

STUA NOA

FINE DINING

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

STUA NOA, in dialetto livignasco, significa "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, arricchito dalla maestria e dalla 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 a un briciole di follia.

MICHELIN
2025

Le Guide de
L'Espresso



IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
RISTORANTI 2025


EURO-TOQUES ITALIA

ALPINE ESSENCE

MENU A MANO LIBERA

Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua
fantasia culinaria

6 portate

120 a persona

Per gruppi oltre le 5 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



MOUNTAIN EXPERIENCE

UOVO DI SELVA

Uovo di selva roosti fonduta di capra e fiocco croccante [3/7]

TROTA ALPINA

Trota salmonata pil pil con burre blanche e caramello al fieno [4/7]

LIVIGNO GALIZIA

Tagliolino al burro con tartufo nero, fonduta di Storico Ribelle
e tartare di Rubia Gallega [1/3/7]

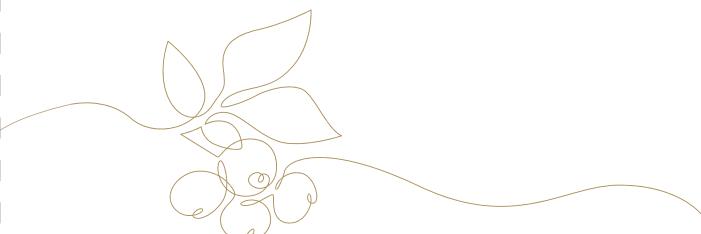
PICCOLO TIBET

Filetto di manzo dry aged con maionese all'ortica, millefoglie di porcini,
pane di cristallo [3]

SAPORI DI MONTAGNA

Pan di Spagna alla bisciola con gelato ai fichi secchi, crema al mascarpone,
cialda alle noci e sole di Livigno [1/3/7/8/*]

80 a persona



MOUNTAIN SCENT

🌿 LATTUGA E BRACE

Lattuga alla griglia fondata di scimudin, peperone e miele di tiglio [7]

🌿 UOVO DI SELVA

Uovo di selva roosti fondata di capra e fiocco croccante [3/7]

🌿 SUBBIOTTI AL RE AGLIO

Tubetti Monograno Felicetti al burro della latteria di Livigno, crema di cavolfiore e aglio nero [1/7]

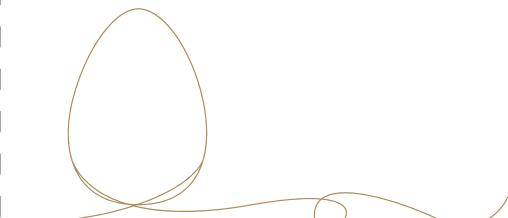
🌿 ASSOLUTO DI CARCIOFO E CECI

Carciofo laccato con glassa di ceci e cecina croccante

🌿 ORO DELLA VALTELLINA

Sfogliatina di mele della Valtellina con zabaione al Braulio Riserva [1/3/7]

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

Leaf icon LATTUGA E BRACE

Lattuga alla griglia fondata di scimudin, peperone e miele di tiglio [7]
16

Leaf icon UOVO DI SELVA

Uovo di selva roosti fondata di capra e fiocco croccante [3/7]
18

AUTUNNO IN TERRINA

Terrina alla gallina di selva con zucca, crema di castagne e fondo aromatico [3]
20

TROTA ALPINA

Trota salmonata pil pil con burre blanche e caramello al fieno [4/7]
20



PRIMI

SUBBIOTTI AL RE AGLIO

Tubetti Monograno Felicetti al burro della latteria di Livigno, crema di cavolfiore
e aglio nero [1/7]

20

PERNICE IN TRE ATTI

Tortello di pernice con coscia in bon bon, chicharròn della sua pelle
e brodo di cipolla affumicata [1/3/7]

22

ORO DI MONTAGNA

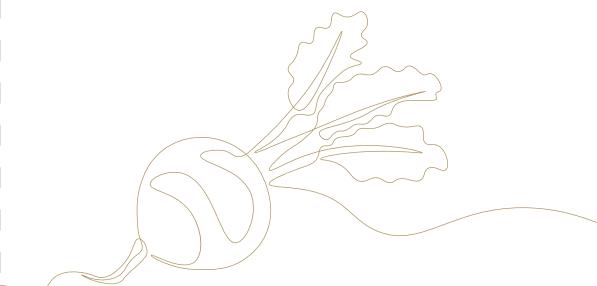
Risotto Mera 5 con zafferano della Valtellina, midollo alla brace e nasturzio [7]

25

LIVIGNO GALIZIA

Tagliolino al burro con tartufo nero, fondua di Storico Ribelle
e tartare di Rubia Gallega [1/3/7]

30



SECONDI

ASSOLUTO DI CARCIOFO E CECI

Carciofo laccato con glassa di ceci e cecina croccante

25

TESORI D'ACQUA DOLCE

Rollè di storione con il suo fondo, polvere di cugol e patate della Valtellina [7]

35

GALLETTO ALLA CACCIATORA

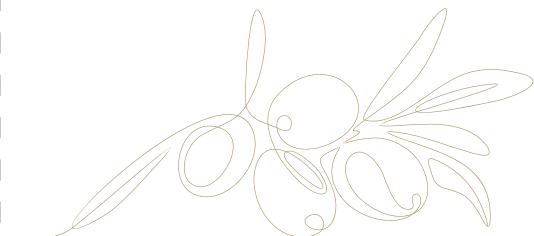
Galletto Vallespluga con porcino alla griglia, cipolla rossa in agrodolce,
rapa cotta ai carboni e gelato alla patata [3/7/12]

40

PICCOLO TIBET

Filetto di manzo dry aged con maionese all'ortica, millefoglie di porcini,
pane di cristallo [3]

45



DOLCI

 SAPORI DI MONTAGNA

Pan di Spagna alla bisciola con gelato ai fichi secchi, crema al mascarpone,
cialda alle noci e sole di Livigno [1/3/7/8]

13

 ORO DELLA VALTELLINA

Sfogliatina di mele della Valtellina con zabaione al Braulio Riserva [1/3/7]

13

 FROLLA DELLA FORESTA

Frolla al saraceno con cremoso al mirtillo, gel ai frutti di bosco
e gelato agli aghi di pino [3/7]

13

 RIS "OTTO"

Riso dolce con cioccolato bianco, cioccolato amaro e spuma di caramello salato [7]

15

CAFFÈ

Espresso KÀfe

3

KÀfe da la Moka

3.5

KÀfe al Sifone

5



**SCOPRI TUTTI I RISTORANTI
LUNGOLIVIGNO**



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™.