ALTA BADIA
Sciare con gusto

Sciare con Gusto

Skifahren mit Genuss

A Taste for Skiing

INVERNO – WINTER 2016/2017

www.altabadia.org

DOLOMITI DOLOMITEN DOLOMITES DOLOMITI
fondazione unesco
RESPECT DLES DOLOMITES

SÜDTIROL

Top of the mountains!
Sulle montagne, arriva il meglio delle montagne!

Direttamente da Aspen in Colorado; da St. Moritz, Zermatt e Gstaad in Svizzera; da Ischgl, Lech-Zürs e Kitzbühel in Austria; da Sochi in Russia e da Almaty in Kazakistan… arriva il top del gusto! Se hai sempre desiderato sciare in questi e molti altri paradisi terrestri, da oggi potrai quantomeno assaporarne il piacere! Sciare con Gusto torna per sedurti con i sapori straordinari dell'alta cucina. Quest'anno, a farla da padrone sono gli chef di montagna, maestri d'arte culinaria in arrivo dalle più esclusive località sciistiche del mondo. 14 chef di fama internazionale e le loro magistrali creazioni. La formula è la stessa vincente di sempre: sciando, potrai fermarti nei rifugi e deliziarti con un piatto creato per te da uno degli chef. E di rifugio in rifugio, scoprirai sapori sempre nuovi; ora i gusti tutti americani di Aspen, ora quelli della tradizione svizzera… e via sciando! Le Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO, oggi ospitano le località sciistiche di tutto il mondo, e non aspettano che te!

Sciare con gusto è poesia per il palato, un classico che ha cambiato il modo di vivere l'Alta Badia, con prodotti di altissima qualità, selezione naturale degli ingredienti e tanta, tanta allegria! Che aspetti? Quest'anno il gusto è al top!

Top of the mountains!
Mitten in den Dolomiten treffen sich die Besten der Berge!

Sie sind die Elite des guten Geschmacks, und sie kommen direkt aus Aspen in Colorado; aus St. Moritz, Zermatt und Gstaad in der Schweiz; aus Ischgl, Lech-Zürs und Kitzbühel in Österreich; aus Sochi in Russland und aus Almaty in Kasachstan!

Jeder, der schon mal den Wunsch verspürt hat, eines dieser traumhaften Skigebiete kennen zu lernen, kann sich nun eine Kostprobe gönnen. Skifahren mit Genuss schafft in diesem Winter ein besonders verführerisches Beispiel der Spitzenküche. In dieser Saison haben sich hochkarätige Küchenchefs aus den exklusivsten Skigebieten der Welt angekündigt. 14 Spitzenköche von internationalem Rang, die ihre einzigartigen Kreationen präsentieren. Das Prinzip von Skifahren mit Genuss wird dabei das Gleiche bleiben. Jeder Wintersportler kann Station machen an den ausgewählten Skihütten und dort eine der Kreationen der berühmten Küchenchefs genießen.

Auf dem Weg von Hütte zu Hütte überraschen und begeistern immer wieder neue kulinarische Entdeckungen. Gourmetküche auf amerikanisch aus Aspen, danach Schweizer Spezialitäten.....und zwischendurch wieder herrliche Abfahrten. Die Dolomiten UNESCO Welterbe haben die besten Skigebiete der Welt zu Gast. Eine Gelegenheit, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

Skifahren mit Genuss ist pure Poesie für den Gaumen. Ein Klassiker, der die Lebensqualität in Alta Badia spürbar verbessert hat. Mit Produkten von höchster Qualität, mit ausgesuchten natürlichen Zutaten und mit viel Genuss und guter Laune. Und in diesem Jahr erreicht der Genuss den absoluten Höhepunkt.

Top of the mountains!
The best of the best is on its way to our mountain huts!

Direct from Aspen in Colorado; from St. Moritz, Zermatt and Gstaad in Switzerland; from Ischgl, Lech-Zürs and Kitzbühel in Austria; from Sochi in Russia and from Almaty in Kazakistan… the tops in taste are on their way to Alta Badia!
If you have always wanted to ski in these and other outstanding ski resorts then at least this season we can offer you the chance to taste what the cuisine is like in these top resorts! A Taste for Skiing is back again to enchant you with the wonderful flavours of mountain cuisine at a world level. This year's initiative sees master chefs from some of the world's most exclusive ski resorts excite your palate with their culinary skills. 14 chefs of international fame will delight you with their marvellous creations. The formula to be adopted is the same winning one as always: skiing the day away you will be able to stop in the mountain huts and treat yourself to some of the exciting dishes prepared especially by the chefs. And of course there will be many distinctive dishes and particular flavours to discover - the American taste from Aspen, fine traditional Swiss cuisine, and the more you ski the more you will discover! Yes, we as mountains in a UNESCO World Heritage location are playing host to many of the world's top resorts, and you are very welcome to come along too!

A Taste for Skiing is a joy for your palate, a great innovation which has transformed the skiing holiday concept in Alta Badia, introducing produce of the highest quality, a careful selection of natural ingredients, and it all goes to produce a happy, fun and super satisfying ambience. Don't delay. Make sure you don't miss out on the best of the best!

L'Alta Badia ospita le località sciistiche più esclusive al mondo

Alta Badia lädt die Küchenchefs der begehrtesten Skigebiete der Welt ein

Alta Badia hosts the most exclusive ski resorts of the world

ALTA BADIA
Sciare con gusto

Ütia Jimmy

2.222 m

Dalla terrazza del rifugio, situato al Passo Gardena, è possibile godere di una splendida vista panoramica sul Gruppo del Sella. Rivestito in legno, rispecchia la semplicità dell'architettura montana. Una particolarità della baita sono le grappe fatte in casa.

Einzigartig ist die Aussicht von der Terrasse dieser Hütte am Grödner Joch auf die Sella Gruppe. Das Interieur der Hütte ist ganz aus Holz und im klassischen Stil gehalten. Spezialität ist der hausgemachte Grappa.

The terrace of the refuge, situated at the Passo Gardena enjoys a splendid view of the Sella Group. It has simple wooden furniture in mountain style and offers homemade grappa.

