

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.

# ALPINE ESSENCE

## MENU A MANO LIBERA

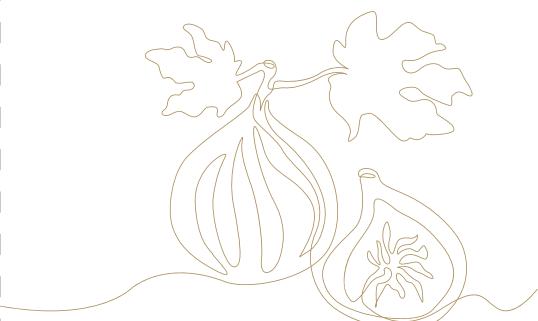
Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua  
fantasia culinaria

6 portate

168 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]

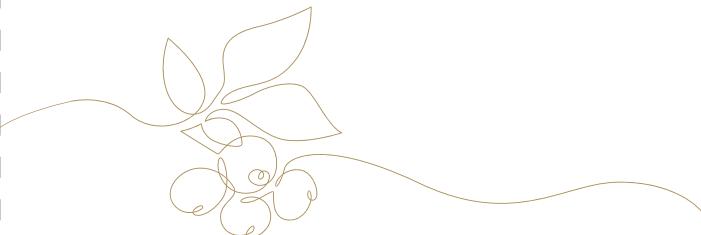
## PICCOLO TIBET

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

## SAPORI DI MONTAGNA

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

110 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]

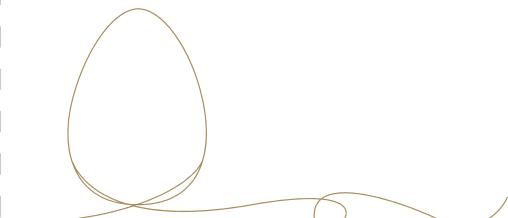
## 🌿 ASSOLUTO DI CARCIOFO E CECI

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]

100 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**  
58 a persona

**5 CALICI E CARRELLO DEI DISTILLATI**  
88 a persona



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™.