

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

L'Uovo
The Egg
Das Ei

Respiro
Breath
Atem

Alta Montagna
High Mountain
Hohe Berge

Manzo nell'orto
Beef in the garden
Rindfleisch im Garten

Soufflé

KÀfe da la Moka
Moka pot Kàfe
Mokka-Kaffee

MOUNTAIN SCENT

Vegetarian

€ 70

Entrée di Benvenuto

Welcome entrée

Vorspeise zur Begrüßung

Parmigiana in viaggio per il Giappone

Parmigiana on a trip to Japan

Parmigiana auf einer Reise nach Japan

Panzanella di Montagna

Mountain Panzanella

Berg-Panzanella

Per il sentiero

Along the path

Den Pfad entlang

La rapa

The turnip

Die Rübe

Macedonia

Fruit salad

Obstsalat

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

PANZANELLA DI MONTAGNA

15

Spuma e croccante di pane raffermo, cipolla caramellata nel sakè,
ketchup al pomodoro giallo e datterino rosso, estratto di cetriolo e levistico

*Mountain Panzanella: foam and crispy stale bread, caramelized onion in sake,
yellow and red cherry tomato ketchup, cucumber and lovage extract*

*Berg-Panzanella: Spuma und knuspriges altes Brot, karamellisierte Zwiebeln im Sake, gelber
Tomatenketchup und rote Datteltomaten, Gurken- und Liebstöckel-Extrakt*

PARMIGIANA IN VIAGGIO PER IL GIAPPONE

16

Gelato alla cipolla caramellata, melanzana in salsa teriyaki,
cerfoglio e spuma di mozzarella di bruna alpina

*Parmigiana on a trip to Japan: caramelized onion ice cream,
eggplant in teriyaki sauce, chervil, and foam of Alpine brown mozzarella*

*Parmigiana auf einer Reise nach Japan: Karamellisiertes Zwiebeleis,
Aubergine in Teriyaki-Sauce, Kerbel und Schaum von Alpenbrauner Mozzarella*

RESPIRO

18

Diaframma bbq con fondo al timo, crema di cugol e chips di fondo

*BBQ diaphragm with thyme-infused sauce, cream of Good King Henry wild spinach,
and brown stock chips*

BBQ Zwerchfell mit Thymiansoße, Guter Heinrich Wildspinatcreme und Wurzelchips

L'UOVO

18

Uovo di selva con fonduta di barbabietola affumicata al pino,
servito con rosti di patate

*Forest egg with smoked beet fondue with pine,
served with potato rosti*

*Wald-Ei mit geräucherter Rote-Bete-Fondue mit Kiefer,
serviert mit Kartoffel-Rösti*

Primi

TROUT ESSENTIAL

23

Spaghettone Monograno Felicetti con burro acido al prezzemolo,
uova di trota e limone candito bruciato

*Monograno Felicetti Spaghettone with tangy parsley butter,
trout eggs, and burnt candied lemon*

*Monograno Felicetti Spaghettone mit saurem Petersilienbutter,
Forelleneiern und verbrannter kandierter Zitrone*

PRANZO DELLA DOMENICA

24

Cannolo di pollo arrosto con la sua pelle croccante,
crema di patata affumicata e fondo di rosmarino

*Sunday lunch: Roast chicken cannolo with crispy skin,
smoked potato cream, and rosemary stock*

*Sonntagsessen: Gebratene Hähnchen-Cannolo mit knuspriger Haut,
geräucherter Kartoffelcreme und Rosmarinfond*

PER IL SENTIERO

25

Risotto Riserva San Massimo, cugol e tarassaco

For the trail: Risotto Riserva San Massimo, Good King Henry wild spinach and dandelion

Für den Weg: Risotto Riserva San Massimo, Guter Heinrich Wildspinat und Löwenzahn

ALTA MONTAGNA

26

Tubetto Monograno Felicetti con ragù di pecora mantecato al fondo bruno
con spuma di kimchi di topinambur e cerfoglio

*Hight Mountain: Monograno Felicetti tube pasta with whipped sheep ragù in brown sauce,
topped with Jerusalem artichoke kimchi foam and chervil*

*Hochgebirge: Monograno Felicetti Röhrennudeln mit aufgeschlagenem Schafragù
in Bratensoße, verfeinert mit Topinambur-Kimchi-Schaum und Kerbel*

Secondi

LA RAPA

Spiedo di rapa in varie consistenze

25

Turnip skewer in various textures

Rübenspieß in verschiedenen Konsistenzen

ACQUA DOLCE

Salmerino, rabarbaro ed emulsione al levistico

32

Freshwater: Arctic char, rhubarb, and lovage emulsion

Süßwasser: Arktischer Saibling, Rhabarber und Liebstöckel-Emulsion

MANZO NELL'ORTO

Filetto di manzo Alpe Livigno in crosta alle erbe spontanee,
cipolla, funghi e patata

40

Beef in the Garden:

Alpe Livigno beef fillet in a crust of wild herbs, onion, mushrooms, and potato

Rindfleisch im Garten:

Alpe Livigno Rinderfilet in einer Kruste aus wilden Kräutern, Zwiebeln,

Pilzen und Kartoffeln

GALLETTO E PATATE

Galletto con cipolle marinate al sake, gelato alla patata e lattuga alla brace

40

Cockerel and Potatoes:

Cockerel with sake-marinated onions, potato ice cream, and grilled lettuce

Hähnchen und Kartoffeln:

Junghahn mit in Sake marinierten Zwiebeln, Kartoffeleis und gegrilltem Salat

Dolci

Un vago ricordo d'autunno: melograno e cioccolato <i>A faint memory of autumn: pomegranate and chocolate</i> <i>Eine vage Erinnerung an den Herbst: Granatapfel und Schokolade</i>	8
Soufflé al cioccolato con gelato alla panna <i>Chocolate soufflé with whipped cream ice cream</i> <i>Schokoladen-Soufflé mit Sahneeis</i>	10
Macedonia <i>Fruit salad</i> <i>Obstsalat</i>	14
Riscopriamo un grande classico: La Crêpe Suzette <i>Rediscover a great classic: Crêpe Suzette</i> <i>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</i> <i>Mokka-Kaffee</i>	3.5
KÀfe al Sifone <i>Siphon KÀfe</i> <i>Siphonkaffee</i>	5