Colfosco
Mob. +39 333 43 32 262 – jimmi.schrott@rolmail.net
www.jimmyhuette.com

Matt Zubrod

Element 47 at The Little Nell - Aspen

L'obiettivo principale dello chef Matt Zubrod è quello di continuare a rendere l'hotel The Little Nell il centro culinario del Colorado. Il suo stile in cucina abbraccia una varietà di sapori con influenze alpine e costiere.

Ziel des Küchenchefs, Matt Zubrod, ist es auch in Zukunft aus dem Hotel The Little Nell das kulinarische Zentrum von Colorado zu machen. Sein Küchenstil umfasst eine Geschmacksvielfalt mit Einflüssen aus den kulinarischen Berg- und Küstentraditionen.

Executive chef Matt Zubrod's main objective is to continue establishing The Little Nell as the culinary hub of Colorado. His style of cooking encompasses a variety of flavours informed by Alpine and coastal influences.

Delizia di carote e "bistecca" di cavolfiore con brasato di manzo Brandt.
Karottentorte und Blumenkohl-„Steak" mit Brandt-Rinderschmorbraten.
Heirloom carrot & cauliflower "steak" with braised Brandt beef.

Alto Adige Lagrein Riserva
Südtirol Lagrein Riserva

Element 47 at The Little Nell

675 East Durant Avenue
Aspen, Colorado 81611

Tel. +1 970 920 6330
element47@thelittlenell.com
www.thelittlenell.com

Ütia Bamby

1.850 m

Il rifugio Bamby è situato sull'omonima pista, che dal Piz La Ila porta in direzione di San Cassiano. La baita è arredata in stile rustico e gode di terrazza esposta al sole durante l'ora di pranzo. Una particolarità del rifugio è la carne bio del proprio maso.

Die Berghütte Bamby liegt an der gleichnamigen Skipiste, die vom Piz La Ila in Richtung San Cassiano führt. Die Hütte ist im rustikalen Stil eingerichtet und verfügt über eine Terrasse, wo Sie zur Mittagszeit die Sonne genießen können. Die Spezialität des Hauses ist das Biofleisch vom eigenen Bauernhof.

The Bamby mountain hut is situated on the homonymous piste that from Piz La Ila leads towards San Cassiano. The rustic style in which the shelter is furnished is complemented by the terrace, where lunch in the sunshine can be lingered over. Another tempting feature is the opportunity to enjoy the organic meat from its very own farm.

La Villa
Mob. +39 329 95 40 054 – info@rifugiobamby.it
www.rifugiobamby.it

Marcus G. Lindner

Sommet - Gstaad

Le creazioni dello chef Marcus G. Lindner sono frutto del suo lavoro, caratterizzato dall'attenzione per il dettaglio ed una massima precisione.
Le sue composizioni di sapori sono un omaggio a prodotti genuini e di alta qualità.

Mit viel Aufmerksamkeit für Details und höchster Perfektion kreiert Marcus G. Lindner himmlische Gerichte. Die einzigartigen Geschmackskompositionen sind eine Hommage an außergewöhnliche Zutaten.

With his attention to detail and consummate precision, Marcus G. Lindner creates sublimely dishes. The menus compiled by the Michelin-starred chef are a real tribute to exceptional produce.

Salmerino con pancetta in confit, mela e timballo di cipolla e porri.
Saibling, konfierter Schweinebauch, Apfel, Zwiebel-Lauch Quiche.
Char with bacon confit, apple, onion and leek timbale.

Alto Adige Pinot Bianco Riserva
Südtirol Weißburgunder Riserva

Sommet

The Alpina Gstaad
Alpinastraße, 23
3780 Gstaad (CH)

Tel. +41 33 888 9888
restaurant@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Ütia Pralongiá

2.157 m

Il rifugio Pralongiá è situato sull'omonimo altopiano sopra Corvara e San Cassiano a 2.157 m. Per chi vuole essere il primo sulle piste al mattino e l'ultimo alla sera, sussiste la possibilità di pernottare in una delle stanze, arredate con stile e curate nei particolari.

Diese Hütte thront auf dem gleichnamigen Plateau auf 2.157 m oberhalb von Corvara und San Cassiano. Wer morgens der Erste und abends der Letzte auf der Piste sein will, für den sind die geschmackvollen Zimmer wie geschaffen.

The Pralongiá refuge is situated on the upland area above Corvara and San Cassiano at 2.157 m. Those who want to be first on the slopes in the morning and the last to leave in the evening can book one of the stylish rooms.

Corvara
Tel. +39 0471 836 072 – info@pralongia.it
www.pralongia.it

Harry Switalla

Grill Le Cervin - Zermatt

"Lavorare con uno staff giovane e soddisfare i desideri culinari dei nostri clienti sono la mia più grande motivazione e passione" ci svela Harry Switalla, chef del Mont Cervin Palace da ben 23 anni.

„Mit jungen Köchen zu arbeiten und die kulinarischen Wünsche unserer Gäste zu erfüllen sind für mich die größte Freude und Motivation meiner Arbeit" erzählt uns Harry Switalla, Küchenchef des Mont Cervin Palace seit 23 Jahren.

Harry Switalla, head chef of the Mont Cervin Palace since 23 years, told us that working with young people and fulfilling the culinary wishes of the guests are his greatest enjoyment and motivation.

Tartare al coltello di filetto di manzo di Vallese bio.
Handgehacktes Tartar vom Walliser Bio-Rinderfilet.
Hand-chopped tartare made from Valais organic beef fillet.

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder

Grill Le Cervin

Mont Cervin Palace
Bahnhofstraße, 31
3920 Zermatt (CH)

Tel. +41 27 966 88 88
info@montcervinpalace.ch
www.montcervinpalace.ch

Ütia L'Tamá

1.530 m

Il rifugio è costruito in legno rustico, con la caratteristica stube e vanta di una cucina accurata, arricchita di piatti tipici ladini. Posizionato a metà pista Santa Croce, è raggiungibile anche in macchina o a piedi. Ogni giovedì, serate in baita su prenotazione.

Die Berghütte besteht aus einem rustikalen Holzbau mit der charakteristischen Stube und bietet ihren Gästen verschiedene sorgfältig zubereiteten Spezialitäten, darunter auch typisch ladinische Gerichte. Die Hütte liegt auf der Skipiste Santa Croce und ist auch mit dem Auto oder zu Fuß erreichbar. Donnerstags Hüttenabend auf Reservierung.

