

“Fassa Fall... in love with Food”

**I MENU DELLA RASSEGNA
20 - 26 settembre 2026**



MALGA PANNA

€ 110, bevande escluse

Piccoli snack

Pane caldo fatto in casa,
burro di malga con emulsione di speck e patate

Saluto dello chef

Insalata tiepida di vitello,
acqua di pomodoro e crudo di gambero

Spaghetto "Monograno",
crema di lievito tostato, marmorata e fiori di achillea

Ravioli alla piastra,
cervo, infuso di bosco e olio EVO

Anatra muta arrosto,
latticello, camomilla e foglie di bieta

Bacche di sambuco, fragole,
gelato al riso soffiato e croccante di nocciola

La nostra tisana di erbe spontanee,
petite four e friandise



RIFUGIO FUCIADE

€ 85, abbinamento vini incluso

Benvenuto della cucina

Trota salmonata affumicata, spaghetti di zucchini,
yogurt di malga e pane di segale

Il mio aglio, burro e peperoncino

Stracotto di Wagyu Südtirol, polenta morbida
al Trentingrana, cipolla marinata e rafano

Semifreddo al mandarino, mandorle
ed infuso d'alloro



RISTORANTE FORESTA

LA ZUCCA A TAVOLA

€ 45, bevande escluse

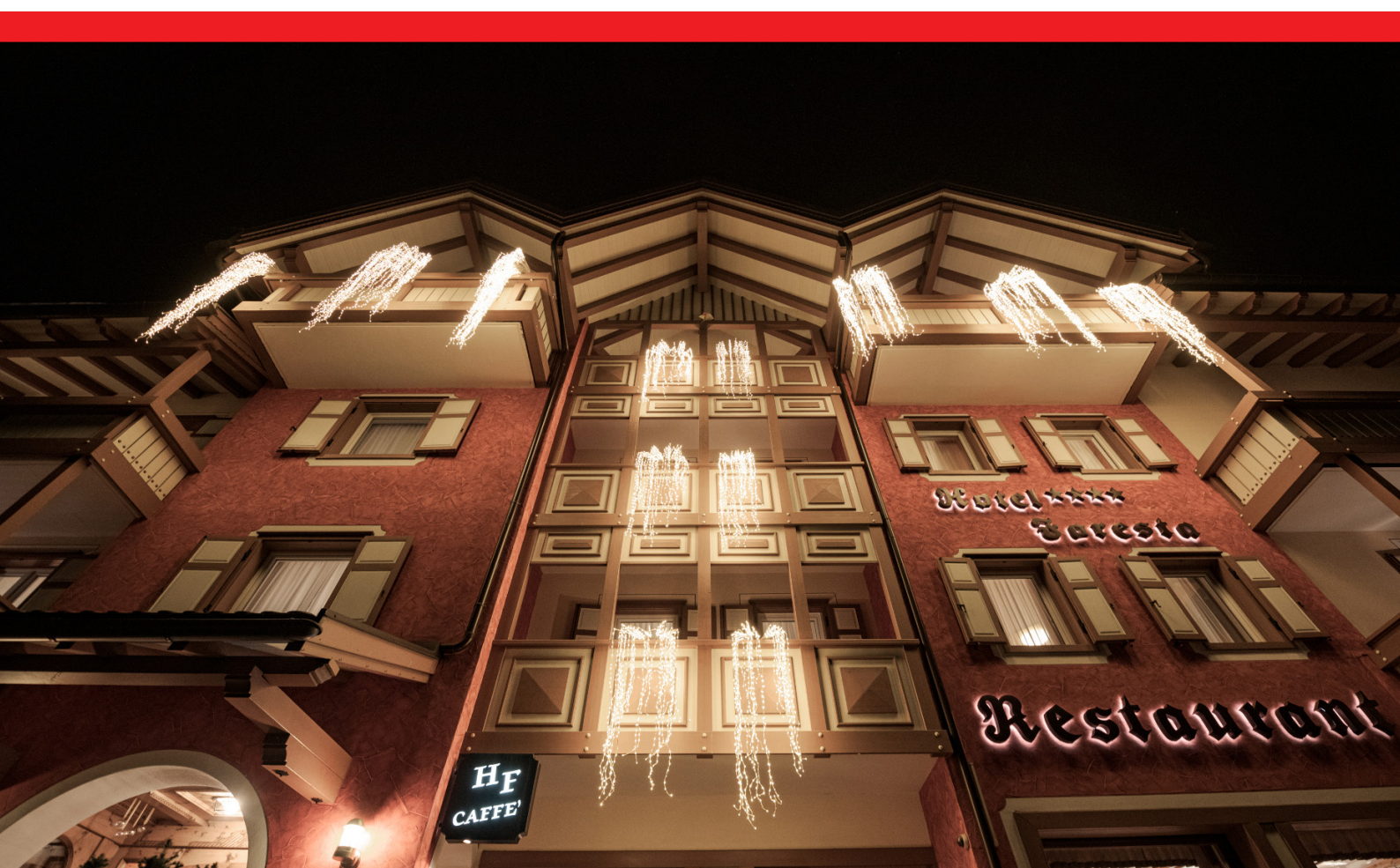
Benvenuto della cucina

Tagliatelle di Kamut selezioni Felicetti,
zucca, coniglio, rosmarino

Guancetta di vitello,
puré di patate, zucca

Tartelletta di nocciole
mousse di zucca

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE
MENU' SERVITO SIA A PRANZO CHE A CENA



RISTORANTE ZUCORIA

€ 85, abbinamento vini incluso

Benvenuto della cucina

Topinambur e caffè di tarassaco

Cervo, funghi e mirtilli

Tortelli, fichi e formaggio

Faraona, salsa alla cacciatora e broccolo selvatico

Predessert

Buchteln e sambuco nero



MAJON MIRAMONTI

€ 80, bevande escluse

Soufflè ai porcini, Puzzone di Moena
e nocciole

Zuppa di cavolo nero
e fagioli cannellini

Gnocchi di zucca e liquirizia
saltati al tartufo nero

Controfiletto d'agnello con carciofi
e patate dauphine

Semifreddo al caprino di Cavalese,
ganache al cioccolato e macaron al limone



RIFUGIO VALENTINI

€ 90, bevande escluse

Petto di quaglia, carota, il suo fondo,
granita di caprino

Spaghetto quadrato Felicetti, rapa rossa,
burro affumicato, peperoncino di montagna,
latte cagliato, achillea

La Trota Fario a modo mio in tre cotture,
gin Tonic alla mela

Cioccolato, gelato al cioccolato bianco,
frutti di bosco, acetosella

