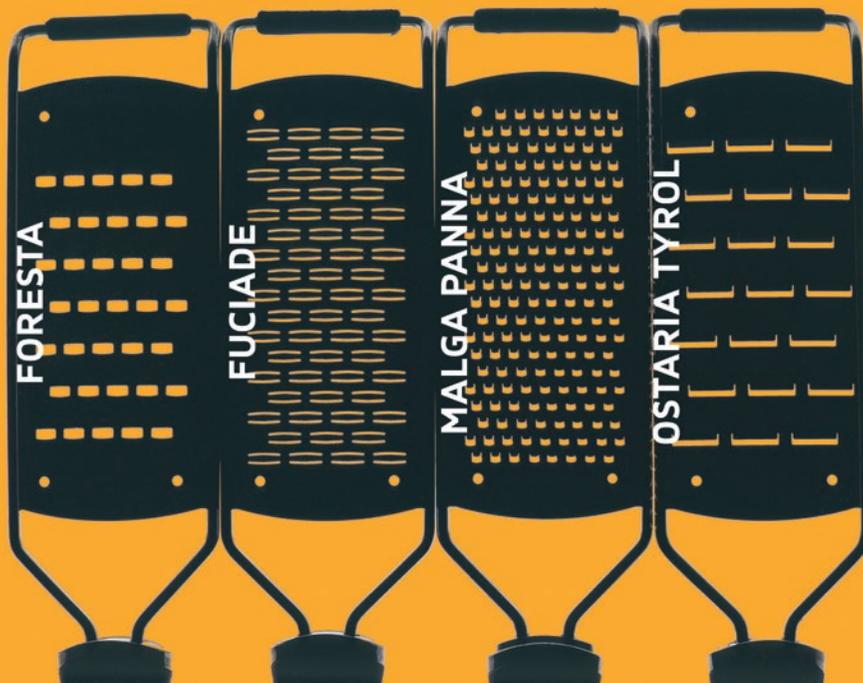


RISTORANTE MOENA



a tavola con la Fata delle Dolomiti
Moena 24 > 29 marzo 2019



Il linguaggio del cibo seduce, misterioso, avvolgente.
A tavola alimenta la buona compagnia. Introduce nel "mondo della fata"
che è fatto di sapori, profumi, sensazioni, amicizia!
A voi la scoperta.



2019 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..





Ventisei anni con Ristora Moena

Foresta, Fuciade, Malga Panna e Ostaria Tyrol, la prestigiosa rassegna culinaria si ripresenta con la sostanza e la qualità dei sapori che propone ormai da ben ventisei 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 **24 al 29 marzo 2019**.

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 2019, nuove meraviglie, sapori e cucina di classe alla corte di sua Maestà: **Cucina Ladina di Fassa**.

Vi aspettiamo



In cima ai tuoi desideri.



Foto: wisthaler.com

VAL DI FASSA®

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.



DOLOMITES

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

DOLOMITI SUPERSKI
wonderful times

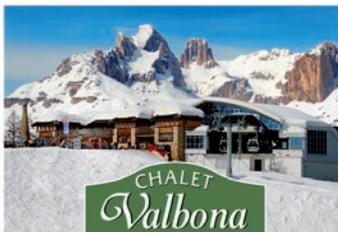


www.skiareaalpelusia.it

SKI AREA ALPE LUSIA

MOENA • BELLAMONTE

 +39 0462 573207  Ski Area Alpe Lusia - Dolomiti





Ristorante

FORESTA

tel. 0462.573260

www.hotelforesta.it

info@hotelforesta.it

Ristora Moena



Ristora Moena

MENU FORESTA

Tortino di patata dolce, broccolo e pancetta
affumicata con mousse di carote e amaretti

Vellutata di zucca con porro croccante

Gnocchi profumati all'arancia con ragù di cervo
al coltello e "Porto"

Guancia di vitello con fonduta di formaggi di malga
e i suoi contorni

"Cher de Fasha"

