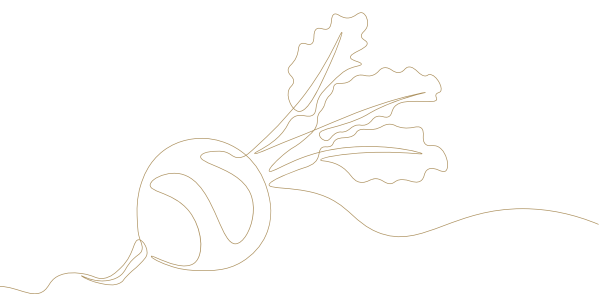
Reis, Safran aus der Valtellina, Kapuzinerkresse, Mark ·7·\*\*·  
25

### GNUDI DES SENNERS

Ziegenricotta, wilder Spinat, Bitto, Trüffel ·1·7·\*\*·  
22

### REGIONALE WURZEL

Karotten-Raviolone, Scimudin und Löwenzahn ·1·7·\*\*·  
20



## HAUPTGÄNGE

### GALLETTO NACH JÄGERART

Galletto Vallespluga, Steinpilze, Rübe und Kartoffeleis · 3 · 7 · 12 · \*\*

40

### GLEICHGEWICHT

Almrind, Kartoffel, Schwarzkohl und Schafgarbe · 1 · 7 · \*\*

40

### JAPANISCHE STRÖMUNG

Stör, Miso · 4 · 6 · 7 · \*\*

30



### BLÜTENFELD

Kürbis, Heu, Lavendel · 7 · \*\*

25



## DESSERTS

### SCHWEBENDE SÜSSE

Karamell und Popcorn  
15

### GOLD DER VALTELLINA

Apfel und Braulio ·1·7·\*·  
13

### VERBRANNTES WEISS

Ricotta, Himbeere, gebrannte Zitrone und Olivenöl extra vergine ·3·7·  
13

### WURZELN

Tiramisù nach Livigno-Art ·1·\*·  
13



STUA NOA  
FINE DINING

**MICHELIN**  
2026

Le Guide de  
**L'Espresso** 2026



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

**IDENTITÀ GOLOSE** Le Guide  
**RISTORANTI** 2026



EURO-TOQUES ITALIA



Die Speisekarte von Stua Noa wird ausschließlich aus einjährigen Pflanzen hergestellt,  
um die Belastung der Wälder zu reduzieren. Wie?  
Ihre Zusammensetzung besteht zu 75 % aus Bambus und zu 25 % aus Baumwoll-Linters.

Diese hochwertigen Fasern werden unter Einsatz von Energie aus erneuerbaren Quellen verarbeitet  
und ergeben ein Papier, das recycelbar, biologisch abbaubar und FSC™-zertifiziert ist.