

MENU CONCORDIA EXPERIENCE

Menu a mano libera
Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua fantasia culinaria
6 portate

€ 110 a persona

*"The Chef's choice" Menu
Let our Chef's culinary phantasy surprise you
6 courses*

110 per person

*Freihand Menü des Küchenchefs
Lassen Sie sich von unserem Chef und seiner kulinarischen Fantasie überraschen
6 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

MENU MOUNTAIN EXPERIENCE

Amuse Bouche

Uovo di selva affumicato al pino, spuma di formaggio di capra
e rösti fritto nel burro della Latteria

*Pine-smoked forest egg, goat cheese mousse and fried rösti with Livigno dairy butter
In Kiefernholz geräuchertes Wald Ei, Ziegenkäse Mousse
und gebratene Rösti mit Livigno Butter*

Roll di anguilla, brodetto allo yuzu e croccante all'acciuga

*Eel roll, yuzu soup and crunchy anchovy
Aal-Rolle, Yuzu-Suppe und knusprige Sardellen*

Tortello ripieno di ragù di pesci di lago, il suo brodo all'aneto e uova di salmerino

*Tortelli filled with lake fish ragout, its own dill broth and char roe
Tortelli gefüllt mit Seefischragout, eigener Dillbrühe und Saiblingsrogen*

Filetto di manzo km 0 di Alpe Livigno con crema di nocciole, rosmarino e cipollotto

*Beef fillet km 0 by Alpe Livigno with hazelnut cream, rosemary and spring onion
Rinderfilet km 0 von Alpe Livigno mit Haselnusscreme, Rosmarin und Frühlingszwiebeln*

Pre Dessert

Il Sottobosco

*The undergrowth
Das Unterholz*

€ 70 a persona

STUA NOA

FINE DINING

MENU MOUNTAIN SCENT

Menu vegetariano

Amuse Bouche

Uovo di selva affumicato al pino, spuma di formaggio di capra
e rösti fritto nel burro della Latteria

*Pine-smoked forest egg, goat cheese mousse and fried rösti with Livigno dairy butter
In Kiefernholz geräuchertes Wald Ei, Ziegenkäse Mousse
und gebratene Rösti mit Livigno Butter*

Tartelletta con spuma di sedano rapa, aglio orsino e polvere di erbe di montagna

*Tartlet with celeriac mousse, wild garlic and mountain herb powder
Törtchen mit Sellerie Mousse, Bärlauch und Bergkräuter Pulver*

La nostra caprese di montagna

*Our mountain caprese
Unsere Berg-Caprese*

Lattuga alla brace, Bitto, crema di arachidi e polvere di prugna fermentata

*Barbecued lettuce, Bitto cheese, peanut cream and fermented plum powder
Gegrillter Salat, Bitto Käse, Erdnusscreme und fermentiertes Pflaumenpulver*

Pre Dessert

Riso e latte, barbabietola, achillea e tartufo estivo

*Rice and milk, beetroot, yarrow and summer truffle
Reis und Milch, Rote Bete, Schafgarbe und Sommer Trüffel*

€ 70 a persona

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 dining experience by selecting the perfect pairing for the Chef's original menu from our wine list.

5 glasses and trolley of spirits € 60

3 glasses and trolley of spirits € 40

Unser Sommelier begleitet Sie bei Ihrer einmaligen öno-gastronomischen Erfahrung und empfiehlt Ihnen zu den Speisen unseres Chefkoches den jeweils passendsten Wein aus unserer umfangreichen Karte.

