

STUA NOA

FINE DINING

CONCORDIA EXPERIENCE

"The Chef's choice" Menu

Let our Chef's
culinary phantasy
surprise you

5 courses
Excluding beverage

€ 110
per pax

MOUNTAIN EXPERIENCE

A Menu featuring
the ingredients of our region
with a contemporary
"Fine Dining" touch

5 courses
Excluding beverage

€ 80
per pax

STUA NOA

FINE DINING

MOUNTAIN EXPERIENCE

AMUSE BOUCHE

STARTER

Deer carpaccio, celeriac cream, chicory mayonnaise and potato coral
Arctic char in crust of potatoes and pumpkin, Jerusalem artichoke cream and black truffle

FIRST COURSE

A Barley risotto that wants to become a "pizzochero"

MAIN COURSE

Veal Milanese with its gravy
Endive marinated in saffron and glazed with goat kefir, chargrilled orange jelly

PRE DESSERT

DESSERT

Tarte tatin 2.0

Gli Antipasti

- Carpaccio di cervo, crema di sedano rapa, maionese alla cicoria e corallo di patata € 18
Deer carpaccio, celeriac cream, chicory mayonnaise and potato coral
Hirsch-Carpaccio, Sellerie Creme, Chicorée-Mayonnaise und Kartoffel Koralle
- Salmerino in crosta di patate e zucca, crema di topinambur e tartufo nero € 14
Char in potato and pumpkin crust, Jerusalem artichoke cream and black truffle
Saibling in Kartoffel-Kürbis-Kruste, Topinambur Creme und Schwarzem Trüffel
- Tartare di manzo km 0 da "Alpe Livigno", chips di polenta soffiata e marmellata di € 16
peperone giallo
Beef tartare km 0 from "Alpe Livigno", puffed polenta chips and yellow pepper jam
Rinder Tartar Km 0 von "Alpe Livigno", gepuffte Polenta-Chips und gelbe Paprikamarmelade
- Colazione salata (spuma di taleggio di capra, funghi porcini trifolati, salvia fritta e € 14
gnocco fritto)
Salty breakfast (goat taleggio mousse, sautéed porcini mushrooms, fried sage and fried dumpling)
Salziges Frühstück (Ziegen-Taleggio-Mousse, sautierte Steinpilze, gebratener Salbei und gebratene Knödel)

7 Primi

- Tortelli di zucca, chips di fiocco valtellinese ed emulsione al pino mugo € 20
Pumpkin ravioli, "fiocco valtellinese" bow chips and "pino mugo" emulsion
Kürbis Ravioli, Schleifenchips "Fiocco Valtellinese" und "Pino Mugo" Emulsion
- Spaghettoni monograno felicetti mantecati nel burro alle acciughe, tartare di storione e salsa al the matcha € 22
"Felicetti" single-grain spaghetti creamed with anchovies' butter, sturgeon tartare and matcha tea sauce
Einkorn-Spaghetti "Felicetti" mit Sardellen Butter, Stör Tartar und Matcha-Tee-Sauce
- Pappardella tirata a mano, ragù di cinghiale battuto al coltello su cremoso di marroni € 20
Handmade pappardelle, boar ragout on creamy chestnuts
Handgemachte Pappardelle, Wildschweinragout auf Cremigen Kastanien
- L'orzotto che vuole diventare un pizzocchero € 18
"Orzotto" that desires to become a "pizzocchero"
"Orzotto", der ein "Pizzocchero" werden möchte

7 Secondi

Vitello alla milanese con il suo fondo, indivia marinata nello zafferano e glassata da kefir di capra, gel di arancia alla brace € 24

Veal Milanese style in its sauce, endive marinated in saffron glazed with goat kefir and grilled orange gel

Kalbfleisch nach Mailänder Art in seiner Sauce, Endivien Salat mariniert in Safran, glasiert mit Ziegen Kefir und gegrilltem Orangen Gel

La nostra versione di Wellington vegetariana accompagnata dal suo fondo ristretto vegetale € 20

Our vegetarian Wellington fillet version with its vegetable restricted sauce

Unsere Vegetarische Wellington-Filet-Version mit pflanzlich eingeschränkter Sauce

Filetto di manzo km 0 da Alpe Livigno cotto nel burro, chips di Taroz, spinacino all'aglio e olio € 28

0 Km beef fillet from "Alpe Livigno" cooked in butter, Taroz chips, baby spinach sauteed in garlic and oil

0 km Rinderfilet von der "Alpe Livigno" in Butter gekocht, Taroz-Chips, Babyspinat in Knoblauch und Öl sautiert

Filetto di trota con salsa al vermouth, caviale di sidro di mele, insalatina di cicoria e rabarbaro candito e senape, velo di mela confit € 26

Trout fillet with vermouth sauce, apple cider caviar, chicory salad, candied rhubarb, mustard and apple confit

Forellenfilet mit Wermut Sauce, Apfelwein Kaviar, Zichorien Salat, Kandiertem Rhabarber, Senf und Apfel Confit

7 Dolci

- La nostra versione di Mont Blanc: bavarese al lampone, cuore morbido di mirtillo e lime, lastre di meringa alla vaniglia, namelaka al cioccolato bianco € 10
Our "Mont Blanc" version: raspberry bavarois, soft heart of blueberry and lime, vanilla meringue plates, white chocolate namelaka
Unsere "Mont Blanc"-Version: Bavarois-Himbeere, Weiches Herz aus Heidelbeere und Limette, Vanille-Baiser-Platten, weiße Schokoladen-Namelaka
- Welcome to Latteria: crema di latte, bavarese allo yogurt, dulce de leche, gelato alla cagliata, cialda al latte € 12
Welcome to "Latteria": milk cream, bavarian yogurth, dulce de leche, milk curd ice-cream, crunchy milk
Willkommen bei "Latteria": Milch Creme, Bayerischer Joghurt, Dulce De Leche, Milchquark-Eis, knuspriger Milch
- Tarte tatin 2.0 € 10
2.0 Tarte tatin
- Liquirizia, castagne, melagrana: spirale di mousse alla liquirizia, spugna alla farina di castagne, cremoso al cioccolato fondente e marroni, marron glacés e melagrana € 12
Licorice, chestnuts, pomegranate: spiral licorice mousse, chestnut flour sponge, creamy with dark chocolate and chestnuts, marron glacé in pieces and pomegranate in grains
Lakritze, Kastanien, Granatapfel: Spirale Lakritz Mousse, Kastanienmehl Schwamm, Cremig mit Zartbitter Schokolade und Kastanien, Marron Glacé in stücken und Granatapfel in körnern