

Ristora Moena



Sapori d'autunno

duemilaquindici



Moena 13 > 19 settembre

FESTIVAL DEL PUZZONE di MOENA D.O.P

MOENA **18** **19** e **20** SETTEMBRE



SERVICE ASSISTANCE
800.076.762

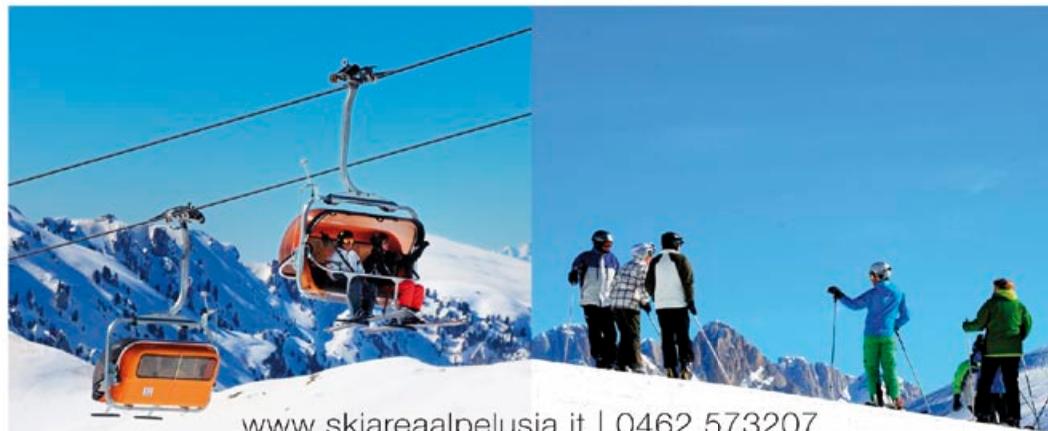
DEMI

Impianti
Elettrici e Sistemi

- Impianti elettrici civili ed industriali
- Gestione energia e centrali termiche tradizionali e da fonti energetiche rinnovabili
- Riparazione e montaggio insegne luminose
- Lavori con piattaforma aerea



38035 MOENA (TN) • Strada Marcialonga 12
Tel. 0462.574062 • Fax 0462. 565675
demi@dellantonio.info • www.dellantonio.info



www.skiareaalpelusia.it | 0462 573207

SKI AREA ALPE LUSIA

MOENA - BELLAMONTE



CHALET
Valbona



MAGIE dal BOSCO

funghi e tartufi per la ristorazione

Durante la stagione autunnale i tartufi e i funghi la fanno da padrone nell'eleganza e nel gusto dei piatti. La linea dei funghi trifolati congelati si avvale delle più avanzate tecnologie, per portare direttamente sulla tua tavola la bontà dei prodotti freschi. La trifolatura avviene direttamente sul luogo di raccolta del fungo, seguendo una speciale ricetta approvata dai migliori chef trentini. Se vuoi arricchire il tuo menù con un prodotto di eccezionale qualità ed inconfondibile sapore, rivolgiti a noi!

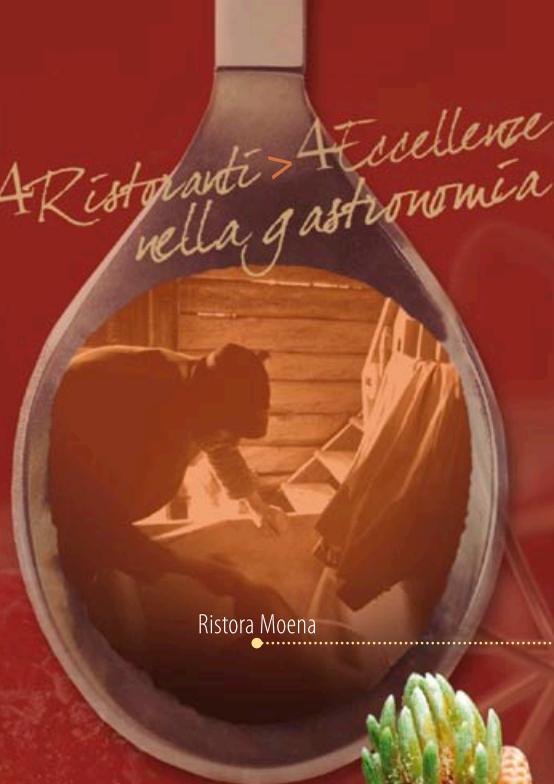
MAGIE DAL BOSCO

TERRES (TN) Trentino Alto Adige - Via del Campo 1
magie.dal.bosco@hotmail.it
www.magiedalbosco.it

resp. vendite

Ezio Ciardi +39 393 9172743
Leonardo Dallago +39 335 6055109
Massimo Zanolini +39 347 0318845

