



RISTORA MOENA

A tavola con la Fata delle Dolomiti

Moena 18-23 marzo 2018

La leggenda del Re sulla tavola della Fata



2018 Ristora Moena

A TAVOLA CON LA FATA DELLE DOLOMITI

*...c'era una volta un Re che vagava
sognante nel bosco di Fassa alla ricerca
della sua Fata buona...*



Venticinque anni con Ristora Moena

Foresta, Fuciade, Malga Panna e Ostaria Tyrol, la prestigiosa rassegna culinaria festeggia questo importante traguardo con la sostanza e la qualità dei sapori che propone ormai da ben venticinque anni.

*“C'era una volta un Re che vagava sognante nel bosco di Fassa alla ricerca della sua Fata buona...” così potrebbe suonare l'input di questa avventura a tavola che gli chef **Paolo Donei, Sergio e Martino Rossi, Michelangelo Croce, Riccardo Schacher e Alessio Felicetti** intendono promuovere ed offrire ai loro ospiti dal **18 al 23 marzo 2018**.*

L'evento ha un carattere periodico e ogni anno si presenta 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 continua dunque con slancio ed entusiasmo in questa sfida e con consolidata sicurezza a sostenere 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 polvere di Fata, possono elevare gusto e ospitalità, i buoni ritorni e le nuove 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 2018, nuove meraviglie, sapori e cucina di classe alla corte di sua Maestà: **Cucina Ladina di Fassa**.*

Vi aspettiamo



Plus

TRENTINO

In cima ai tuoi desideri.



Lo splendore delle Dolomiti, l'energia dell'aria buona, il sorriso delle persone, il piacere dei sapori nuovi e di quelli antichi.
Val di Fassa. Il mondo perfetto per le tue vacanze perfette.

**DOLOMITI
SUPERSKI**
wonderful times



DOLOMITES

Azienda per il Turismo della Val di Fassa · Tel. 0462 609500 · info@fassa.com · www.fassa.com



SKI AREA ALPE LUSIA

www.skiareaalpelusia.it

info@skiareaalpelusia.it | Ski Area Alpe Lusia - Dolomiti | 0462 573207 |  0462 565219



Ristorante
FORESTA

tel. 0462.573260
www.hotelforesta.it
info@hotelforesta.it



Ristora Moena

MENU FORESTA

Lingua di vitello, patate, cipolle
di Tropea in agrodolce con
crostini di pane di segale e
riduzione di vin brulè

Porro, zucchine e gnocchetti
all'ortica

Riso "Carnaroli" con fegatini di
coniglio profumati al rosmarino

Salmerino con salsa allo
yogurt e giardinetto di
verdure

"Chèr de Fasha"

Variazione di frutti secchi



Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:

ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



Grappa Bertagnolli

EURO 55,00

è gradita la prenotazione

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





Pasticceria
Dolce Fiemme

piccoli piaceri per grandi momenti

prodotti artigianali

CAVALESE (TN) Via Muratori, 1 • tel. 0462 230694  Dolce Fiemme



BERTAGNOLLI.IT

Dal 1870, Grappa Bertagnolli.
Cultura del distillato.



AA ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE

AA DESIGN

**Alberghiero, Edilizia, Artigianato, Sanitario, Divise personalizzate,
Prodotti Tipografici, Gadget, Banner, Bandiere, Adesivi, Timbri, Stampe,
Ricami, Design autoveicoli**

Pozza Di Fassa (TN) - 38036 - St. Dolomites, 175
Telefono 0462 764466 - Cellulare 333 3733330
www.aaabbigliamentoalavoro.com - info@aaabbigliamentoalavoro.com



FASSA COOP *Il centro acquisti della Val di Fassa*



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

Famiglia Cooperativa Val di Fassa sc

Tel 0462-761211 Fax 0462-764858 POZZA DI FASSA (TN) - Strada de Sen Jan, 10
www.fassacoop.it E-mail: info@fassacoop.it



Ristorante
FUCIADE

tel. 0462.574281
www.fuciade.it
rifugiofuciade@gmail.com



Ristora Moena

**MENU
FUCIADE**

**Uovo croccante, borragine,
porcini e Fontal**

**Zuppa di Gewürztraminer,
crostini alla cannella e trota
marinata**

**Segalini ai porri, pancetta e
semi di papavero**

**Guancialino di vitella al
miele di rododendro, pinoli
e schiacciata di patate**

“Chèr de Fasha”

**Yogurt ghiacciato con gel
al sedano e mela verde**



Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:



Grappa Bertagnolli

EURO 58,00

è gradita la prenotazione

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





Vendita di edifici a basso
consumo energetico
realizzati in BIOEDILIZIA



Fassainvest s.r.l. • Piazz de Ramon, 15 • 38035 Moena (TN) • cell. 335.5606319 • info@fassainvest.it



