

RISTORA MOENA

A tavola con la Fata delle Dolomiti



MOENA 15 - 20 MARZO 2026

...il cammino...

OMENEC DE SASS

GLI OMETTI DI PIETRA

Un “ometto di sassi” è una pila di pietre impilate, usata principalmente in montagna per indicare un sentiero o una direzione, soprattutto dove i segnali ufficiali sono assenti. Oltre alla funzione pratica di guida, ha un significato simbolico di comunità, memoria e aiuto reciproco tra escursionisti, essendo un segno silenzioso del passaggio di altri e un augurio per chi verrà.

Sono sassi sovrapposti che mani di sconosciuti e spiriti liberi creano, nascono per indicare la via, il percorso da seguire per arrivare in cima o ad una mèta o al rifugio, a casa, al sicuro. Da sempre vengono eretti sul bordo della strada.

Gli ometti di pietra sono ovunque, sono dentro di noi, indicano i sentieri percorsi e quelli nuovi da scoprire, indicano le tante possibilità per arrivare alle emozioni, alle sensazioni e alla condivisione.

Li troviamo lungo il nostro cammino, sono stati fatti da chi ci ha preceduto, a noi tocca riconoscerli, oggi gli ometti di pietra sono ancora indicatori liberi, temerari e giocondi: possono indicare il corso dei sentieri ma anche altre strade da seguire: quelle della semplicità che in Montagna è di casa.

Anche noi ormai da più di trent'anni stiamo indicando un cammino ma il nostro ometto di pietra...che poi è quello di ognuno di noi, non sappiamo bene se rappresenta un momento della nostra vita, un passaggio, una nuova via da percorrere o una mèta

ma siamo certi di volerlo condividere con chi ama e rispetta la montagna come noi.

Ristoramoena 2026

“Il mio piacere
abita qui”

**VAL DI
FASSA**

DOLOMITES

Regalati momenti di piacere e di gusto. Scopri i sapori ed i profumi della cucina della tradizione nel cuore delle Dolomiti. Val di Fassa, dove ritrovi il piacere dello stare bene.

Val di Fassa. Dove sei di casa

fassa.com

Massima
espressione
di gusto



Luigi Felicetti



monogranofelicetti.it

MONOGRANO
FELICETTI



STUFE DI MONTAGNA - PROGETTI SU MISURA

stufedimontagna.com

+39 333 433 7690

**GRAPPA
DICIOTTO LUNE**

**STRAVECCHIA
STRAGIOVANE**

Invecchiata in piccole
botti per diciotto mesi.
Il blend ideale da
gustare liscio o mixato.

**GUSTATEVELA,
MIXATELA,
GODETEVELA.**

DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949

DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949

Scopri le nostre origini: visitrovereto.it

**TROTA
ORO**

DALLE DOLOMITI
L'ITTICOLTURA
DI MONTAGNA
D'ALTA QUALITÀ

TROTAORO.IT



Vi aspettiamo nel
rinnovato punto vendita
a Forno di Moena
Tel. 0462 573203
info@gdesilvestro.it
Ci trovate
dal lunedì al sabato,
dalle 8 alle 12
e dalle 14 alle 19

**GLI ESPERTI DEL PIACERE DEL BUON BERE SEMPRE A VOSTRA
DISPOSIZIONE PER RENDERE SPECIALE OGNI OCCASIONE**

pane di segale

*Il pane è la nostra memoria.
È il frutto della terra, della fatica
e della condivisione.*

*Quando lo spezziamo, ricordiamo
chi siamo e cosa ci tiene uniti.*



Tel. 0462 573489
info@malgapanna.it

Malga Panna

Piccolo saluto di benvenuto della cucina

Spigola, porcino, zucca arrosto al rosmarino

Riso mantecato al burro di malga, gambero rosa
al vapore di miso e distillato di genziana

Infuso di topinambour e betulla,
cappelletti di gallo ruspante e olio affumicato

Frisona alla brace, orzo soffiato, asparagi verdi
e salsa olandese

El formai de "El Mas"

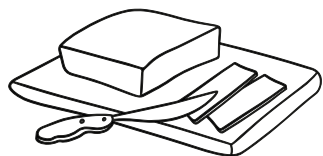
Camomilla, latticello, mango e erbe di montagna

€ 110 con abbinamento vini
Menu servito a pranzo e a cena

Ti porto io taxi 347 510 1060

burro

*Ogni volta che il burro sfrigola
nella padella calda ricorda a
tutti noi che la montagna è
severa, ma sa essere generosa
con chi la rispetta.*



Tel. 0462 573260
info@hotelforesta.it

Ristorante Foresta

Il saluto con bocconcino di Trota Oro

Pan fritto di storo, bocconcini di prugne secche
incravattate allo speck e crema di cavolfiore all'aglio nero

Ravioloni alle pere, noci, salsa al mascarpone
e gorgonzola

Chicken lollipop su letto di spinaci

El formai de "El Mas"

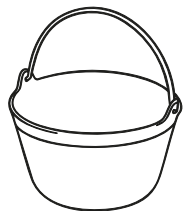
Incanto di caramello

€ 80 con abbinamento vini
Menu servito solo a cena

Ti porto io taxi 347 510 1060

polenta

*Molto più di un piatto,
era sostanza, sussistenza,
sicurezza e continuità.
Univa le famiglie nella
semplicità e condivisione...*