The refuge is made of rustic wood with a characteristic stube and has excellent cuisine featuring typical Ladin dishes. Located midway down the Santa Croce ski track, it can be reached also by car or on foot. On Thursdays, evenings at the refuge on demand.

Badia
Tel. +39 333 49 18 190
ltama@rolmail.net

Christian Schorner

Al Bosco - Zermatt

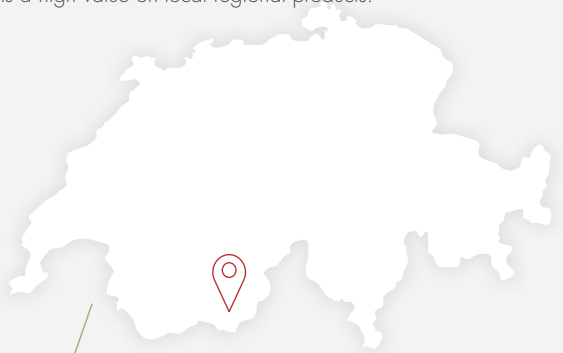
Presso il Riffelalp Resort, nella quiete montana a 2.222 metri con una vista unica sull'imponente Monte Cervino, ci si può far deliziare dalle specialità dello chef Christian Schorner. L'uso di prodotti regionali è di fondamentale importanza nella sua cucina.

Im Riffelalp Resort, auf 2.222 Metern, in der Ruhe der Bergwelt und mit Blick auf das imposante Matterhorn wird man von den Spezialitäten des Küchenchefs Christian Schorner verwöhnt. Großen Wert legt er auf die Verwendung von möglichst vielen regionalen Produkten.

At the Riffelalp Resort, in the mountain silence at 2.222 meters with a unique view to the majestic Matterhorn, the chef Christian Schorner spoils the guests with his specialities. In his cuisine he sets a high value on local regional products.

Zuppa in gamella Riffelalp.
Riffelalp Gamelle.
Riffelalp soup.

Alto Adige Sauvignon
Südtirol Sauvignon



Al Bosco

Hotel Riffelalp Resort
3920 Zermatt (CH)

Tel. +41 27 966 05 55
reservation@riffelalp.com
www.riffelalp.com

Ütia Pic'Pre

1.824 m

Il rifugio Pic' Pre, raggiungibile non solo con gli sci, scendendo dal Piz Sorega lungo la pista numero 12, ma anche con lo slittino percorrendo fino a metà la pista naturale "Tru liösa Foram", si distingue per le sue specialità della cucina tirolese, che si possono anche gustare durante le cene in rifugio.

Einheimische Gerichte aus der Südtiroler Küche, die auch anlässlich der Abendessen auf der Hütte genossen werden können, sind die Spezialität der Hütte Pic' Pre. Die Hütte liegt in der Mitte der Skipiste Nummer 12 vom Piz Sorega Richtung San Cassiano und ist auch dank der Naturrodelbahn „Tru liösa Foram" mit der Rodel erreichbar.

Local dishes inspired by the South Tyrolean tradition are the specialities of the mountain hut Pic' Pre, that can be reached with the skis from Piz Sorega on the slope number 12 or with the sledge on the natural sledge slope "Tru liösa Foram".

San Cassiano
Tel. +39 329 43 69 568 – info@picpre.it
www.picpre.it

Martin Dalsass

Talvo by Dalsass - St. Moritz

Il futuro per lo chef Martin Dalsass significa il ritorno alla natura. La sua filosofia si può definire una simbiosi fra leggerezza e semplicità tipica della cucina mediterranea.

Die Zukunft bedeutet für Martin Dalsass – zurück zur Natur. Ganz so, wie die Symbiose von Leichtigkeit und Schlichtheit der mediterranen Küche.

For the chef Martin Dalsass, the future means – returning to nature. His philosophy reflects perfectly the symbiosis of the lightness and simplicity of Mediterranean cuisine.

Crème brûlée al rosmarino e prugne caramellate
Crème brûlée mit Rosmarin und Zwetschgenröster
Crème brûlée with rosemary and caramelised plums

Alto Adige Gewürztraminer Passito
Südtirol Gewürztraminer Passito

Talvo by Dalsass

Gunels,15
7512 Champfèr – St. Moritz (CH)

Tel. +41 81 833 44 55
info@talvo.ch
www.talvo.ch

Ütia Las Vegas

2.050 m

Costruito a 2.050 m di altitudine, il rifugio Las Vegas è una tipica struttura alpina, con possibilità di pernottamento nelle camere di design, eleganti e raffinate. Ottimi piatti ispirati alla tradizione locale sono proposti anche durante le cene in baita.

Hier kann man auf 2.050 m Höhe nicht nur in der klassischen Hütte einkehren, sondern in eleganten Designzimmern übernachten. Stil und Charme bietet auch das Restaurant, in dem klassisch und kreativ gekocht wird.

At 2.050 m above sea level the Las Vegas refuge offers the chance to stay in elegant design rooms, with dishes inspired by local tradition also for dinner.

San Cassiano

Tel. +39 0471 840 138 – info@lasvegasonline.it

www.lasvegasonline.it

Reto Mathis

La Marmite - St. Moritz

Reto Mathis e suo padre hanno inventato ciò che al giorno d'oggi si chiama "fine mountain dining". Con le loro specialità hanno portato la cucina gourmet in quota. La Marmite come sei altre strutture gastronomiche situate sul monte Corviglia fanno parte del marchio Mathis Food Affairs.

Reto Mathis und sein Vater haben das erfunden, was man heute „Fine Mountain Dining" nennt. Mit exquisiten Kreationen brachten sie die Gourmetküche in die Höhe. Unter dem Dach von Mathis Food Affairs gibt es heutzutage sieben verschiedene Betriebe auf dem Berg Corviglia, darunter das La Marmite.

Reto Mathis and his father invented what is called nowadays „fine mountain dining". They brought with their exquisite specialities the gourmet cuisine to the top of the mountain. The La Marmite as well as other six gastronomic facilities on the mountain Corviglia are part of the Mathis Food Affairs.

