

# stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

Bei STUA DA LEGN bemühen wir uns nicht nur, eine Mahlzeit anzubieten, sondern ein sinnliches Erlebnis, das die Natur umarmt, einen Moment der Verbundenheit mit der Schönheit und Authentizität der Alpenregion, die uns immer beherbergt hat.

Wir möchten Sie in eine Welt des Geschmacks, der Tradition und der Liebe zur Erde führen, wo jeder Bissen eine Reise zum Glück und zur Wiederentdeckung unserer tiefsten Wurzeln ist.

Wir möchten die Harmonie zwischen Mensch und Natur feiern: Unsere Küche ist ein Tanz der Freundlichkeit, bei dem die Hände von Chef Andrea Fugnanesi und seinem Team von Wohlwollen und Bewusstsein geleitet werden. "Keine Verschwendung" ist das Prinzip, das sie täglich leitet.

Wir sind das erste vegetarische und vegane Restaurant in Livigno:  
Willkommen bei STUA DA LEGN,  
dem pulsierenden Herzen von ALTA CUCINA NATURALE.



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

**IDENTITÀ GLOSALE** Le Guide  
**RISTORANTI 2025**

## MENU CIMA

Amuse Bouche

### SYMPHONIE AUS MAIS

Cremiger Mais mit Bitto-Käse, gebratener Babymais, Maispulver und weißem Trüffel

### GEMÜSEVERTIKALITÄT

Sellerie, Kartoffel, Rettich, Zucchini, weiße Rübe, vegane Kurkuma-Mayonnaise, vegane Tomaten-Mayonnaise, vegane Aktivkohle-Mayonnaise, vegane Spinat-Mayonnaise

### ZWIEBELUMARMUNG

Spaghettoni Monograno Felicetti, Zwiebelschalen, Sauerrahm, knuspriger Lauch und Holunderpulver

### KÖRNER UND WOLKEN

Zitronenmelisse-Blumenkohlcreme, geschmorter Blumenkohl, Blumenkohl-Crudités und Buchweizen

Pre Dessert

### APFELKÜCHLEIN

Apfelküchlein aus dem Valtellina, Hagebutteneis, Namelaka mit wildem Thymian und knusprigem Zucker

70 per person

is menu



stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

## MENU ALTA CUCINA NATURALE

Freihand Menü des Küchenchefs Lassen Sie sich von unserem Chef und seiner kulinarischen Fantasie überraschen

6 Gänge

110 pro Person

Für Tische mit mehr als 4 Gästen bitten wir Sie freundlich, dasselbe Menü auszuwählen, um ein optimales gemeinsames Erlebnis zu gewährleisten

i menu



Wahlberg

## KRÄUTERTEE-ERLEBNIS

Eine sensorische Reise durch ausgewählte Kräuterinfusionen und feine Gewürze, die in unserer Apotheke im SPA kreierte wurden. Die Düfte der Berge verweben sich harmonisch mit den Aromen der Erde und bieten ein reines Wellness-Erlebnis

20

## COCKTAIL-VERKOSTUNG

Unsere Barkeeper interpretieren alpine Aromen in einer Auswahl an Höhen-Cocktails neu. Aromatische Kräuter, handwerkliche Infusionen und edle Spirituosen verschmelzen zu überraschenden Kreationen, die es sippenweise zu entdecken gilt

5 Cocktails 60

3 Cocktails 40

## WEINREISE

Eine Reise durch erlesene Etiketten, kuratiert von unserem Sommelier. Von lokalen Exzellenzen bis hin zu großen Klassikern wird jedes Glas ausgewählt, um die Aromen unserer Küche zu unterstreichen und ein unvergessliches Weinerlebnis zu bieten

5 Gläser 60

3 Gläser 40



antipasti

GEMÜSEVERTIKALITÄT

Sellerie, Kartoffel, Rettich, Zucchini, weiße Rübe,  
vegane Kurkuma-Mayonnaise,  
vegane Tomaten-Mayonnaise,  
vegane Aktivkohle-Mayonnaise,  
vegane Spinat-Mayonnaise

18

TOPINAMBUR

In Silberblatt gewickelter Topinambur im  
Pergament mit seiner Creme, verbranntem  
Schalenpulver, Bourbon-Vanille,  
Zirbelkiefer-Melasse und Topinambur-Platten

18

SYMPHONIE AUS MAIS

Cremiger Mais mit Bitto-Käse, gebratener  
Babymais, Maispulver und weißem Trüffel

16

EI

Ei in Polentakruste, Kartoffelcreme  
mit Meerrettich und Kamille

16



primi

## ZWIEBELUMARMUNG

Spaghettoni Monograno Felicetti,  
Zwiebelschalen, Sauerrahm, knuspriger Lauch  
und Holunderpulver  
23

## WIE EINE PASTA UND KARTOFFELN

Mescafrancesca-Pasta, lokale Kartoffelcreme,  
Bitto-Käse, Kartoffelschalenöl  
und lila Kartoffelchips  
23

## WINTERWALD

Gefüllte Ravioli mit sautierten Shiitake-Pilzen in  
rotem Gemüsejus, gebratener Sellerie  
und Artischockenblätter-Dekokt  
22

## SCHNEEKORN

Risotto Carnaroli Tenuta Drovanti mit Blumenkohl,  
Brennnessel und Schafgarbe  
22



secondi

## ROTE BETE

Rote-Bete-Spieß in verschiedenen Texturen  
25

## BORSAT

Weißer Rübchen, Kartoffel mit Rosmarin, rote Bete,  
Wirsing, Gemüsefond, Rosumeda, Rübchenbrot  
25

## KÖRNER UND WOLKEN

Zitronenmelisse-Blumenkohlcreme, geschmorter  
Blumenkohl, Blumenkohl-Crudité  
und Buchweizen  
23

## KÜRBIS UND MILCH

Gegrillter Mantovana-Kürbis, Milchcreme mit  
Karamell, Kürbisschalenfond, roher Kürbis  
und Birkenpulver  
23



laici

## SOUFFLE'

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis  
16

## KÜRBIS UND BALSAMICO

Eis aus Kürbisschalen, kandierter Kürbis,  
karamellierte Kürbiskerne, Kürbisbavaroise  
und Kirsch-Balsamico-Tropfen am Tisch  
16

## APFELKÜCHLEIN

Apfelküchlein aus dem Valtellina, Hagebutteneis,  
Namelaka mit wildem Thymian  
und knusprigem Zucker  
14

## KASTANIEN UND SCHOKOLADE

Kastanien-Pannacotta mit Mandelmilch,  
luftige Schokolade, Maron glacé  
12

## TEE

RELAX | Weißdorn, Kamille, Linde, Thymian und rote Früchte  
Ein regenerierender Aufguss, der antiseptischen Thymian,  
entspannende Kamille, Lindenblüten für den Schlaf und Weißdorn  
mit sanfter beruhigender Wirkung kombiniert. Rote Früchte fügen  
eine süße, antioxidative Note hinzu - ideal für einen Moment der  
Ruhe und des Wohlbefindens  
6

## VERDAUUNG | Fenchel, Minze, Zimt und Sternanis

Ein erfrischender und gesunder Aufguss, der die Verdauung fördert  
und Blähungen lindert. Sternanis und Fenchel erleichtern die  
Verdauung, Minze sorgt für Frische und beruhigt den Magen,  
während Zimt und Gewürze den Körper wärmen und den  
Verdauungsprozess anregen  
6

