



a *Tavola*  
con la  
**FATA**  
delle **Dolomiti**

15-20 marzo 2015

ristorante Malga Panna  
ristorante Tyrol  
ristorante Fuciade  
ristorante Foresta







**Ristora Moena**

## A tavola con la Fata delle Dolomiti

### La leggenda del Re sulla tavola della Fata

#### Sapori serali alla corte della cucina ladina di Fassa

Dopo anni di ospitalità serale offerta ai propri ospiti con il nome "A cena con Re Laurino" da parte dei ristoranti Malga Panna, Fuciade, Tyrol e Foresta, la prestigiosa rassegna culinaria cambia nome ma non la sostanza e la qualità dei sapori elaborati. La magia che ricorda gli incantesimi e le meraviglie profuse da abili mani artigiane e pananti, è ora racchiusa nel nome che evoca un leggendario Re ed un'altra misteriosa ed affascinante Fata. "C'era una volta un Re che vagava sognante nel bosco di Fassa alla ricerca della sua Fata buona..." così potrebbe suonare l'input della nuova avventura a tavola che gli chef Paolo Donei, Sergio e Martino Rossi, Michelangelo Croce, Riccardo Schacher e Massimo Sommariva intendono promuovere ed offrire ai loro ospiti dal 15 al 20 marzo 2015. L'evento avrà carattere periodico e ogni anno si presenterà al pubblico con qualche novità, nuovi piatti e nuovi sapori scoperti o riscoperti tra tradizione, innovazione, idee in movimento, fantasia e creatività.

La storica cordata dei 4 amici/Chef, riparte dunque con slancio ed entusiasmo verso un'ennesima sfida e un'ennesima, consolidata sicurezza: che la qualità e la passione sanno fare la differenza in cucina, a tavola e nel variegato mondo turistico dove l'offerta è ormai varia e diversificata e dove anche solo il gesto di un Re e un pizzico di sapore di Fata, possono elevare gusto e ospitalità, i buoni ritorni e le buone scoperte da parte di amici e di ospiti che ogni anno passano e tornano nel giro dei 4 ristoranti. Dunque, - A tavola con la Fata delle Dolomiti - a marzo 2015, dal 15 al 20, nuovo nome, nuove meraviglie, sapori e cucina di classe nella corte di sua Maestà Cucina Ladina di Fassa.

**Ristora Moena**





RISTORANTE

# Malgapanna

tel. 0462 573489

www.malgapanna.it • info@malgapanna.it

Filetto di Coregone arrosto,  
ali di razza e zabaione al pomodoro

.....

Tortello di melanzana, coda di gambero,  
mandorle, gelato di panna acida e cetriolo

.....

Spaghetto mantecato all'olio di rapa rossa,  
pollo ruspante e latte affumicato

.....

Manzo cotto sul carbone, crema di patate,  
limone e capperi fritti

.....

*Formaggio nostrano della val di Fassa  
Cher de Fascia*

.....

Soffice di polenta, gelato alla mela cotogna,  
lamponi e consommè di spezie invernali

Nebbiolo rosé dosaggio zero M.C.'09 : *Erapacrive*  
Sylvaner Praepositus '13 : *Abbazia di Novacella*  
Merlot "Villa Karneid" '13 : *Castelfeder*  
Brachetto spumante M.M. '14 : *Cascina Fonda*

Grappa Bertagnolli

**€ 60,00**

È gradita la prenotazione



SE NECESSARIO PER LA VOSTRA TRANQUILLITÀ  
TI PORTO IO È DISPONIBILE AL 347.5101060

IF NEEDED, A PAYING TAXI SERVICE IS AVAILABLE  
BY CALLING (+39) 3475101060





RISTORANTE  
*Tyrol*

tel. 0462 573760

www.posthotelmoena.it • info@posthotelmoena.it

Bocconcini di salmerino con asparagi,  
patate e salsa bolzanina

.....

Zuppetta di sedano rapa e rapa rossa,  
ravioli croccanti al brasato

.....

Gnocchetti di ricotta e spinaci,  
crema al formaggio "Cuor di Fassa"

.....

Scamone di vitello al timo,  
crocchette di patate ai porcini  
e verza padellata

.....

*Formaggio nostrano della val di Fassa*  
*Cher de Fascia*

.....

Degustazione di dessert della Fata Moena



Coda di volpe brut M.M.s.a. : *Vadiaperti - Traerte*  
Veltliner Praepositus '12 : *Veltliner Praepositus '12*

Lagrein "Rieder" '13 : *Castelfeder*

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco  
spumante M.M.s.a. : *Cascina Gilli*

Grappa Bertagnolli

**€ 49,00** È gradita la prenotazione



SE NECESSARIO PER LA VOSTRA TRANQUILLITÀ  
TI PORTO IO È DISPONIBILE AL 347.5101060

IF NEEDED, A PAYING TAXI SERVICE IS AVAILABLE  
BY CALLING (+39) 3475101060





RISTORANTE

# Fuciade

tel. 0462 574281

www.fuciade.it - rifugiofuciade@gmail.com

Insalatina di maialino, chiodini  
e orzo soffiato con sifonata di patata

.....

Zuppa di pesci d'acqua dolce,  
foglie di cavolo e zenzero

.....

Tortelli di grano saraceno alla rapa rossa,  
semi di papavero e ricotta affumicata

.....

Spalla di vitello al fieno e pacche selezioni  
monograno Felicetti alla parmigiana

.....

*Formaggio nostrano della val di Fassa  
Cher de Fascia*

.....

Soffice all'olio extra vergine d'oliva del Garda,  
cremoso latte, gelato al basilico  
e confettura di pomodoro

Rosato Brut Bolla Rosa  
Lacrima di Morro d'alba M.M. s.a. : *Giusti*

Pinot Grigio "15" '14 : *Castelfeder*

Pinot Nero '13 : *Abbazia di Novacella*

Fior D'Arancio Colli Euganei  
spumante M.M. s.a. : *La Montecchia*

Grappa Bertagnolli

**€ 52,00** È gradita la prenotazione



SE NECESSARIO PER LA VOSTRA TRANQUILLITÀ  
TI PORTO IO È DISPONIBILE AL 347.5101060

IF NEEDED, A PAYING TAXI SERVICE IS AVAILABLE  
BY CALLING (+39) 3475101060





RISTORANTE

# Foresta

tel. 0462 573260

www.hotelforesta.it - info@hotelforesta.it

Canederlo pressato ai formaggi di malga  
e cappuccio rosso brasato

.....

Crema di cavolfiori, ricotta di Cavalese,  
essenza di fragole

.....

Risotto alla birra, semi di papavero  
e ragù di coniglio

.....

Galantina di gallo al radicchio rosso,  
zucca marinata e riduzione all'aceto balsamico

.....

*Formaggio nostrano della val di Fassa  
Cher de Fascia*

.....

Golden Delicious e Renetta



Nerello Mascalese brut M.C. '11 : *Murgo*  
Kerner Praepositus '13 : *Abbazia di Novacella*

Pinot Nero "Glener" '12 : *Castelfeder*

Moscato d'Asti '14 : *Cascina Carlot*

Grappa Bertagnolli

**€ 49,00** È gradita la prenotazione



SE NECESSARIO PER LA VOSTRA TRANQUILLITÀ  
TI PORTO IO È DISPONIBILE AL 347.5101060

IF NEEDED, A PAYING TAXI SERVICE IS AVAILABLE  
BY CALLING (+39) 3475101060