5 Gläser und Spirituosen Wagen € 60

3 Gläser und Spirituosen Wagen € 40

Gli Antipasti

Tartelletta con spuma di sedano rapa, aglio orsino e polvere di erbe di montagna <i>Tartlet with celeriac mousse, wild garlic and mountain herb powder</i> <i>Törtchen mit Sellerie Mousse, Bärlauch und Bergkräuter Pulver</i>	16,00
Uovo di selva affumicato al pino, spuma di formaggio di capra e rösti fritto nel burro della Latteria <i>Pine-smoked forest egg, goat cheese mousse and fried rösti with Livigno dairy butter</i> <i>In Kiefernholz geräuchertes Wald Ei, Ziegenkäse Mousse und gebratene Rösti mit Livigno Butter</i>	18,00
Roll di anguilla, brodetto allo yuzu e croccante all'acciuga <i>Eel roll, yuzu soup and crunchy anchovy</i> <i>Aal-Rolle, Yuzu-Suppe und knusprige Sardellen</i>	20,00
Tartare di cavallo, spuma di albume, sciroppo di cipolla e borragine <i>Horse tartare, egg white mousse, onion and borage syrup</i> <i>Pferde-Tartar, Eiweißmousse, Zwiebeln und Borretsch Sirup</i>	22,00

STUA NOA

FINE DINING

7 Primi

La nostra caprese di montagna <i>Our mountain caprese</i> <i>Unsere Berg-Caprese</i>	22,00
Spaghetto alla chitarra con ragù di lepre, riduzione di Milio e cioccolato <i>Spaghetti alla chitarra with hare ragout, Milio wine reduction and chocolate</i> <i>Spaghetti alla Chitarra mit Hasenragout, Milio-Wein Reduktion und Schokolade</i>	25,00
Risotto al persico e kafè <i>Risotto with perch and kafè</i> <i>Risotto mit Barsch und Kafè</i>	25,00
Tortello ripieno di ragù di pesci di lago, il suo brodo all'aneto e uova di salmerino <i>Tortelli filled with lake fish ragout, its own dill broth and char roe</i> <i>Tortelli gefüllt mit Seefischragout, eigener Dillbrühe und Saiblingsrogen</i>	28,00

7 Secondi

Lattuga alla brace, Bitto, crema di arachidi e polvere di prugna fermentata <i>Barbecued lettuce, Bitto cheese, peanut cream and fermented plum powder</i> <i>Gegrillter Salat, Bitto Käse, Erdnusscreme und fermentiertes Pflaumenpulver</i>	25,00
Filetto di manzo km 0 di Alpe Livigno con crema di nocciole, rosmarino e cipollotto <i>Beef fillet km 0 by Alpe Livigno with hazelnut cream, rosemary and spring onion</i> <i>Rinderfilet km 0 von Alpe Livigno mit Haselnusscreme, Rosmarin und Frühlingszwiebeln</i>	35,00
Storione bbq, pastinaca, il suo fondo e plancton <i>Sturgeon bbq, parsnip, demiglace and plankton</i> <i>Störgrill bbq, Pastinaken, Demiglace und Plankton</i>	35,00
La nostra versione di galletto Vallespluga alla cacciatora con gelato al fieno (min. 2 persone) <i>Our version of Vallespluga cockerel with hay ice cream (min. 2 persons)</i> <i>Unsere Version des Vallespluga-Hahns mit Heu-Eis (min. 2 Personen)</i>	38,00

7 Dolci

Soufflé con gelato alla lavanda <i>Soufflé with lavender ice cream</i> <i>Soufflé mit Lavendel Eis</i>	10,00
La nostra millefoglie ai sapori di Livigno (crema al Braulio, mirtillo nero) <i>Our millefeuille with flavors of Livigno (Braulio liquor cream, blueberry)</i> <i>Unsere Millefeuille mit Aromen von Livigno (Braulio-Likör Creme, Blaubeere)</i>	12,00
Il sottobosco <i>The undergrowth</i> <i>Das Unterholz</i>	14,00
Riso e latte, barbabietola, achillea e tartufo estivo <i>Rice and milk, beetroot, yarrow and summer truffle</i> <i>Reis und Milch, Rote Bete, Schafgarbe und Sommer Trüffel</i>	14,00