Tarte tatin – Torta di mele altoatesine.
Tarte tatin – Südtiroler Apfeltorte.
Tarte tatin – South Tyrol apple tarte.

Alto Adige Moscato Rosa
Südtirol Rosenmuskateller

La Marmite

Bergstation Corviglia
7500 St. Moritz (CH)

Tel. +41 81 833 63 55
info@mathisfood.ch
www.mathisfood.ch/la-marmite

Piz Arlara

2.040 m

L'atmosfera che si respira al Piz Arlara è intima e familiare, il rifugio da poco rimodernato offre una cucina tipica tirolese. Una full immersion di Dolomiti è possibile stando seduti sulla terrazza a 2.040 m. Da non perdere il bistro L'Pom con le "Winteremotions".

Die Stimmung auf der Piz Arlara Hütte ist gemütlich und familiär und hier kann man sich mit Südtiroler Spezialitäten verwöhnen lassen. Von der Terrasse auf 2.040 m kann man die Pracht der Dolomiten am besten erleben. Kehren Sie in das Bistro L'Pom ein und genießen Sie die „Winteremotions".

Cosiness and familiarity describe the atmosphere at the Piz Arlara, where you can enjoy the specialities of the South Tyrolean cuisine. On the terrace at 2.040 m you get a complete Dolomites experience. Don't miss the bistro L'Pom with the "Winteremotions".

Corvara
Tel. +39 0471 836 633 – info@pizarlara.it
www.pizarlara.it

Thorsten Probost

Griggeler Stuba - Lech-Zürs

Uno chef appassionato, prodotti di qualità eccellente, composizioni creative che rispecchiano i sapori naturali ed un ambiente nobile ed accogliente: questi sono gli aspetti, che rendono la visita al ristorante Griggeler Stuba un'esperienza indimenticabile.

Ein begeisternder Küchenchef, hervorragende Ausgangsprodukte, kreative Kompositionen im Dienste des Eigengeschmacks und ein Ambiente, das Noblesse mit Gemütlichkeit verbindet: All diese Aspekte summieren sich zu einem Erlebnis in der Griggeler Stuba, das man nie mehr vergisst.

An enthusiastic chef, excellent basic products, creative compositions based on their natural flavour and an ambience which combines noblesse with cosiness: all of these aspects become an everlasting experience at the Griggeler Stuba.

Tartare dell'Alta Badia.
Tatar Alta Badia.
Alta Badia tartare.

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder

Griggeler Stuba

Burg Vital Resort
Oberlech, 568
6764 Lech am Arlberg (A)

Tel. +43 5583 3140
office@burgvitalresort.com
www.burgvitalresort.com

Ütia Nagler

1.850 m

Il rifugio, dotato di un'ampia terrazza esposta al sole, è situato alla partenza della seggiovia "La Crusc", che porta alla chiesetta ai piedi del monte Santa Croce. Gli spazi interni, accoglienti e ospitali, sono arredati in stile tradizionale e offrono all'ospite un ambiente sano e rilassante.

Die Berghütte verfügt über eine große sonnige Terrasse und liegt direkt am Ausgangspunkt des Sesselliftes „La Crusc", mit dem man die kleine Kirche zu Füßen des Berges erreicht. Die gemütlichen und gastlichen Innenräume sind in traditionellem Stil eingerichtet und bieten dem Gast eine gesunde und entspannende Atmosphäre.

The refuge is equipped with a big terrace exposed to the sun and is situated at the departure point of the „La Crusc" chair-lift, which takes you to the small church of Santa Croce. The welcoming and hospitable spaces inside are furnished in traditional style and offer the guest a healthy and relaxing environment.

Badia
Tel. +39 335 69 32 118
rifugio.nagler@rolmail.net

Martin Sieberer

Paznaunerstube - Ischgl

Martin Sieberer è considerato uno di quegli artisti, che enfatizzano e reinterpretano la cucina regionale. La combinazione tra elementi tradizionali e metodi di preparazione nuovi ed innovativi, un pizzico di leggerezza e diversi effetti particolari caratterizzano il suo stile culinario.

Martin Sieberer gilt als einer der innovativsten Kochkünstler, die ihre regionale Küche betonen und neu interpretieren. Das Zusammenspiel von traditionellen mit interessanten anderen, neuen Zubereitungsformen, etwas Verspieltheit sowie ungewöhnlichen Effekten macht seinen Küchenstil aus.

Martin Sieberer is one of those artists who are dedicated to the emphasis and reinterpretation of their regional cuisine. The combination of traditional, well-known and indigenous with interesting, new forms of preparation, some playfulness and unusual effects characterises his cuisine style.

Vitello da latte di Paznaun con strudel di patate e porcini.
Paznauner Milchkalb mit Erdäpfel-Steinpilzstrudel.
Paznaun milk-fed veal with potato and porcini strudel.

Alto Adige Chardonnay
Südtirol Chardonnay

Paznauner-stube

Trofana Royal
Dorfstraße, 95
6561 Ischgl (A)

Tel. +43 5444 600
office@trofana.at
www.trofana-royal.at

Ütia Lee

1.840 m

Il rifugio, con terrazza al sole ben riparata dal vento, è situato a due passi dalla seggiovia quadriposto "S. Croce". Gli ambienti interni sono arredati in stile tradizionale e rivestiti in legno, con un'ampia griglia, che predomina il locale principale.

Die Hütte mit ihrer windgeschützten Sonnenterrasse liegt nur wenige Schritte vom Vierersessellift Heilig Kreuz entfernt. Das romantische Hüttenambiente mit viel Holz wird von dem großen Grill im Lokal gekrönt.

The refuge, with a sunny terrace sheltered from the wind, is located just a short walk from the "S. Croce" 4-person chair lift. It has traditional, wooden-style furnishings with a large grill that dominates the main room.

Badia
Tel. + 39 0471 839 848 – rifugiolee@alice.it
www.rifugiolee.it

Simon Taxacher

R Simon Taxacher - Kitzbühel

Secondo il pensiero "solo chi si reinventa ogni giorno, resta fedele a se stesso" lo chef austriaco Simon Taxacher offre nuove vie del piacere e dell'ospitalità a 360°.

