

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-Crudité 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-Dekort
22

SCHNEEKORN

Risotto Carnaroli Tenuta Drovanti mit Blumenkohl,
Brennnessel und Schafgarbe
22



secondi

ROTE BETE

Rote-Bete-Spieß in verschiedenen Texturen
25

BORSAT

Weißer Rotebete, Kartoffel mit Rosmarin, rote Bete,
Wirsing, Gemüsefond, Rosumeda, Rüberrind
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

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