Soffio Ciok



Il menu è accompagnato dai vini delle cantine:

Pojiv e Sandri


San Leonardo
1724

EURO 55,00

è gradita la prenotazione

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


Surgiva
S.p.A. - 19100 - 0510000000

Studio Zorzi e Zanoner

Dottori Commercialisti e Revisori Legali

Piazza Scopoli 9 – Cavalese 0462-231341

Strada R.Loewy 44 – Moena 0462-573517



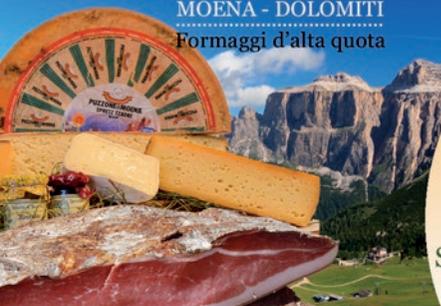
Ordine dei Dottori Commercialisti
e degli Esperti Contabili

Trento • Rovereto

Speck & Formai

MOENA - DOLOMITI

Formaggi d'alta quota



Eder

Specialità tipiche dal 1989
Produzione propria



VENDITA DIRETTA E SPEDIZIONI A DOMICILIO

Moena

Piaz de Ramon, 51
tel. 0462 574260

info@ederofficinaturale.it

Canazei

Piaz Marconi, 22
tel. 0462 602444



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

FASSA COOP

*Il centro acquisti
della Val di Fassa*



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

Salmerino marinato allo zenzero, pepe,
dressing al ginepro e piccoli frutti

Gnocco morbido, funghi cardoncelli, mela verde e
ristretto di vitello

Spaghettoni “Valentino Monograno Felicetti”
al burro, aglio e peperoncino

Co(s)toletta di cervo, rapa, sambuco e rafano

“Cher de Fasha”

Ravioli di zucca e colomba scomposta



Il menu è accompagnato dai vini della cantina:



EURO 60,00

è gradita la prenotazione

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





TRENTINO



VENDE IN ESCLUSIVA

Chalet Re Laurino

Prestigiosi appartamenti turistici, in piccola residenza di nuova costruzione a pochi passi dal centro di Moena, con spettacolare vista sulle Dolomiti della Val di Fassa. Finiture di alto livello, balconi o giardino privato, ascensore, garage, cantina. Consegna Natale 2018.

FASSACASA SPECIALISTI NELLA VENDITA
DI IMMOBILI IN VAL DI FASSA

+39 0462 574557 | fassacasa.it | tecnocasa.it

Tecnocasa affiliato Fassacasa s.a.s. di Santini Lucio & C. | Strada R. Löwy n. 23 | 38035 Moena (TN) | Ogni agenzia ha un proprio titolare ed è autonoma.



SAN LEONARDO

POJER & SANDRI

PELZ

CASTELFEDER

PROPOSTA VINI

TERRE DEL LAGORAI

SIMONCELLI

26



Ristorante

MALGA PANNA

tel. 0462.573489

www.malgapanna.it

info@malgapanna.it

Ristora Moena



Ristora Moena

MENU MALGA PANNA

Misticanza croccante, asparagi verdi,
salmerino e latte di provola

Riso, melanzane affumicate, kefir e olio Evo

Tortello di Fassona, limone, capperi di roccia
e ristretto di capone

Vitello di latte arrosto, sedano, mela verde e sidro

“Cher de Fasha”

Fragola e fragole



Il menu è accompagnato dai vini delle cantine:



EURO 70,00

è gradita la prenotazione

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



il Maso dello Speck



Produzione artigianale

*Agriturismo
Piatti tipici locali
Produzione e vendita
speck e salumi*

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

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





FENIX

**MACCHINE UTENSILI
FORESTA E GIARDINO
VENDITA E ASSISTENZA**

**Ci trovate a Ziano di Fiemme in Via dell'Olmo, 5
Zona Artigianale Ischia**

Srls Unipersonale
MAURO LAZZERI • Tel. +39 328 8024783
www.fenixservice.it • info@fenixservice.it