Nach dem Gedanken „Nur wer sich jeden Tag neu erfindet, bleibt sich treu" offeriert Küchenchef Simon Taxacher völlig neue Wege des Genießens und der vollendeten Gastlichkeit in seinem Restaurant in der Nähe von Kitzbühel.

"Continuous reinvention is the root of being true oneself" is the philosophy of the Austrian chef Simon Taxacher and his cuisine, characterised by a French-Mediterranean style.

Spalla di agnello al vapore con fagioli e topinambur.
Gedämpfte Lammschulter mit Bohnen und Topinambur.
Steamed lamb shoulder with beans and Jerusalem artichokes.

Alto Adige Lagrein
Südtirol Lagrein

R Simon Taxacher

Relais & Chateaux Hotel Rosengarten
Aschauerstrasse 46
6365 Kirchberg/Kitzbühel (A)

Tel. +43 5357 4201
welcome@rosengarten-taxacher.com
www.rosengarten-taxacher.com

Ütia Col Alt

1.980 m

Il rifugio Col Alt a Corvara si trova presso la stazione a monte della prima seggiovia d'Italia. Immerso tra le Dolomiti il ristorante offre, oltre a uno stupendo panorama, anche una gastronomia che si rinnova costantemente e una carta dei vini di rilievo.

Die Col Alt Hütte in Corvara befindet sich an der Bergstation des ersten Sessellifts Italiens. Das Restaurant inmitten der Dolomiten bietet nicht nur eine herrliche Aussicht sondern auch gastronomische Spezialitäten, die stets auf dem Laufenden sind, und eine herausragende Weinkarte.

The Col Alt hut in Corvara is situated at the mountain station of Italy's first chair lift. Surrounded by the Dolomites the restaurant offers not only a spectacular view but also an innovative cuisine and a wine card of great distinction.

Corvara
Tel. +39 0471 836 324 – info@rifugiocolalt.it
www.rifugiocolalt.com

Nicola Laera

La Stüa de Michil - Alta Badia

Cultura ladina. Anche nel piatto. Che trova nuove ispirazioni grazie al tocco di un giovane chef ladino, Nicola Laera. Qualità delle materie prime. Selezionate con cura. Il tutto in un ambiente che sa di montagna in modo rispettoso, quello del ristorante gourmet La Stüa de Michil.

Ladinische Kultur auch am Tisch. Eine neue Inspiration, die wir einem jungen ladinischen Chefkoch Nicola Laera verdanken. Qualität der Rohstoffe. Sorgfältig ausgewählt. Das alles in einem Ambiente, das auf respektvoller Art und Weise Berge inspiriert. Dies finden Sie im Gourmet-Restaurant La Stüa de Michil.

Ladin culture. In your dish too. It finds new inspirations thanks to the touch of a young ladin chef called Nicola Laera. Handpicked high quality raw materials. All these ingredients in a location which respectfully reminds us of the mountains, the gourmet restaurant La Stüa de Michil.

Porchetta di coniglio del Bleggio con i suoi fegatelli, zucca, castagne e polvere di prosciutto di Sauris.
Gerollter Kaninchenbraten der Bleggio Hochebene mit Leber, Kürbis, Kastanien und Sauris-Schinken-Pulver.
Roast Bleggio rabbit with its livers, pumpkin, chestnuts and Sauris ham powder.

Alto Adige Pinot Grigio
Südtirol Pinot Grigio

La Stüa de Michil

Hotel La Perla
Str. Col Alt, 105
39033 Corvara (BZ)

Tel. +39 0471 831 000
info@hotel-laperla.it
www.hotel-laperla.it

Ütia de Bioch

2.079 m

Il rifugio, rivestito in legno, è il luogo ideale per riscoprire il fascino delle usanze e tradizioni alpine, anche nell'architettura. La terrazza con vista panoramica, da dove sembra si possa toccare la Marmolada con un dito, è il fiore all'occhiello della baita.

Hier kann man die echte Bergbauernkultur und die Architektur vergangener Generationen von Alta Badia perfekt erleben und genießen. Die Visitenkarte der Hütte ist die Panoramaterrasse mit fantastischem Blick auf die Marmolada.

This wooden refuge is the ideal place to discover the appeal of Alpine traditions, customs and architecture. The terrace, from which it seems you can almost touch the Marmolada, is the jewel in its crown.

San Cassiano
Mob. +39 338 48 33 994 – info@bioch.it
www.bioch.it

Norbert Niederkofler

St. Hubertus - Alta Badia

Norbert Niederkofler definisce la sua filosofia di cucina "Cook The Mountain". Attraverso la gastronomia indaga i valori che, a livello globale, uniscono culturalmente e socialmente le persone che vivono la montagna come risorsa, passione, sfida, patrimonio da tutelare.

Norbert Niederkofler will mit seiner Philosophie „Cook The Mountain" dem kulturellen Erbe unserer Bergregion Tribut zollen und die Gäste sensibilisieren, die Bergküche als Ressource und schützenswertes Gut wahrzunehmen. Die Berge selbst fungieren dabei als Modell für Nachhaltigkeit und unterstreichen die Wechselwirkung von Landwirtschaft und Viehzucht auf der einen Seite und der Gastronomen bzw. Konsumenten auf der anderen.

Norbert Niederkofler with his „Cook The Mountain" philosophy will pay tribute to the mountain region and make the guests aware of the perception of the mountain cuisine as a resource and a heritage to protect. The mountains are a model of sustainability and emphasise the interaction between agriculture and farming on one site and consumers on the other side.

Tortellini NORA - Tortellini di guancia di manzo brasata, verdure antiche e consommé.
Tortellini NORA - Tortellini gefüllt mit geschmorter Kalbswange und antikem Gemüse in der Bouillon serviert.
Tortellini NORA - Tortellini filled with braised veal cheek and ancient vegetables served in bouillon.

Alto Adige Pinot Bianco
Südtirol Weißburgunder

St. Hubertus

Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina
Str. Micurá de Rü, 20
39036 S. Cassiano (BZ)

Tel. +39 0471 849 500
info@rosalpina.it
www.rosalpina.it

Club Moritzino

2.100 m

Luogo mondano, raffinato ed elegante. La baita al Piz La Ila è il punto di ritrovo di personaggi famosi e amanti del divertimento. I pranzi a base di pesce e le serate danzanti con dj e discesa sugli sci sono gli elementi caratterizzanti il rifugio Club Moritzino, che quest'inverno festeggia il suo 50° anniversario.

