

# 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*

*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*

Per gruppi oltre le 5 persone, sono disponibili esclusivamente i menu degustazione.

*For groups of more than 5 people, only tasting menus are available.*

*Für Gruppen ab 5 Personen sind ausschließlich Degustationsmenüs erhältlich.*

# MOUNTAIN EXPERIENCE

€ 70

Entrée di Benvenuto  
*Welcome entrée*  
*Vorspeise zur Begrüßung*

Dry Age

Respiro  
*Breath*  
*der Atem*

Livigno Galizia

Brace

Soufflé

KÀfe da la Moka  
*Moka pot Kàfe*  
*Mokka-Kaffee*

# MOUNTAIN SCENT

Vegetarian

€ 70

Entrée di Benvenuto

*Welcome entrée*

*Vorspeise zur Begrüßung*

L'Uovo

*The Egg*

*Das Ei*

Mais & Birra

*Corn & Beer*

*Mais & Bier*

Assoluto di carciofo

*Artichoke Absolute*

*Artischocken-Absolute*

Broccolo

*Broccoli*

*Brokkoli*

Castagne & Cioccolato

*Chestnuts & Chocolate*

*Kastanien & Schokolade*

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

## MAIS & BIRRA

16

Baby pannocchia alla brace, gel di birra 1816,  
crema di mais bianco, polenta taragna soffiata e tiglio  
*Grilled baby corn, 1816 beer gel, white corn cream,  
puffed taragna polenta, and linden*  
*Gegrillter Babymais, 1816 Biergel, weiße Maiscreme,  
gepuffte Taragna-Polenta und Linde*

## UOVO

18

Uovo di selva cotto a bassa temperatura, affumicato al pino,  
crema di topinambur e le sue bucce soffiate  
*Forest egg slow-cooked and pine-smoked,  
Jerusalem artichoke cream with puffed skins*  
*Wald-Ei bei niedriger Temperatur gegart, mit Kiefer geräuchert,  
Topinambur-Creme und gepuffte Schalen*

## RESPIRO

20

Diaframma di manzo km0, cavolfiore e nduja  
*Local beef diaphragm, cauliflower, and 'nduja*  
*Regionales Rinderdiafragma, Blumenkohl und 'Nduja*

## DRY AGE

20

Carpaccio di filetto di manzo km 0 - frollato 4 mesi,  
purea di zucca arrostita e tartufo nero  
*Beef tenderloin carpaccio km 0 - aged 4 months,  
roasted pumpkin puree, and black truffle*  
*Rindfleisch-Carpaccio km 0 - 4 Monate gereift,  
geröstetes Kürbispüree und schwarze Trüffel*

# Primi

ASSOLUTO DI CARCIOFO - vegetarian	22
Tortello ripieno di carciofi e ricotta, in diverse consistenze di carciofi	
<i>Artichoke and ricotta stuffed tortello, with different artichoke textures</i>	
<i>Mit Artischocken und Ricotta gefüllter Tortello, mit verschiedenen Artischocken-Texturen</i>	
AGNEAU	22
Conchiglione monograno felicetti, ripieno di agnello brasato, salsa al Milio e ortica	
<i>Monograno Felicetti conchiglione stuffed with braised lamb, Milio wine sauce, and nettle</i>	
<i>Monograno Felicetti Conchiglione mit geschmortem Lamm, Milio-Wein-Sauce und Brennnessel</i>	
RISO & BRACE	24
Riso carnaroli Tenuta Drovanti cotto alla brace, zafferano, ossobuco e betulla	
<i>Grilled Tenuta Drovanti Carnaroli rice with saffron, ossobuco, and birch</i>	
<i>Gegrillter Carnaroli-Reis Tenuta Drovanti mit Safran, Ossobuco und Birke</i>	
LIVIGNO-GALIZIA	28
Tagliolino tirato a mano, tartare di rubia gallega, fonduta di Storico Ribelle e tartufo bianco	
<i>Hand-pulled tagliolino, Rubia Gallega tartare, Storico Ribelle fondue, and white truffle</i>	
<i>Von Hand gezogene Tagliolini, Rubia Gallega-Tartare, Fonduta di Storico Ribelle und weiße Trüffel</i>	

# Secondi

BROCCOLO - vegan	25
Gambo di broccolo verde, crema di broccolo giallo, cous cous di broccolo viola, crema di romanesco, fondo di broccolo, broccolo verde a ciuffetti, polvere di broccolo e camomilla	
<i>Green broccoli stalk, yellow broccoli cream, purple broccoli couscous, romanesco cream, broccoli base, floret green broccoli, broccoli powder, and chamomile</i>	
<i>Grüner Brokkolistängel, gelbe Brokkolicreme, lila Brokkoli-Couscous, Romanesco-Creme, Brokkoli-Basis, grüner Brokkoli in Röschen, Brokkoli-Pulver und Kamille</i>	
BRACE	32
Yakitori di pecora, laccati con salsa wakke, carota fermentata e melissa	
<i>Sheep yakitori glazed with wakke sauce, fermented carrot, and lemon balm</i>	
<i>Schaf-Yakitori, glasiert mit Wakke-Sauce, fermentierter Karotte und Melisse</i>	
PIDGEON	40
Piccione Renard Rouge cotto in casseruola, scalogno al vino rosso, gambero di fiume, il suo fondo al Milio e catalogna	
<i>Renard Rouge pigeon braised, red wine shallots, river prawn, its Milio wine sauce, and catalogna</i>	
<i>Renard Rouge-Taube, geschmort, Schalotten in Rotwein, Flussgarnele, ihre Milio-Wein-Sauce und Catalogna</i>	
UNA WELLINGTON NEL BOSCO	40
Filetto di cervo alla Wellington, accompagnato da morchelle ripiene di mirtilli e segale, insalata di rabarbaro e pomodoro San Marzano in kimchi	
<i>Venison Wellington fillet, served with morels stuffed with blueberries and rye, rhubarb and San Marzano tomato salad in kimchi</i>	
<i>Rehfilet Wellington, serviert mit mit Heidelbeeren und Roggen gefüllten Morcheln, Rhabarber-San Marzano-Tomatensalat in Kimchi</i>	



# Dolci

Frittelle di mela della Valtellina, gelato alla rosa canina, namelaka al timo selvatico e zucchero croccante <i>Apple fritters from Valtellina, rose hip ice cream, wild thyme namelaka, and crunchy sugar Apfelpfannkuchen aus der Valtellina, Hagebutteneis, wilde Thymian-Namelaka und knuspriger Zucker</i>	8
Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream Schokoladensoufflé mit Vanilleeis</i>	10
Panna cotta alla castagna e latte di mandorla, cioccolato soffiato, maron glacé <i>Chestnut and almond milk panna cotta, puffed chocolate, and candied chestnut Maronipanna cotta mit Mandelmilch, souffliertem Schokolade und Marron glacé</i>	14
Riscopriamo un grande classico: La Crêpe Suzette <i>Rediscover a great classic: Crêpe Suzette Entdecken Sie einen großen Klassiker wieder: Crêpe Suzette</i>	16

# 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 <i>Moka pot KÀfe Mokka-Kaffee</i>	3.5
KÀfe al Sifone <i>Siphon KÀfe Siphonkaffee</i>	5