



## 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...





#### <u>Venticinque anni con Ristora Moena</u>

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









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

**DOLOMITES** 

### SKI AREA ALPE LUSIA

www.skiareaalpelusia.it





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

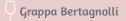
Salmerino con salsa allo yogurt e giardinetto di verdure

"Chèr de Fasha"

Variazione di frutti secchi

Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:





EURO 55,00 è gradita la prenotazione



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





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.aaabbigliamentolavoro.com - info@aaabbigliamentolavoro.com

## FASSA COOP Il centro acquisti della Val di Fassa













Tel 0462-761211 Fax 0462-764858 POZZA DI FASSA (TN) - Strada de Sèn 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

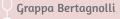


Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:









EURO 58,00 è gradita la prenotazione



se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO 10** è disponibile al nr. 347.5101060



Fassainvest s.r.l. • Piaz 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

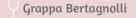
"Chèr de Fasha"

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









EURO 70,00 è gradita la prenotazione



se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO 10** è disponibile al nr. 347.5101060





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@traumacentermarienklinik.com - www.marienklinik.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 Bareinrichtung Kühltechnik Wäscherei Breakfast-Grandi cucine Arredo Bar Refrigerazione Lavanderia Project



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 Ristora 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

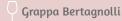
Il menu è accompagnato dai vini della Cantina:







Surgiva



EURO 39,00 è gradita la prenotazione





# 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

Acqua scelta da AIS





GRAFICA è riconoscere i segni e saperli utilizzare

A area grafica

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



Pollam Srl Strada da Molin 65 38030 SORAGA (TN)

TEL. 0462 768223 P.I. 01869390227

info@casapollam.it www.casapollam.it









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 herdsmen. "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 103c's regine

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







## Gusto Avvolgente