Mondän, elegant und extravagant. Die Hütte auf dem Piz La Ila, die diesen Winter ihr 50. Jubiläum feiert, ist der Treffpunkt der Society und ein Muss für alle, die Entertainment lieben. Legendär sind die Abende mit Fischspezialitäten, DJ Musik und nächtlicher Skiabfahrt.

This fashionable, elegant Piz La Ila refuge is the place to be for famous people and those who love fun. Club Moritzino, which celebrates this winter its 50th anniversary, offers fish lunches, music and dancing with DJs and ski descents.

La Villa

Tel. +39 0471 847 403 – info@moritzino.it

www.moritzino.it

Matteo Metullio

La Siriola - Alta Badia

Dalla salda mano di Matteo Metullio e dal suo innato talento nasce la sua "buona e sana" cucina. Il più giovane chef stellato d'Italia sta accompagnando il volo del magico usignolo la Siriola, verso orizzonti sempre più ampi.

Die erfrischende Art von Matteo Metullio und sein angeborenes Talent sind die Basis für seine „gute und gesunde" Küche. Der jüngste Sterne-Koch Italiens begleitet den Flug der magischen Nachtigall Siriola zum Horizont, der immer weiträumiger wird.

It is from the young but sure hands of Matteo Metullio that his talent shows itself in the "hearty and healthy" cuisine he creates. He is Italy's youngest Michelin starred chef and through his efforts 'La Siriola' continues its journey to ever more prestigious horizons.

Animella di vitello fritta, su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice.
Gebackenes Kalbsbries auf gehacktem Kaisergranat, geräucherter Topinambur-Schaum und Lakritze-Anis-Sauce.
Sweetbread of fried veal on scampi mixture, smoked Jerusalem artichoke froth and liquorice and aniseed salsa.

Alto Adige Sauvignon
Südtirol Sauvignon

La Siriola

Hotel Ciasa Salares
Str. Pre de Ví, 31
39036 S. Cassiano (BZ)

Tel. +39 0471 849 445
info@ciasasalares.it
info@ciasasalares.it

Ütia Mesoles

1.721 m

Il rifugio Mesoles gode di una posizione strategica, essendo il punto di ritrovo ideale per sciatori e non. È, infatti, comodamente raggiungibile in automobile, oppure sugli sci, dagli sciatori del Sellaronda, che dal Passo Gardena raggiungono l'abitato di Colfosco.

Eine Hütte, die strategisch besonders günstig liegt. Sie ist mit Ski oder mit dem Auto bequem erreichbar. Ideal für einen Stopp während der Sellaronda, wenn man vom Grödner Joch bergab nach Colfosco unterwegs ist.

The Mesoles refuge is located in a strategic position and is the ideal meeting place for skiers and non-skiers. It can be reached easily by car or by skis from those who descent from the Sellaronda or Passo Gardena to the village of Colfosco.

Colfosco
Mob. +39 0471 836 023 – info@mesoles.it
www.mesoles.it

Vladimir Mukhin

Red Fox - Sochi

Il menu del ristorante Red Fox, situato presso il moderno comprensorio sciistico Rosa Khutor, è stato creato dallo straordinario chef russo Vladimir Mukhin. Ricette d'autore e l'uso di ingredienti locali hanno reso il Red Fox il miglior ristorante della regione Krasnodar.

Die Menükarte des Restaurants Red Fox, das im modernen Skigebiet Rosa Khutor liegt, wurde vom außergewöhnlichen russischen Koch Vladimir Mukhin zusammengestellt. Meisterrezepte und die Verwendung lokaler Produkte machen aus dem Red Fox das beste Restaurant der Region Krasnodar.

The menu of the Red Fox restaurant, located at the modern Rosa Khutor ski resort, has been compiled by the extraordinary Russian chef Vladimir Mukhin. Unique author's recipes and the use of local ingredients have made it the best restaurant of the Krasnodar region.

Trota marinata ai mirtilli rossi, acetosa e tartare di cetrioli
Marinierte Forelle mit Heidelbeeren, Sauerampfer und Gurken-Tatar
Trout marinated in cowberries, spring sorrel and cucumber tartare

Alto Adige Riesling
Südtirol Riesling

Red Fox

Rosa Khutor Resort
354392 Krasnaya Polyana
Sochi - Russia

Tel. +7 (862) 274 44 44
www.redfoxsochi.ru

Ütia I Tablá

2.040 m

Il rifugio prende il nome dalla parola ladina "tablá", i fienili nei quali i contadini depongono il fieno per l'inverno. Arredato in stile tradizionale, offre un ambiente accogliente e ospitale. Gli amanti del calore del sole invernale possono usufruire dell'ampia terrazza.

Der Name dieser Hütte kommt aus dem Ladinischen. Tablá heißt der Stadel, in dem man das Heu im Winter lagert. Das klassische Ambiente strahlt Wärme und Behaglichkeit aus. Für Sonnenanbeter gibt es eine große Terrasse.

The refuge takes its name from the Ladin word for 'barn', in which farmers deposited hay for winter. It is furnished in a traditional style and offers a warm welcome. Those who love the winter sun can enjoy the large terrace.

La Villa - San Cassiano
Mob. +39 333 28 84 417 – itabla@ladinia.it
www.ladinia.it/itabla

Esat Akyildiz

The Ritz-Carlton - Almaty

Dopo diverse esperienze nel Medio Oriente, lo chef Esat Akyildiz torna ad Almaty per dirigere lo staff innovativo dell'hotel The Ritz-Carlton. La sua passione, oltre a cucinare, è quella di formare nuovi giovani talenti, con l'incoraggiamento che lui ha ricevuto in passato.

Nach einigen Erfahrungen im Nahost ist Küchenchef Esat Akyildiz nach Almaty zurückgekehrt, um das junge und innovative Küchenteam des The Ritz-Carlton Hotels zu leiten. Seine zweite Leidenschaft, nach dem Kochen, ist es neue und junge Talente auszubilden und sie dabei mit viel Ermunterung zu unterstützen.

