STUA NOA

FINE DINING

La nostra sfida è la stessa da sempre: innovare nella tradizione.

STUA NOA: in dialetto livignasco "Stanza Nuova". In un'epoca in cui la vita familiare si svolgeva nelle stanze di semplici case contadine, le famiglie di Livigno si riunivano proprio nella Stua in legno, unico ambiente riscaldato della casa, per consumare il pasto di fine giornata.

Oggi la vecchia Stua diventa un ristorante esclusivo all'interno dell'Hotel Concordia e si arricchisce della maestria e della fantasia culinaria del giovane Chef Andrea Fugnanesi, con la sua proposta Fine Dining e la sua idea visionaria di cucina.

Stua Noa è un connubio tra tradizione e innovazione, unite ad un briciolo di follia.

****

Our challenge remains the same as it has always been: to innovate within tradition.

STUA NOA: In the Livigno dialect, it means 'New Room.' In a time when family life unfolded within the rooms of simple farmhouses, Livigno families gathered in the wooden Stua, the only heated room in the house, to enjoy their evening meal.

Today, the old Stua has transformed into an exclusive restaurant within the Hotel Concordia, enriched with the culinary mastery and creativity of the young Chef Andrea Fugnanesi, presenting his Fine Dining proposal and his visionary approach to cuisine.

Stua Noa is a fusion of tradition and innovation, blended with a touch of madness.

****

Unsere Herausforderung bleibt dieselbe wie immer: Innovation in der Tradition zu finden.

STUA NOA: Im Livigno-Dialekt bedeutet dies 'Neuer Raum.' In einer Zeit, in der das Familienleben in den Räumen einfacher Bauernhäuser stattfand, versammelten sich die Livigno-Familien in der hölzernen Stua, dem einzigen beheizten Raum im Haus, um ihr Abendessen zu genießen.

Heute hat sich die alte Stua in ein exklusives Restaurant im Hotel Concordia verwandelt, angereichert mit der kulinarischen Meisterschaft und Kreativität des jungen Kochs Andrea Fugnanesi, der sein Fine-Dining-Konzept und seinen visionären Ansatz zur Küche präsentiert.

Stua Noa ist eine Verschmelzung von Tradition und Innovation, vermischt mit einer Prise Verrücktheit.

Concordia Experience

Menu a mano libera

Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua fantasia culinaria

7 portate
€ 110 a persona

"The Chef's choice" Menu

Let our Chef's culinary phantasy surprise you

7 courses
110 per person

Freihand Menü des Küchenchefs

Lassen Sie sich von unserem
Chef und seiner kulinarischen Fantasie überraschen

7 Gänge
€ 110 pro Person

Tutti i menu degustazione s'intendono per l'intero tavolo
All tasting menus are intended for the entire table
Alle Degustations Menüs sind für den gesamten Tisch gedacht

Mountain Experience

€ 70

Entrée di Benvenuto
Welcome entrée
Vorspeise zur Begrüßung

Dal Lago alla Brace
From the Lake to the Grill
Vom See auf den Grill

Trout Essential
Trout Essential
Trout Essential

Rossini
Rossini
Rossini

Soufflé con Gelato al Ribes Fermentato
Soufflé with Fermented Currant Ice Cream
Soufflé mit fermentiertem Johannisbeereis

KÀfe da la Moka
Moka pot Kàfe
Mokka-Kaffee

Mountain Scent

Vegetarian

€ 70

Entrée di Benvenuto
Welcome entrée
Vorspeise zur Begrüßung

Uovo di Selva Affumicato
Smoked Wild Egg
Geräuchertes Waldei

Tartelletta di Sedano Rapa
Turnip Tartlet
Steckrüben-Törtchen

Il Bitto e le sue forme
Bitto and its forms
Bitto und seine Formen

Lattuga alla Brace
Grilled Lettuce
Gegrillter Kopfsalat

Apple Pie
Apple Pie
Apfelkuchen

KÀfe da la Moka
Moka pot Kàfe
Mokka-Kaffee

Wine Pairing

Il nostro Sommelier ti condurrà in un'esperienza enogastronomica unica, accompagnando il menu dello Chef con i migliori vini della nostra carta.