Tel. 335 6243 329
info@posthotelmoena.it

Ostaria Tyrol

SHORT – LUNCH MENU

Insalatina fresca con salmerino “Trota Oro”,
ceci, datterini, olive taggiasche e crostini

Spaghettone con pesto rosso e gamberi

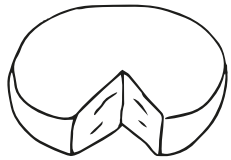
Crema al caffè fatta in casa

€ 35 con un calice di Trento-doc
Menu servito solo a pranzo, è gradita la prenotazione

Ti porto io taxi 347 510 1060

formaggio

*Più che un alimento,
una storia di duro lavoro, di aria
sottile e tradizione...
raccontando il sapore dell'erba
di alta quota.*



Tel. 334 222 1135

Malga Roncac

Piccolo saluto di benvenuto della cucina

Salmerino "Trotta Oro", crescione e speck

Animelle di vitello patate e asparagi

Tortelloni alla rapa rossa ripieni al crudo di Moena
(El Mas) su purea di mele

Petto d'anatra in crosta al miele e pepe

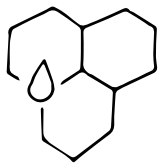
Nocciola - lampone e cioccolato

€ 80 con abbinamento vini
Menu servito a pranzo e a cena

Ti porto io taxi 347 510 1060

miele

*Frutto della fatica silenziosa delle
api, capaci di trasformare il nettare
in un dono prezioso; il miele in
cucina diventa un ingrediente che
valorizza i sapori e racconta, in
ogni piatto, il rispetto profondo
per la natura e la vita.*



Tel. 0462 574281
rifugiofuciade@gmail.com

Ristorante Fuciade

Crema di patate, cioccolato bianco e caviale "Trota Oro"

Uovo, seppia e limone

Spaghetti Matt Monograno Felicetti all'acqua di speck,
burro alle erbe, pane nero e riduzione d'aceto di mela

Costolette d'agnello, foie gras, asparagi e olive

El formai de "El Mas"

Sorbetto al mandarino, crumble alla mandorla,
panna cotta smontata e infuso d'alloro

€ 85 con abbinamento vini
Menu servito solo a cena

Ti porto io taxi 347 510 1060

GUARNIER CATERING

La tua scelta vincente per il settore Ho.Re.Ca.



Distribuzione
alimentare e non-food
su misura dal 1920,
al tuo servizio in Veneto,
Friuli, Trentino-Alto Adige
e Slovenia.



**SEDE GUARNIER CATERING
UNICOMM srl**

Via del Boscon, 422 - 32100 Belluno
Tel. 0437 9176 - Fax 0437 917701

FILIALE: Z.I. EST NOVENTA

30027 San Donà VE - Italy
Tel. 0421 658444 - Fax 0421 308977

www.guarniercatering.it

A fianco di chi mette
passione in ogni ricetta

 **FPB
CASSA** | **DI FASSA
PRIMIERO
BELLUNO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



GranChef
PREMIUM FOOD

VIVERE LA QUALITÀ



VENDITA APPARTAMENTI PER INFORMAZIONI
335/5606319
info@fassainvest.it



 **CENTRO PIETRA LIVING**

**Rivestimenti in pietra
per interni e esterni**



Scopri i nostri prodotti

Responsabile di zona Fiemme e Fassa
Gabrielli Roberto // 348 4138062
roberto.gabrielli@centropietraliving.it



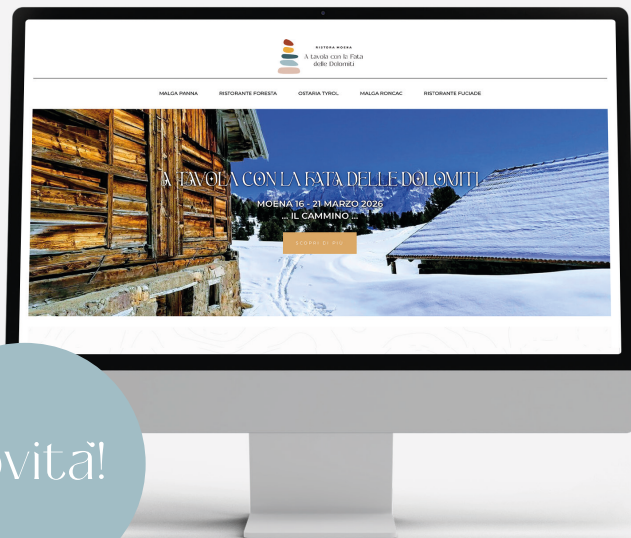
ITAS MUTUA

Agenzia Predazzo

Subagenzia di Pozza di Fassa
agenzia.predazzo@gruppoitas.it

RISTORA MOENA

Siamo online!



www.ristoramoena.it

Scannerizza il qrcode >



TRENTINO

allo Pianta agency

PH DutschessArt | Ag Immobiliare Luca Sanna


**FASSA[®]
CASA**

SPECIALISTI NELLA VENDITA
DI IMMOBILI IN **VAL DI FASSA**

fassacasa.it

+39 0462 574557 | info@fassacasa.it



STUDIO di MOENA

Piaz de Sotegrava n.16, Moena (TN)



STUDIO di SÈN JAN

Strada Dolomites n.150, Pozza di Fassa (TN)