After several years in Middle East chef Esat Akyildiz got back to Almaty, for leading The Ritz-Carlton Hotel's innovative culinary team. In addition to cooking, Esat's passion is to develop younger chefs to discover their own talents in the same way that he was encouraged.

"Kespe Sorpa" - Tagliolini freschi con brodo aromatico.
„Kespe Sorpa" - Frische, schmale Bandnudeln mit aromatischer Brühe.
"Kespe Sorpa" - Fresh noodles with aromatic bouillon.

Alto Adige Pinot Bianco
Südtirol Weißburgunder

The Ritz-Carlton Almaty

Esentai Tower Business Center
Al-Farabi Avenue 77/7
Almaty 050040
Kazakistan

Tel. +77273328888
www.ritzcarlton.com

Rifugi
Hütten
Mountain huts

1 Ütia Jimmy
2 Ütia Bamby
3 Ütia Pralongiá
4 Ütia L'Tamá
5 Ütia Pic'Pre
6 Ütia Las Vegas
7 Piz Arlara
8 Ütia Nagler
9 Ütia Lee
10 Ütia Col Alt
11 Ütia de Bioch
12 Club Moritzino
13 Ütia Mesoles
14 Ütia I Tablá

ALTA BADIA
Sciare con gusto

EVENTO
VERANSTALTUNG
EVENT

11.12.2016
Gourmet Skisafari

Uno slalom di gusto!

Torna l'imperdibile appuntamento, pensato per chi ama lo sci e la buona cucina: Gourmet Skisafari, uno slalom di gusto. Gli sciatori vivranno un percorso di puro piacere per il palato; fermandosi in cinque rifugi potranno assaggiare cinque piatti in compagnia degli chef che li hanno creati: Norbert Niederkofler, Nicola Laera, Matteo Metullio, Thorsten Probost e Esat Akyildiz. Domenica 11 dicembre dalle ore 11.00 presso i rifugi Bioch, Col Alt, Club Moritzino, Piz Arlara e I Tablá. I biglietti a 50,00€ si possono acquistare presso i rifugi partecipanti. Informazioni negli uffici turistici.

Ein Slalom für Genießer!

Wer Skifahren und gutes Essen liebt, darf diese Gelegenheit auf keinen Fall versäumen. Die Gourmet Skisafari ist eine pure Genusstour, die an fünf Hütten Station macht. Dort warten renommierte Küchenchefs, die höchstpersönlich ihre Kreationen der gastronomischen Traditionen ihrer Region präsentieren: Norbert Niederkofler, Nicola Laera, Matteo Metullio, Thorsten Probost und Esat Akyildiz. Termin ist am Sonntag, den 11. Dezember um 11.00 Uhr bei den Hütten Bioch, Col Alt, Club Moritzino, Piz Arlara und I Tablá. Die Tickets zum Preis von €50,00 können direkt bei den teilnehmenden Hütten erworben werden. Weitere Informationen gibt es bei den Tourismusbüros.

A tasty slalom!

Gourmet Skisafari is back, uniting good cuisine and skiing. Skiers will taste five different dishes based on ancient culinary traditions in five huts with the chefs Norbert Niederkofler, Nicola Laera, Matteo Metullio, Thorsten Probost and Esat Akyildiz. Sunday 11th December from 11am at Bioch, Col Alt, Club Moritzino, Piz Arlara and I Tablá mountain huts. Tickets for the Gourmet Skisafari can be purchased for €50,00 at the five participating huts. Info at tourist offices.

Con il sostegno di – Mit Unterstützung von – Supported by

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

EVENTO
VERANSTALTUNG
EVENT

18 & 19.12.2016
Audi Fis Ski World Cup

Come ogni anno la Coppa del Mondo di Sci fa tappa in Alta Badia e la mitica pista Gran Risa ospiterà due gare. L'highlight culinario dell'evento sportivo è sicuramente la LEITNER ropeways VIP Lounge. Domenica 18 dicembre gli chef stellati Gerhard Wieser (Ristorante Trenkerstube) e Peter Girtler (Ristorante Einhorn) proporranno un menu raffinato, che si ispira all'eccellenza della tradizione alpina sudtirolese, arricchito da accenti mediterranei. La sera di lunedì 19 dicembre sarà invece dedicata alla "giovane avanguardia": Manuel Astuto e Michael Rabensteiner presenteranno un menu a quattro mani, all'insegna della freschezza e della sperimentazione. Certamente non possono mancare i vini pregiati dell'Alto Adige, lo speck altoatesino e i formaggi nostrani.

Das kulinarische Highlight der Skiweltcup-Rennen auf der Gran Risa Piste ist die LEITNER ropeways VIP Lounge, die direkt an der Piste Rennfeeling mit Gourmeterlebnissen verbindet. Am Sonntag, den 18. Dezember, werden die zwei Sterneköche Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube) und Peter Girtler (Restaurant Einhorn) ein raffiniertes Menü vorbereiten, das die ausgezeichnete Südtiroler Tradition mit mediterranen Einflüssen verbindet. Der Montag Abend steht im Zeichen der „Jungen Wilden": Manuel Astuto und Michael Rabensteiner präsentieren ein frisches und spezielles vier Gänge Menü. Südtiroler Spezialitäten wie Speck, Käse und Weine werden bei diesem Anlass nicht fehlen.

The Ski World Cup stops by Alta Badia like every year. The gourmet highlight of the event is hosted at the LEITNER ropeways VIP Lounge, in the event's arrival area. On Sunday 18th December, the lounge will offer guests mouth-watering dishes inspired by the best of South Tyrolean traditions mixed with a Mediterranean influence, prepared by two South Tyrolean Michelin-starred chefs, Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube) and Peter Girtler (Restaurant Einhorn). The following evening, 19th December, will be dedicated to up-and-coming young stars. Manuel Astuto and Michael Rabensteiner will present a fresh and special fourhanded menu, accompanied by speck, cheese and the best South Tyrolean wines.

www.skiworldcup.it

EVENTO
VERANSTALTUNG
EVENT

19 & 26.01, 09 & 16.02, 09 & 16.03.2017

Sommelier on the slopes

Sommelier in pista

Sei appuntamenti imperdibili per gli amanti del vino e dello sci con Sommelier in pista. Un'esperta guida sciistica ed un sommelier accompagnano durante il pomeriggio i partecipanti lungo le piste del comprensorio sciistico dell'Alta Badia, sostando presso tre rifugi a degustare alcuni dei vini più pregiati dell'Alto Adige. Info e prenotazioni al prezzo di 25,00€ presso gli uffici turistici.