5 calici e carrello dei distillati € 60
3 calici e carrello dei distillati € 40

Our Sommelier will lead you through a unique wine and food experience, pairing the Chef's Menu with the finest wines from our list

5 glasses and trolley of spirits € 60
3 glasses and trolley of spirits € 40

Unser Sommelier wird Sie durch ein einzigartiges Wein- und Gastronomieerlebnis führen und das Menü des Küchenchefs mit den besten Weinen aus unserer Weinkarte begleiten

5 Gläser und Spirituosen Wagen € 60
3 Gläser und Spirituosen Wagen € 40

Antipasti

Tartelletta di Sedano Rapa 16
Turnip Tartlet
Steckrüben-Törtchen

Uovo di Selva Affumicato, Rösti di Patata e Salsa alla Caciotta di Capra 18
Smoked Wild Egg, Potato Rösti, and Goat Cheese Caciotta Sauce
Geräuchertes Waldei, Kartoffelrösti und Ziegenkäse-Caciotta-Soße

La Gallina e la Montagna: Terrina di Gallina di Selva,
Maionese alla Pancetta, Pancetta Croccante, Polvere di Albume 18
The Hen and the Mountain: Wild Hen Terrine,
Bacon-Infused Mayonnaise, Crispy Bacon, Egg White Powder
Das Huhn und der Berg: Terrine vom Waldhuhn,
Speckmayonnaise, knuspriger Speck, Eiweißpulver

Dal Lago alla Brace: Salmerino Barbecue, Melissa,
le Sue Uova, Chutney di Mela ed Emulsione al Prezzemolo 20
From the Lake to the Grill: Barbecue Arctic Char, Lemon Balm,
Its Roe, Apple Chutney, and Parsley-Infused Emulsion
Vom See auf den Grill: Gegrillte Saibling, Zitronenmelisse,
sein Rogen, Apfel-Chutney und Petersilienemulsion

Primi

La nostra caprese di montagna 22
Our mountain caprese
Unsere Berg-Caprese

Trout Essential:
Spaghettone Monograno Felicetti, Burro Acido e Uova di Trota 23
Trout Essential:
Felicetti Spaghettone, Sour Butter, and Trout Eggs
Trout Essential:
Spaghettone Felicetti, Saure Butter und Forelleneier

Zero Waste:
Risotto, Siero, Polline, Cipolla e Fegatino 25
Zero Waste:
Risotto, Whey, Pollen, Onion, and Liver
Zero Waste:
Risotto, Molke, Pollen, Zwiebel und Leber

Il Bitto e le sue forme:
Bottone ripieno di taroz e Bitto in tutte le sue forme 27
Bitto and its forms:
Button filled with taroz and Bitto in all its forms
Bitto und seine Formen:
Mit Taroz gefüllter Knopf und Bitto in all seinen Formen

Secondi

Lattuga alla Brace 25
Grilled Lettuce
Gegrillter Kopfsalat

Trota alla Mugnaia 32
Trout in the Miller's Style
Forelle Müllerin Art

Rossini:
Filetto Alpe Livigno alla Rossini secondo la nostra Visione 38
accompagnato da Cuore di Manzo alla Brace, Scarola e Rosmarino
Rossini:
Alpe Livigno Fillet Rossini according to our Vision
accompanied by Grilled Beef Heart, Escarole, and Rosemary
Rossini:
Alpe Livigno Filet Rossini nach unserer Vision
begleitet von gegrilltem Rinderherz, Endiviensalat und Rosmarin

La nostra versione di Galletto alla Cacciatora (min. 2 persone) 40
Our version of Hunter-Style Chicken (min. 2 people)
Unsere Version von Hähnchen Jägerart (min. 2 Personen)

Dolci

La nostra Millefoglie 8
Our Millefeuille
Unsere Millefeuille

Soufflé con Gelato al Ribes Fermentato 10
Soufflé with Fermented Currant Ice Cream
Soufflé mit fermentiertem Johannisbeereis

Apple Pie 14
Apple Pie
Apfelkuchen

Riscopriamo un grande classico: La Crêpe Suzette 16
Rediscover a great classic: Crêpe Suzette
Entdecken Sie einen großen Klassiker wieder: Crêpe Suzette

Caffè

Stua Noa è lieta di collaborare con KÀfe Livigno per offrirvi un'esperienza di caffè di livello superiore.
Questa piccola torrefazione artigianale seleziona e tosta con maestria
caffè 100% Arabica e Specialty Coffee provenienti da piantagioni certificate e sostenibili.
Scegliete tra tre metodi di preparazione eccezionali,
ognuno con caratteristiche uniche e un profilo di gusto straordinario.

Stua Noa is delighted to partner with KÀfe Livigno to offer you a premium coffee experience.
This small artisanal roastery expertly selects and roasts
100% Arabica coffee and Specialty Coffee from certified and sustainable plantation.
Choose from three exceptional preparation methods,
each with unique characteristics and an extraordinary flavor profile

Espresso KÀfe 3

KÀfe da la Moka
Moka pot KÀfe 3.5
Mokka-Kaffee

KÀfe al Sifone
Siphon KÀfe 5
Siphonkaffee