*4 Ristoranti > 4 Eccellenze
nella gastronomia*



Ristora Moena

...dal cuore della natura a passione profonda che si concentra sopra fuochi orchestrati, guidati
[non mancate]

I misteri del gusto si sprigionano da aghi di pino irti a raccogliere la luce del sole, da erbe profumate di albe e tramonti rosso arancio, da petali diafani che percorrono l'aria, con estrema leggerezza nei primi giorni di luglio.
[non mancate]

I sapori profumano la mente prima di contaminare il palato.
[non mancate]

Sul terreno le materie prime nascono all'ombra delle rocce, le acque immacolate regalano al gusto la raffinatezza: **lo stile del nutrimento** ..trasformandolo in piacere.
[non mancate]

RISTORA MOENA vive questo sentire, confeziona doni unici. «Una squisita utilità»!
[non mancate]

Ristorante Foresta
Ristorante Fuciade
Ristorante Malga Panna
Ristorante Tyrol



SAPORI D'AUTUNNO

2015

Ristora Moena



Da anni Ristora Moena propone, secondo scadenze scelte in base a tipici contenuti stagionali, prestigiose settimane gastronomiche per la gioia di chi ama i buoni piatti e le antiche tradizioni.

A far questo, un gruppo di ristoranti che ha consolidato nel tempo la proprio fama, distinguendosi per la qualità offerta, la professionalità del personale ed un servizio puntuale ed ineccepibile.

> Ristora Moena presenta quest'anno **"Sapori d'autunno 2015"**, un sapiente mix di profumi, aromi e colori che ricalcano fedelmente il carattere dell'autunno in montagna, fatto di splendidi ed inediti paesaggi e di antiche tradizioni contadine.

Le stesse tradizioni che troverete sulle tavole dei quattro ristoranti associati al programma dal **13 al 19 settembre 2015**.

Tutte le sere si avrà la possibilità di apprezzare menu di chiara derivazione ladina, abbinati a vini pregiati e con prezzi promozionali.

L'occasione, è proprio il caso di dire, è ghiotta ...e quindi imperdibile.

Vi aspettiamo



Ristorante Foresta

tel. **0462.573260**

www.hotelforesta.it

info@hotelforesta.it

Ristorante Moena MENU FORESTA



uovo soffice su vellutata di "Fontal" di Cavalese con spinaccini, crostini di pane dorati

vellutata di radicchio con gamberi croccanti

raviolo alla carbonara



filetto di maiale, prugne, crosta di pistacchi e riduzione al vino rosso

formaggio "Puzzone di Moena"

trilogia di castagne



le grappe di "Marzadro"

il menu sarà accompagnato da quattro vini a scelta del ristorante

è gradita la prenotazione

a fine settimana verrà estratta una forma di Puzzone "Pincion" in ogni ristorante

EURO 50,00

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



Ristorante Fuciade

tel. 0462.574281

www.fuciade.it

rifugiofuciade@gmail.com

Ristorante Moena MENU FUCIADE

centrifuga di sedano, patate, scalogno e salsiccia
vellutata di zucca, gnocchetti alla ricotta di malga, menta e noci
raviolo fritto al radicchio, pera e pancetta stufata
vitello da latte, polenta lievitata ai funghi e bietole
formaggio "Puzzone di Moena"
cannoli autunnali con ristretto al melograno e miele di timo



le grappe di "Marzadro"

il menu sarà accompagnato da quattro vini a scelta del ristorante

è gradita la prenotazione

a fine settimana verrà estratta una forma di Puzzone "Pincion" in ogni ristorante

