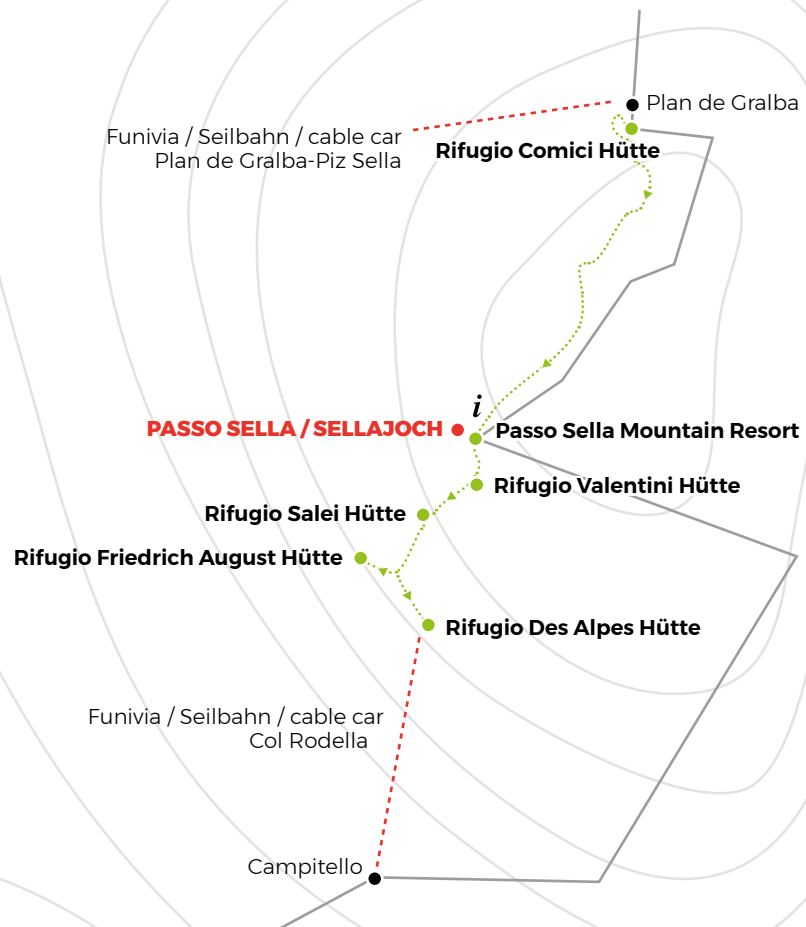




12.7 - 26.7 - 30.8 | H 12-15

Val Gardena / Grödental  
Val di Fassa / Fassatal



## COOK THE MOUNTAIN

DOLOMITES TASTE TOUR

Per maggiori informazioni e aggiornamenti sugli eventi:

Für weitere Details und aktuelle Informationen zu den Veranstaltungen:

Further information and updates about the events:

[www.dolomitesvives.com](http://www.dolomitesvives.com)

**COOK THE MOUNTAIN**  
Exploring the future of mountain cuisine

## VAL GARDENA / GRÖDENTAL

### RIFUGIO COMICI HÜTTE

#### CHEF STEFANO GHETTA

Primo piatto / Vorspeise / First course

Mela verde, tatakì di salmerino, rafano e croccante di polenta  
Grüner Apfel, Saibling Tatakì, Meerrettich und knusprige Polenta  
Green apple, char tatakì, horse radish, crispy polenta

### PASSO SELLA MOUNTAIN RESORT

#### CHEF PAOLO DONEI

Secondo piatto / Hauptspeise / Secound course

Maialino alla brace di faggio, schiuma di patate, olio di betulla e fiori di achillea  
Schafgarbenblüten, Kartoffelschaum, Birkenöl und Schafgarbenblüten  
Pork on beech charcoal, potato foam, birch oil and Achillea flowers

### RIFUGIO SALEI HÜTTE

#### CHEF ARMIN MAIRHOFER

Dessert

Fiocco di neve della Val Senales  
Schnalstaler Schneeflocke  
Val Senales snow flake

#### CHEF PAOLO DONEI

Malga Panna  
[www.malgapanna.it](http://www.malgapanna.it)



#### CHEF ARMIN MAIRHOFER

Hotel Adler Balance  
[www.adler-balance.com](http://www.adler-balance.com)

#### CHEF STEFANO GHETTA

L'Chimpl  
[www.hotelgranmugon.com](http://www.hotelgranmugon.com)

## VAL DI FASSA / FASSATAL

### RIFUGIO VALENTINI HÜTTE

#### CHEF REIMUND BRUNNER

Primo piatto / Vorspeise / First course

Ravioli, pecora di Funes, finferli, olio di pino mugo  
Ravioli, Villnösser Brillenschaf, Pfifferlinge, Latschenöl  
Ravioli, Val di Funes sheep, chanterelles, pine oil

### RIFUGIO FRIEDRICH AUGUST HÜTTE

#### CHEF MARTIN MAIRHOFER

Secondo piatto / Hauptspeise / Secound course

Cuance di vitello su polenta bianca al forno, Breatl arrostito, finferli  
Kalbswangen auf weißer Ofenpolenta, geröstetes Breatl, Pfifferlinge  
Veal cheeks on white baked polenta, roasted Breatl, chanterelles

### RIFUGIO DES ALPES HÜTTE

#### CHEF MARIO PORCELLI

Dessert

Yogurt, fragoline di bosco, sambuco, menta e cialda al cacao  
Joghurt, Walderdbeeren, Hollunder, Minze, Schokoladenhippe  
Yoghurt, wild strawberries, elderflower, mint and cocoa waffle



#### CHEF REIMUND BRUNNER

Anna Stuben  
[www.gardena.it](http://www.gardena.it)



#### CHEF MARTIN MAIRHOFER

Reipertingerhof  
[www.reipertingerhof.com](http://www.reipertingerhof.com)



#### CHEF MARIO PORCELLI

Hotel Alpenroyal  
[www.alpenroyal.com](http://www.alpenroyal.com)