

Stua Noa è nata da una domanda semplice:
cosa succede quando le Alpi incontrano il mondo?

Il nome non è casuale. La stube è da sempre il cuore caldo della casa alpina, il posto attorno a cui ci si riunisce, dove il cibo ha un significato che va oltre il nutrimento. Noi partiamo da lì. Da quella tradizione di accoglienza, da quella familiarità con il fuoco e con le stagioni.

Ma la stube, oggi, ha la porta aperta. Le materie prime arrivano dal territorio, dai pascoli, dai boschi, dai piccoli produttori che conosciamo di persona. In cucina però dialogano con tecniche e influenze che vengono da lontano: il grano saraceno di Chiuro incontra fermentazioni orientali, i funghi porcini trovano nuove consistenze, la selvaggina locale si veste di spezie che non ha mai conosciuto.

Non è fusione. È una cucina di territorio che ha viaggiato e porta con sé qualcosa, senza dimenticare da dove viene.

Benvenuti a Stua Noa.



SENZA CONFINI

MENU A MANO LIBERA

Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua
fantasia culinaria

6 portate

120 a persona

Per gruppi oltre le 4 persone, sono disponibili esclusivamente i menu degustazione,
da scegliere in versione unica per tavolo

Per esigenze alimentari specifiche, il nostro staff è a vostra disposizione
con la lista completa degli allergeni



ESSENZA DI MONTAGNA

TERRA E ABISSO

Diaframma di Bruna Alpina di Livigno, ortica, erbe di campo e caviale ·4·**·

TEMPURA DI MONTAGNA

Salmerino alpino, pino mugo, uova di trota e aglio orsino ·1·4·**·

EVOLUZIONE

Spaghettone, Bruna Alpina, trota, levistico ·1·4·7·**·

EQUILIBRIO

Bruna Alpina, patata, cavolo nero e achillea ·1·7·**·

RADICI

Tiramisù in chiave livignasca ·1·**·

80 a persona



ALTITUDINI VEGETALI

 **UOVO**

Uovo di selva, patate, mascherpa e tartufo ·7·**

 **RADICE IN TRE ATTI**

Rapa bianca, rapa rossa, sedano rapa ·**

 **GNUDI DEL CASARO**

Ricotta di capra, spinacino selvatico, Bitto, tartufo ·1·7·**

 **CAMPO FIORITO**

Zucca, fieno, lavanda ·7·**

 **BIANCO BRUCIATO**

Ricotta, lampone, limone bruciato e olio EVO ·3·7·

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

3 CALICI E CARRELLO DEI DISTILLATI

40 a persona

5 CALICI E CARRELLO DEI DISTILLATI

60 a persona



ANTIPASTI

TERRA E ABISSO

Diaframma di Bruna Alpina di Livigno, ortica, erbe di campo e caviale ·4·**·
20

TEMPURA DI MONTAGNA

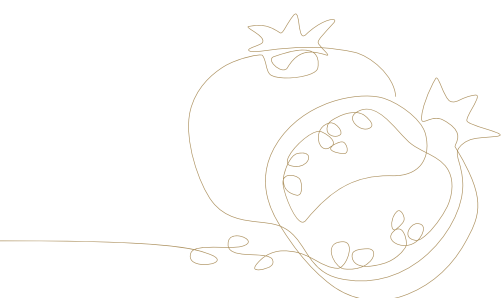
Salmerino alpino, pino mugo, uova di trota e aglio orsino ·1·4·**·
20

UOVO

Uovo di selva, patate, mascherpa e tartufo ·7·**·
18

RADICE IN TRE ATTI

Rapa bianca, rapa rossa, sedano rapa ·**·
16



PRIMI

EVOLUZIONE

Spaghettone, Bruna Alpina, trota, levistico ·1·4·7·**·
25

RISO DELLA VALTELLINA

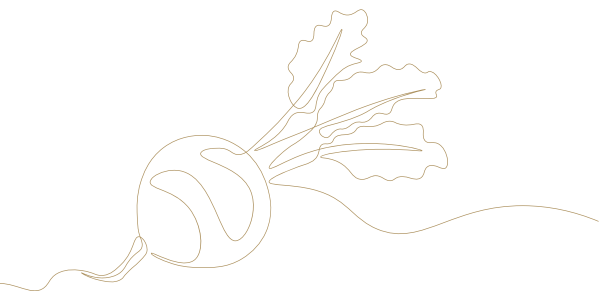
Riso, zafferano della Valtellina, nasturzio, midollo ·7·**·
25

GNUDI DEL CASARO

Ricotta di capra, spinacino selvatico, Bitto, tartufo ·1·7·**·
22

RADICE TERRITORIALE

Raviolone di carota, Scimudin e tarassaco ·1·7·**·
20



SECONDI

GALLETTO ALLA CACCIATORA

Galletto Vallespluga, porcini, rapa e gelato alla patata ·3·7·12·*·
40

EQUILIBRIO

Bruna Alpina, patata, cavolo nero e achillea ·1·7·*·
40

CORRENTE GIAPPONESE

Storione, miso ·4·6·7·*·
30

CAMPO FIORITO

Zucca, fieno, lavanda ·7·*·
25



DESSERTS

DOLCEZZA SOSPESA

Caramello e popcorn
15

ORO DELLA VALTELLINA

Mela e Braulio ·1·7·*·
13

BIANCO BRUCIATO

Ricotta, lampone, limone bruciato e olio EVO ·3·7·
13

RADICI

Tiramisù in chiave livignasca ·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



La carta del nostro menu è realizzata con sole piante annuali per ridurre la pressione sulle foreste. Come?
La sua ricetta è 75% bambù e 25% linters di cotone.

Queste fibre di alta qualità vengono prodotte con energia da fonti rinnovabili ottenendo una carta
riciclabile, biodegradabile e certificata FSC™.