Sapori d'Autunno

15 - 22 settembre 2024

M o e n a

ristoranti

Fuciade

Foresta

Tyrol

Malga Panna

Malga Roncac

Torna la rinomata rassegna gastronomica “Sapori d’Autunno”: l’incontro tra gusto ed ospitalità, nella magica cornice di Moena, **La Fata delle Dolomiti.**

Ristorazione capace di conciliare tradizione ed innovazione, con proposte culinarie raffinate.

Lasciatevi meravigliare dalle creazioni dei cinque ristoranti associati: menù nati dalla volontà di valorizzare ciascuno un prodotto specifico, in grado di stupire anche i palati più sopraffini.

Piatti gourmet, abbinati a vini pregiati, ad un prezzo davvero speciale: **un’esperienza unica, da non perdere!**

Agritur el Mas Moena

Orgogliosi del premio ricevuto per il nostro Puzzone di Moena DOP

1 Cheese Awards

Italian Cheese Awards®

2023

Rifugio Fuciade

Piccolo saluto della cucina

Spadellata di porcini, patate e pancetta

Raviolo aperto, ragù di coniglio
e le sue verdure

Spaghetti Matt Monograno Felicetti
al burro affumicato e profumo di bosco

Lombo di cervo, zucca, cipolla
e nocciole tostate

Formaggio del Mas

Spuma al miele, gelato al tartufo
e sbrisolona al mais

€ 80 con abbinamento vini
Menu servito solo la sera

Tel. 0462 574281 | rifugiofuciade@gmail.com
www.fuciade.it

Massima espressione di gusto

Norbert Niederkofler
Pastificio Felicetti Ambassador

MONOGRANO
FELICETTI

felicetti.it

Ristorante Foresta

Piccolo saluto della cucina

**Mini spiedino di pioppini e castagne
incravattato nel guanciale,
pan soffiato di segale e crema
di zucca alla menta**

**Gnocchi di zucca con fonduta di
Puzzone di Moena DOP
e dadolata di bacon**

**Costina di maialino cotta a bassa
temperatura, composta di castagne
accompagnata da purea di patate e zucca**

Formai del Mas

Variazione di castagne

€ 75 con abbinamento vini
Menu servito solo la sera

Tel. 0462 573260 | info@hotelforesta.it
www.hotelforesta.it

ALPE LUSIA

MOENA · BELLAMONTE

ph.Camilla Pizzini

www.alpelusia.it

+39 0462 573207 | moena@alpelusia.it

CHALET

Valbona

Ostaria Tyrol

Insalatina fresca di polipo e
patate ai sapori mediterranei

Gamberoni grigliati su purea
di sedano rapa affumicato
e cialde croccanti di polenta

Linguine Il Cappelli Monograno
Felicetti allo scoglio

Semifreddo al limone e fragole

€ 60 con bollicine a volontà
Menu servito solo a pranzo

Tel. +39 335 6243 329 | info@posthotelmoena.it
www.posthotelmoena.it

FASSA invest

VENDITA APPARTAMENTI

PER INFORMAZIONI
335/5606319
info@fassainvest.it

Malga Panna

Pesce bianco all'olio EVO,
insalata di finferli e guanciale croccante

Riso alla betulla,
gambero rosa e alloro

Tortelli con zucca arrostita,
vitello fondente e schiuma di parmigiano

Tapilla iberica, foglie di spinacio,
burro di arachidi e limone al sale

El formai del "El Mas"

Millefoglie caramellata al mango,
yogurt e olio di larice

Piccola pasticceria

€ 100 con abbinamento vini
Menu servito a pranzo e cena

Tel. 0462 573489 | info@malgapanna.it
www.malgapanna.it

Rivestimenti in pietra per interni e esterni

Scopri i nostri prodotti

CENTRO PIETRA LIVING

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

FASSA COOP

NUOVI VANTAGGI SOCI

www.fassacoop.it

Malga Roncac

Piccolo saluto della cucina

Fette di cervo- con rape e funghi

Crema all'acetosella con salmerino e mela verde

Mezzelune di carruba ripieni di formaggio di el mas e salsa alla verza

Carree e pancetta di maialino

Kaiser ghiacciato

€ 85 con abbinamento vini
Menu servito a pranzo e cena

Tel. 334 222 1135

FASSACASA®

SPECIALISTI NELLA VENDITA DI IMMOBILI IN VAL DI FASSA

STUDIO di MOENA
Strada Riccardo Löwy n. 23
38035 Moena (TN)

STUDIO di SÈN JAN
Strada Dolomites n. 150
38036 Pozza di Fassa (TN)

Agente Immobiliare Lucio Santini

fassacasa.it
+39 0462 574557 | info@fassacasa.it