stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

Alla STUA DA LEGN ci impegniamo ad offrire non solo un pasto ma un'esperienza sensoriale che abbraccia la natura, un momento di connessione con la bellezza e l'autenticità del territorio alpino che ci ospita da sempre.

Vogliamo guidarvi in un mondo di gusto, tradizione e amore per la Terra, dove ogni morso è un viaggio verso la felicità e la riscoperta delle nostre radici più profonde.

Desideriamo celebrare l'armonia tra l'uomo e la natura:
la nostra cucina è una danza di gentilezza, dove le mani dello Chef Andrea Fugnanesi e la sua brigata sono guidate dalla benevolenza e dalla consapevolezza.
"Niente spreco" è la linea che li guida giornalmente.

Siamo il primo ristorante vegetariano e vegano di Livigno:
Benvenuti alla STUA DA LEGN, cuore pulsante dell'Alta Cucina Naturale.

AMBASCIATORI
DEL GUSTO

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
RISTORANTI 2025

stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

i menu

MENU CIMA

Amuse Bouche

SINFONIA DI MAIS
Crema di mais mantecata con Bitto,
baby pannocchia scottata, polvere di mais
e tartufo bianco

VERTICALITA' VEGETALE
Sedano rapa, patata, ravanelli, zucchine, rapa bianca, maionese vegana alla curcuma, maionese vegana al pomodoro, maionese vegana al carbone vegetale, maionese vegana allo spinacio

ABBRACCIO DI CIPOLLA
Spaghettone monograno Felicetti, bucce di cipolla,
panna acida e porro croccante
e polvere di sambuco

GRANI E NUVOLE
Crema di cavolfiore alla melissa, cavolfiore brasato,
crudité di cavolfiore e grano saraceno

Pre Dessert

FRITTELLE DI MELE
Frittelle di mela della Valtellina, gelato alla rosa canina, namelaka al timo selvatico
e zucchero croccante

70 a persona

stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

i menu

MENU ALTA CUCINA NATURALE

Menù a mano libera

Lasciati sorprendere dallo Chef e dalla sua fantasia culinaria

6 portate

110 per persona

Per i tavoli con più di 4 ospiti, chiediamo gentilmente di scegliere lo stesso menù per garantire un'esperienza condivisa ottimale

stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

pairing

DEGUSTAZIONE TISANE

Un viaggio sensoriale attraverso infusi di erbe selezionate e spezie pregiate, studiati e creati nella nostra Apotheke in SPA. I profumi della montagna si intrecciano armoniosamente con i sapori della terra, regalando un'esperienza di puro benessere

20

COCKTAIL TASTING

I nostri barman reinterpretano i sapori alpini in una selezione di cocktail d'altura. Erbe aromatiche, infusioni artigianali e distillati pregiati si fondono in creazioni sorprendenti, da scoprire sorso dopo sorso

5 cocktails 60

3 cocktails 40

PERCORSO DIVINO

Un percorso tra etichette pregiate, curato dal nostro sommelier. Dalle eccellenze locali ai grandi classici, ogni calice è scelto per esaltare i sapori della nostra cucina e regalare un'esperienza enologica indimenticabile

5 calici 60

3 calici 40

stua da legn

ALTA CUCINA NATURALE

antipasti

VERTICALITA' VEGETALE

Sedano rapa, patata, ravanelli, zucchine, rapa bianca, maionese vegana alla curcuma, maionese vegana al pomodoro, maionese vegana al carbone vegetale, maionese vegana allo spinacio

18

TOPINAMBUR

Topinambur al cartoccio avvolto da foglia d'argento con la sua creama, polvere di bucce bruciata, vaniglia Bourbon, melassa di pino mugo e lastre di topinambur

18

SINFONIA DI MAIS

Crema di mais mantecata con Bitto, baby pannocchia scottata, polvere di mais e tartufo bianco

16

UOVO

Uovo in crosta di polenta, crema di patata e rafano e camomilla

16

stua da legn
ALTA CUCINA NATURALE

primi

ABBRACCIO DI CIPOLLA
Spaghettone monograno Felicetti, bucce di cipolla,
panna acida e porro croccante
e polvere di sambuco
23

PASTA E PATATE
Mescafrancesca, crema di patate del territorio,
Bitto, olio con bucce di patate
e chips di patata Vitelotte
23

ASSOLUTO DI CARCIOFO
Tortello ripieno di carciofi e ricotta della latteria di
Livigno, decotto di carciofo con le sue foglie
e cuore di carciofo croccante
22

CHICCO DI NEVE
Risotto carnaroli tenuta Drovanti, al cavolfiore
con ortica e achillea
22

stua da legn
ALTA CUCINA NATURALE

secondi

BARBABIETOLA
Spiedo di barbabietola in varie consistenze
25

BORSAT
Rapa bianca, patata al rosmarino, rapa rossa, verza, fondo vegetale, rosumeda, pane alla rapa
25

GRANI E NUVOLE
Crema di cavolfiore alla melissa, cavolfiore brasato, crudité di cavolfiore e grano saraceno
23

ZUCCA E LATTE
Zucca mantovana alla brace, crema di latte al caramello, fondo di bucce, e zucca cruda e polvere di Betulla
23

stua da legn
ALTA CUCINA NATURALE

dolci

SOUFFLE'
Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia
16

ZUCCA E BALSAMICO
gelato con bucce di zucca, zucca candita, semi di zucca caramellati, bavarese alla zucca e gocce di balsamico di ciliegia al tavolo
16

FRITTELLE DI MELE
Frittelle di mela della Valtellina, gelato alla rosa canina, namelaka al timo selvatico e zucchero croccante
14

CASTAGNE E CIOCCOLATO
Panna cotta alla castagna e latte di mandorla, cioccolato soffiato, maron glacé
12

TISANE

RELAX | biancospino, camomilla, tiglio, timo e frutti rossi
Un infuso rigenerante che combina il timo antisettico, la camomilla rilassante, il tiglio per favorire il sonno e il biancospino dal delicato effetto sedativo. I frutti rossi completano con una nota dolce e antiossidante, ideale per un momento di pace e benessere
6

DIGESTIVE | finocchio, menta, cannella e anice stellato
Un infuso rinfrescante e salutare che favorisce la digestione e allevia i gonfiori. L'anice stellato e il finocchio facilitano la digestione, la menta dona freschezza e lenisce lo stomaco, mentre la cannella e le spezie riscaldano l'organismo e stimolano il processo digestivo
6