Sede legale: Via Nazionale, 38
38030 Ziano di Fiemme (TN) • Tel. +39 0462 836093



**COSTRUZIONI
MAZZEL** SRL

Costruzioni Mazzel srl
Strada de Pontac 8 • Fraz. Vigo
38036 Sèn Jan di Fassa (TN)
Tel. 0462 760006
ediliziamazzel@virgilio.it
www.mazzelcostruzioni.it





OSTARIA TYROL

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



Ristora Moena

MENU OSTARIA TYROL

Stinchetto marinato di maialino con insalata
di cavolo cappuccio e cipolla rossa

“Ciaroncie da fighi” con pere, burro fuso
e profumo di cannella

Cosciotto di coniglio farcito con “rosti” di patate
e verdure

“Cher de Fasha”

“Kaiserschmarren”



Il menu è accompagnato dai vini delle cantine:



TERRE DEL
LAGORAI

AZIENDA AGRICOLA

Simoncelli

EURO 42,00

è gradita la prenotazione

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



Surgiva
S.p.A. - 31044 - 0431



LEGGERA PER NATURA, RAFFINATA PER CARATTERE

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

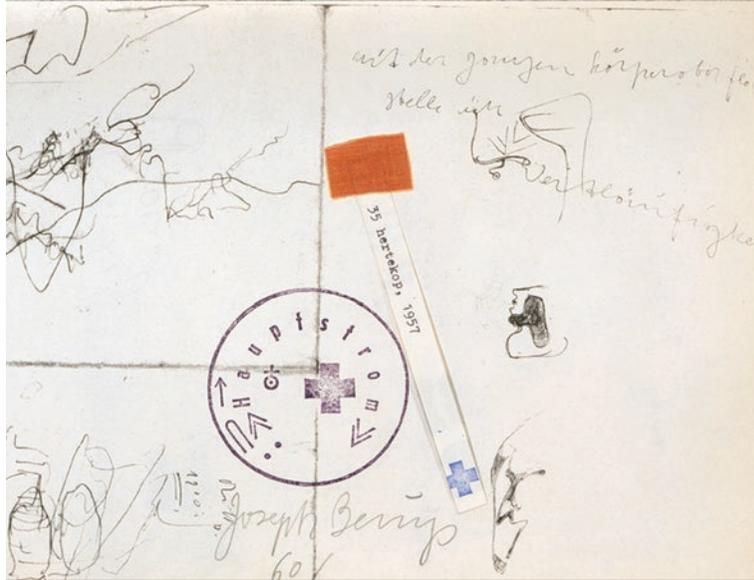
Surgiva è da sempre partner privilegiata della ristorazione e della gastronomia di qualità proprio grazie alla leggerezza, al gusto neutro e alla discrezione con cui accompagna le creazioni degli Chef e le selezioni dei Sommeliers, esaltandone la varietà dei sapori e degli aromi.

www.surgiva.it

Acqua scelta da AIS



Associazione Italiana Sommeliers



GRAFICA
è riconoscere
i segni e saperli
utilizzare



**area
grafica**

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

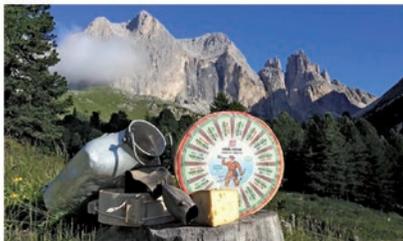


THERMOTECNICA

di Degiampietro Mauro & C.
Strada de la Comunità de Fiem 14
38035 MOENA (TN)
Cell. 335 6208971



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 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 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.formaggiidimontagna.com





Cassa Rurale Dolomiti

di Fassa Primiero e Belluno

Banca di Credito Cooperativo

...nata per starti vicino...



Gusto
Avvolgente

