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 briciolo di follia.

MICHELIN 2025
Le Guide de L'Espresso
AMBASCIATORI DEL GUSTO
IDENTITÀ GOLOSE Le Guide RISTORANTI 2025
EURO-TOQUES ITALIA

STUA NOA
FINE DINING

CONCORDIA EXPERIENCE

MENU A MANO LIBERA

Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua
fantasia culinaria

6 portate

110 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

STUA NOA
FINE DINING

MOUNTAIN EXPERIENCE

DRY AGE
Carpaccio di filetto di manzo km 0 frollato 4 mesi, umeboshi di prugna,
chips di levistico e polvere di tarassaco

SALMERINO IN VENDEMMIA
Tataki di salmerino, mosto d'uva e chips di verza

ORO DI LIVIGNO
Gnocco di polenta fritto e affumicato, fonduta di Eroico della Latteria di Livigno,
sciroppo alla pigna e polvere di cúgol

LEPRE: ANDATA & RITORNO
Andata: Roll di lepre con cuore di erbe aromatiche, San Marzano glassato
con insalatina di capperi, basilico e olive
Ritorno: Wafer ripieno di fegatini di lepre con polvere di capperi e olive

L'ESSENZA DEL BOSCO
Stecco di gelato al pino, cuore morbido al ribes e glassa a specchio al muschio

70 a persona

STUA NOA
FINE DINING

MOUNTAIN SCENT

UOVO DI SELVA
Uovo di selva cotto a bassa temperatura, fiocchi di ricotta aromatizzati al fieno, marmellata e chips di mais

METAMORFOSI DI PATATA
Patata in varie forme e consistenze

SETA DI SOIA
Spaghetti di soia mantecati al burro di mandorla, spuma di rucola selvatica e umami di pomodoro

RUGIADA VIOLA
Radicchio, cavolo viola e lampone

LIVIGNO IN UN CUCCHIAIO
Panna cotta vegetale alla Taneda di Livigno, zucar ròs, namelaka alla cannella e terra edibile

70 a persona

STUA NOA
FINE DINING

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

STUA NOA
FINE DINING

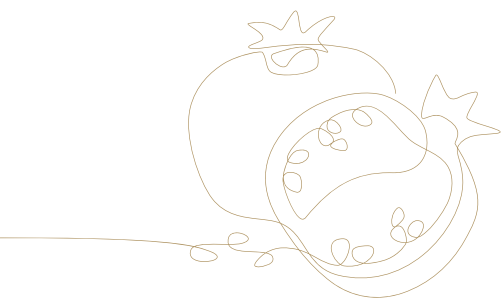
ANTIPASTI

METAMORFOSI DI PATATA
Patata in varie forme e consistenze
16

UOVO DI SELVA
Uovo di selva cotto a bassa temperatura, fiocchi di ricotta aromatizzati al fieno, marmellata e chips di mais
18

DRY AGE
Carpaccio di filetto di manzo km 0 frollato 4 mesi, umeboshi di prugna, chips di levistico e polvere di tarassaco
20

SALMERINO IN VENDEMMIA
Tataki di salmerino, mosto d'uva e chips di verza
20



STUA NOA
FINE DINING

PRIMI

SETA DI SOIA
Spaghetti di soia mantecati al burro di mandorla, spuma di rucola selvatica
e umami di pomodoro
20

ORO DI LIVIGNO
Gnocco di polenta fritto e affumicato, fonduta di Eroico della Latteria di Livigno,
sciroppo alla pigna e polvere di cúgol
22

RISOTTO DEL CACCIATORE
Risotto Tenuta Drovanti mantecato con fondo bruno, carpaccio di capriolo,
rapa bianca in chips e in crema, polvere di sambuco
25

L'ESSENZA DEL LAGO
Pacchero Monograno Felicetti mantecato al missoltino con saraceno soffiato
e spuma di kimchi di mela
28

STUA NOA
FINE DINING

SECONDI

RUGIADA VIOLA
Radicchio, cavolo viola e lampone
25

ANGUILLA IN VIAGGIO A LIVIGNO
Anguilla, finferlo all'aceto di riso e soia, pelle fritta
30

LEPRE: ANDATA & RITORNO
Andata: Roll di lepre con cuore di erbe aromatiche, San Marzano glassato con insalatina di capperi, basilico e olive
Ritorno: Wafer ripieno di fegatini di lepre con polvere di capperi e olive
40

DOLCE FUMO
Germano, porro alla brace e amarena
40

STUA NOA
FINE DINING

DOLCI

SAPORI DI MONTAGNA
Pan di Spagna alla bisciola, gelato ai fichi secchi, crema al mascarpone, cialda alle noci e Sole di Livigno con stampo
10

SOUFFLÉ: UN VIAGGIO DI SAPORI
Soufflé all'ortica e gelato ai mirtilli rossi
10

LIVIGNO IN UN CUCCHIAIO
Panna cotta vegetale alla Taneda di Livigno, zucar ròs, namelaka alla cannella e terra edibile
14

L'ESSENZA DEL BOSCO
Stecco di gelato al pino, cuore morbido al ribes e glassa a specchio al muschio
14

CAFFÈ
Espresso KÀfe
3
KÀfe da la Moka
3.5
KÀfe al Sifone
5

STUA NOA
FINE DINING

SCOPRI TUTTI I RISTORANTI
LUNGOLIVIGNO

FSC

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™.