LE CANTINE DEI MENU "A CENA CON LA FATA" - 18 > 23 MARZO 2018 - RISTORA MOENA



Ristorante
MALGA PANNA

tel. 0462.573489
www.malgapanna.it
info@malgapanna.it



Ristora Moena

MENU MALGA PANNA

Seppia, verdure cotte al
carbone, crema di pane al
lievito madre e limone salato

Zucca, code di gambero
arrosto, cagliata di latte,
Vermouth e erbe aromatiche

Tortelli di pollo arrosto, zuppa
di Parmigiano, anice, nocciole
e olio evo

Maialino affumicato, carciofi
fritti e zabaione alla senape

“Chèr de Fasha”

Sablé alla radice di galanga,
gelato alle arachidi,
gingerino e agrumi



Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:


CESCONI


F.lli



Grappa Bertagnolli

EURO 70,00

è gradita la prenotazione

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


Surgiva
Surgiva



il Maso dello Speck

Tito
speck e tradizione

Produzione artigianale

Agriturismo
Piatti tipici locali
Produzione e vendita
speck e salumi

Daiano (TN) | Tel. 0462.342244 | www.titospeck.it



Schlachthofstraße 31 Via Macello, I-39100 Bozen/Bolzano

Tel.: +39 0471/971255 - Fax: +39 0471/970544

E-Mail: info@noselli.it - Web: www.noselli.it

Großküchen
Grandi cucine

Bareinrichtung
Arredo Bar

Kühltechnik
Refrigerazione

Wäscherei
Lavanderia

Breakfast-
Project



traumacenter marienlinik

Direttore Sanitario: **Dott. Davide Ruffinella**

Casa di Cura S. Maria
Congregazione delle Suore
Terziarie di San Francesco

Via Claudia de Medici, 2 - 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 310680

Fax +39 0471 310685

info@traumacentermarienlinik.com - www.marienlinik.it




OSTARIA TYROL

nuovo!
in centro a Moena

Post Hotel • Ostaria Tyrol
Piazz de Ramon, 8 - 38035 Moena (TN)
Val di Fassa - Dolomiti - Trentino
tel. +39 0462 573760 - cell. + 39 335 6243329
info@posthotelmoena.it - www.posthotelmoena.it



OSTARIA TYROL

tel. 0462.573760
www.posthotelmoena.it
info@posthotelmoena.it



Ristorante Moena

MENU OSTARIA TYROL

Patanegra e Blauwal Trento
 Doc di Cesconi

Tagliatelle caserecce con ragù
 di coniglio e asparagi

Bollito misto dell'Ostaria

"Chèr de Fasha"

Torta di carote a bicchiere



Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:

CESCONI



AZIENDA AGRICOLA
 grigoletti

ESTONAZZI ELIO E F.LLI
 1943 TREZZOCORONA



Grappa Bertagnolli

EURO 39,00

è gradita la prenotazione

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





Surgiva. L'eleganza a tavola. Esclusiva per la ristorazione.

Surgiva è da sempre partner privilegiata della ristorazione e della gastronomia di qualità proprio grazie alla leggerezza, al gusto neutro e alla discrezione con cui accompagna le creazioni degli Chef e le selezioni dei Sommeliers, esaltandone la varietà dei sapori e degli aromi.

www.surgiva.it



GRAFICA
è riconoscere
i segni
e saperli
utilizzare



Via Pasquai 35
Cavalesse (Tn)
Tel. 0462 230018
info@areagrafica.tn.it
www.areagrafica.tn.it



La tua casa in legno per tutta la vita



CASA POLLAM
Artigiani dell'abitare in legno

Pollam Srl
Strada da Molin 65
38030 SORAGA (TN)

TEL. 0462 768223
P.I. 01869390227

info@casapollam.it
www.casapollam.it



Caseificio Sociale Val di Fassa Mèlga de Fascia



Una produzione che affonda la sua genuinità nella tradizione, garantita dal latte di **40 allevatori della Valle di Fassa** e tramandata nel tempo da generazioni di casari e malgari. "Cuor di Fassa", un gusto che si rinnova quotidianamente senza conservanti, prodotto solo con latte, caglio e sale. La novità: formaggio "Dolomiti" da un'antica ricetta del 1935.

*The genuineness of this production is deeply rooted in our tradition, guaranteed by the cow's milk of **40 farmers from Valle di Fassa** and passed down for a long time from generations of cheesemakers and herdsman. "Cuor di Fassa" cheese, a taste that reinvents itself every day, non preserved, produced only with milk, rennet and salt. Our news: "Dolomiti" cheese from an ancient 1935's recipe.*

Presso i punti vendita ricco assortimento dei migliori prodotti del Trentino
Moreover, at our dealers big selection of the best products of Trentino

Pera di Fassa: Strada Dolomites, 233
Campitello di Fassa: Strèda de Pènt de Sera, 17
Tel. 0462 764076 • caseificiovaldifassa@gmail.com
ONLINE SHOP - www.formaggidimontagna.com



Cassa Rurale Dolomiti
di Fassa Primiero e Belluno
Banca di Credito Cooperativo

... nata per starti vicino. ...



Gusto
Avvolgente