EURO 50,00

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



Ristorante Malga Panna

tel. 0462.573489

www.malgapanna.it

info@malgapanna.it

Ristorante Moena

MENU MALGA PANNA



insalata tiepida di gamberi, coniglio all'olio di oliva, crema di mandorle e scorza di limone
spaghetti "Monograno Felicetti", finferli, pane abbrustolito, emulsione di cuore edule e Riesling
tortelli al formaggio di malga e polenta, erbe spontanee e olio ai fiori di malva
maialino marinato ai grani di senape, insalata arrosto e riduzione di birra scura
formaggio "Puzzone di Moena"
soffice allo yogurt, albicocche disidratate, fragole con infuso e gelato alla camomilla



le grappe di "Marzadro"

il menu sarà accompagnato da quattro vini a scelta del ristorante

è gradita la prenotazione

a fine settimana verrà estratta una forma di Puzzone "Pincion" in ogni ristorante

EURO 65,00

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



Ristorante Tyrol

tel. 0462.573760

www.posthotelmoena.it

info@posthotelmoena.it

Ristorante Moena

MENU TYROL

timballo di manzo allo scalogno con crema di patate e rafano su insalatine al profumo di erbe aromatiche

consommè di gallina al "Porto" con tortelli caserecci ai funghi porcini e cerfoglio

canederli schiacciati all'aglio orsino e "Cuor di Fassa" su letto di verdure al balsamico

carrè di agnello in crosta di Schuttelbrot, purea di patate e rafano con piccole verdure all'aceto balsamico

formaggio "Puzzone di Moena"

"Lebkuchen" alla mela Golden e gelato alla cannella affogato al "Calvados"



le grappe di "Marzadro"

il menu sarà accompagnato da quattro vini a scelta del ristorante

è gradita la prenotazione

a fine settimana verrà estratta una forma di Puzzone "Pincion" in ogni ristorante

EURO 50,00

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



credits: Marco Simoni

TRENTINO

2015 FESTIVAL DEL PUZZONE di MOENA D.O.P.

MOENA 18 19 e 20 SETTEMBRE

Tre giorni dedicati al Re dei formaggi trentini, protagonista di trekking golosi, percorsi su due ruote, laboratori per bambini, aperitivi, proposte gastronomiche tradizionali e gourmet, per finire con la classica Desmonteada nella splendida cornice di Moena, la Fata delle Dolomiti.

VENERDÌ 18 SETTEMBRE

● ore 09.00

Puzzone bike

Pedalata lungo la pista ciclabile, con visita guidata al Caseificio di Predazzo e Moena
Info e prenotazioni: Tel. 0462 565038

● dalle 17.00 alle 21.30

Puzzone ...a tutta birra!

Aperi-cena in piazza con finger food a tema e birra artigianale trentina.

SABATO 19 SETTEMBRE

● dalle 09.00 alle 15.30

Il trekking del Puzzone

Speciale Fassa Fuori Menù
Alla scoperta del Puzzone di Moena D.O.P., attraverso una serie di tappe golose tra natura e cultura: dalla colazione in agriturismo, all'aperitivo nel bosco per finire tra i fienili del paese con le creazioni degli chef di Fassa Fuori Menù.
Info e prenotazioni: Tel. 0462 565038

● dalle 16.00 alle 18.30

Villaggio del Gusto

I produttori della valle scendono in piazza con degustazioni e vendita dei loro prodotti.

Ore 17.00 - Spettacolo di magia per bambini a tema caseario con il Magico Camillo.

● dalle 18.30

Puzzone Street Food

Aperitivo con Puzzone di Moena D.O.P. abbinato ai vini del Trentino nei bar del centro

DOMENICA 20 SETTEMBRE

Nel centro di Moena dalle 9.30

Apertura del Villaggio del Gusto: Puzzone di Moena D.O.P., formaggi locali, salumi, oggetti d'artigianato locale e tanto altro.

● ore 10.00

Il piccolo casaro

Laboratorio di caseificazione per bambini con il casaro del Caseificio di Predazzo e Moena.
Info e prenotazioni: Tel. 0462 565038

● dalle 10.30

Puzzone Street Food

Aperitivo con Puzzone di Moena D.O.P. abbinato ai vini del Trentino nei bar del centro

● ore 10.45

La Desmonteada

Il ritorno dall'alpeggio estivo degli animali accompagnati dai loro allevatori, dai gruppi folkloristici e dalle Associazioni locali. A seguire taglio della prima forma di Puzzone di Moena /Spretz Tzaori D.O.P. di malga 2015.

● dalle 12.00

Apertura de "Le Piazze del Gusto": il Puzzone di Moena D.O.P. protagonista di piatti e ricette ladine da gustare in piazza, tra musica e folklore.

● ore 14.30

Il mio canederlo

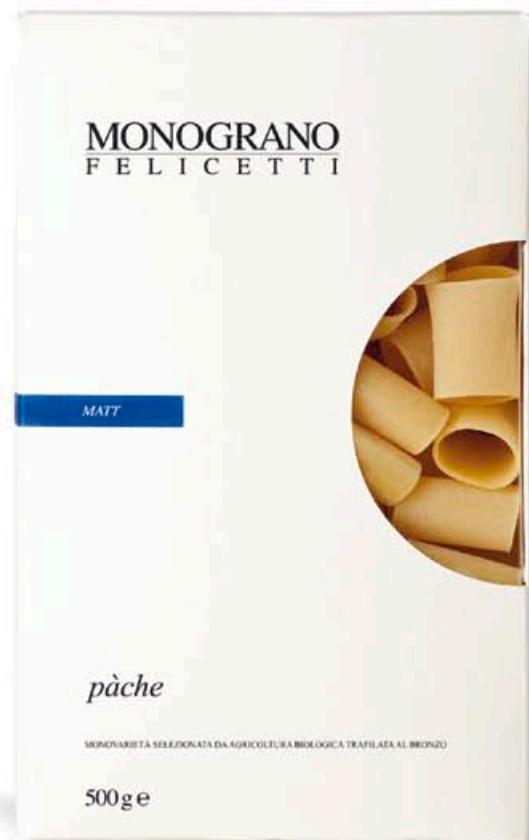
Laboratorio di cucina per bambini.
Info e prenotazioni: Tel. 0462 565038

● ore 20.00

Cena di Galà di Fassa Fuori Menù

Teatro Navale
Appuntamento a teatro per una cena spettacolare con gli chef di Fassa Fuori Menù.
Info e prenotazioni: Tel. 0462 565038





Gusto
Avvolgente





*Aspetto l'attesa
per assaporare la sorpresa.*

*Il desiderio ha fretta
per questa bella meta.*

*È tutto un buon risultato
così risponde il palato.*

*Grazie per la vostra bella presenza
questo per noi è l'essenza.*

**Desilvestro Erminio
distribuzione bevande**

FASSA COOP

Il centro acquisti della Val di Fassa



FASSA COOP **FASSA COOP** **FASSA COOP**
CENTER HOBBY INGROSS

associato
CONAD

Margherita
CONAD

EURO Spin
LA SPESA INTELLIGENTE

Famiglia Cooperativa Val di Fassa sc - Strada de Sèn Jan, 10 - Pozza di Fassa
Tel. 0462 761211 - Fax 0462 764858 - www.fassacoop.it - info@fassacoop.it



MI DISTINGUO PER LA
STRAORDINARIA CAPACITÀ
DI RIFLETTERE LA LUCE.

www.pietradolomia.it



GIARE
Crisp & Clean
Gewürztraminer

GIARE
Crisp & Clean
Chardonnay

GIARE
Crisp & Clean
Amarone

MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

www.marzadro.it



CEM

COSTRUZIONI
EDILI
MOENESI SRL

Strada de la Comunità de Fiem nr. 27 • **MOENA (TN)**
Tel. 0462.573727 • Fax 0462.574476
uff. amministrazione: amm.ne@cemsrl.net
uff. tecnico: protek@soledil.net



BIOEDILIZIA • CASE CLIMA AD ALTO RISPARMIO • RISTRUTTURAZIONI E RESTAURI CONSERVATIVI
RISTRUTTURAZIONI INTERNE DI APPARTAMENTI • COSTRUZIONI ALBERGHIERI E TURISTICO COMMERCIALI
COSTRUZIONI EDIFICI RURALI ED INDUSTRIALI



SI PREDISPONGONO PREVENTIVI ACCURATI PER QUALSIASI TIPO DI OPERA EDILE
E PER REALIZZAZIONI COMPLESSIVE CON LA FORMULA "CHIAVI IN MANO"