Sommelier auf der Piste

Eine spannende Initiative für Wein- und Skiliebhaber ist die Veranstaltung Sommelier auf der Piste. An sechs Nachmittagen begleiten ein Skiexperte sowie auch ein Sommelier die Skifahrer auf Verkostungstour. In drei Hütten des Skigebiets in Alta Badia werden die besten Weine Südtirols zum Preis von €25,00 verkostet. Für mehrere Infos und Reservierungen in den Tourismusbüros.

Sommelier on the slopes

Wine and ski lovers can't miss the event Sommelier on the slopes. A ski expert and a sommelier accompany participants for a wine tasting on the slopes of Alta Badia. Some of the most refined wines in South Tyrol will be tasted on six different afternoons in January, February and March. Price: €25.00 - more information and bookings at the tourist offices.

In collaborazione con – In Zusammenarbeit mit – In collaboration with:

SOMMELIERVEREINIGUNG SÜDTIROL
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
SEZIONE REGIONALE ALTO ADIGE

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

EVENTO
VERANSTALTUNG
EVENT

22.01-25.01.2017
CARE's – The ethical Chef Days

Alcuni tra gli chef più importanti del mondo si riuniranno insieme a vignaioli e professionisti della ristorazione in Alta Badia dal 22 al 25 gennaio per discutere una visione comune e condividere un approccio innovativo, sostenibile ed etico alla gastronomia. L'evento comprenderà una serie di tavole rotonde, master class e presentazioni, dove si parlerà di una gastronomia fondata sul rispetto della natura e dell'ambiente, contro gli sprechi e particolarmente attenta alle buone pratiche di riutilizzo delle materie prime e al riciclo delle risorse.

Führende internationale Chefköche, Weinanbauer und Gastronomen werden vom 22. bis 25. Jänner in Alta Badia zusammenkommen, um die gemeinsame Vision eines innovativen, nachhaltigen und ethischen Zugangs zur Gastronomie zu erörtern. In einer Reihe von Round Tables, Masterclasses und Vorträgen werden die Teilnehmer eine gastronomische Welt darstellen, welche das Augenmerk auf die Natur richtet, umweltbewusstes Handeln fördert und den Grundstein für eine Zukunft legt, in der Verschwendung reduziert, Reste wiederverwertet und Abfall recycelt werden.

The world's leading chefs, winegrowers and gastronomy professionals will gather in Alta Badia from 22nd to 25th January to share and discuss a common vision of an innovative, sustainable and ethical approach to gastronomy. In a series of round tables, masterclasses and presentations, the participants will present a world of gastronomy that raises awareness of nature, promotes environmentally friendly attitudes and sets a path for the future based on reduced waste, reusable leftovers and recycled garbage.

www.care-s.it

Care's
The ethical Chef Days

EVENTO
VERANSTALTUNG
EVENT

12.03 – 19.03.2017
Roda dles Saus

Il gusto di rifugi e sapori antichi

Ritorna anche quest'inverno la Roda dles Saus, la settimana dedicata alla cucina e cultura ladina! Domenica 12 marzo verranno presentati i vari piatti presso i rifugi partecipanti nel comprensorio sciistico La Crusc, abbinati ai migliori vini dell'Alto Adige, ed accompagnati dalle danze e i costumi tradizionali di queste terre. Le specialità ladine potranno essere degustate presso i rifugi fino al 19 marzo.

Tradition und Genuss in den Hütten

Eine Woche, die ganz der Kultur und der Küche der Ladiner gewidmet ist. Am Sonntag, den 12. März, werden köstliche traditionelle Gerichte aus den Dolomiten und die besten Südtiroler Weine in den teilnehmenden Hütten im Gebiet von La Crusc serviert. Dazu können die Skifahrer auch Bekanntschaft mit authentischen alten Kostümen und Tänzen der Gegend machen. Die Gerichte können in den jeweiligen Hütten bis zum 19. März verkostet werden.

Mountain huts and ancient flavours

Roda dles Saus, a whole week dedicated to the Ladin culture and cuisine. Sunday 12th March, in La Crusc in the village of Badia, get ready to taste real Dolomite dishes, from one hut to the next, accompanied by the best South Tyrolean wines, discovering the culture of this land. The Ladin specialities will be served at the different participating huts for the whole week until the 19th March.

EVENTO
VERANSTALTUNG
EVENT

19.03.2017
De dl vin – Wine Skisafari

Il clima favorevole, il terreno fertile e l'amore dei viticoltori rendono i vini dell'Alto Adige di eccellente qualità. Domenica 19 marzo, l'Alta Badia porta i migliori vini e spumanti altoatesini a 2.000 m per una singolare degustazione presso le quattro baite Pralongiá, Bioch, I Tablá e Piz Arlara, accompagnata da Speck Alto Adige IGP. I biglietti a 30,00€ si possono acquistare presso i rifugi partecipanti, i dépliant sono disponibili negli uffici turistici. Non è prevista la prevendita di biglietti. Si raccomanda di sciare con prudenza.

Das milde Klima, die fruchtbaren Böden und die Leidenschaft der Winzer sind die Basis für die exzellente Qualität des Südtiroler Weins. Am Sonntag, den 19. März werden in Alta Badia auf 2.000 m Höhe in den vier Skihütten Pralongiá, Bioch, I Tablá und Piz Arlara die besten Südtiroler Rot- und Weißweine sowie Südtiroler Sekte verkostet, begleitet von Südtiroler Speck g.g.A..
Die Tickets für die Teilnahme an der Weinverkostung zum Preis von €30,00 gibt es bei den teilnehmenden Hütten, Broschüren bei den Tourismusbüros. Kein Vorverkauf. Es wird empfohlen, mit Vorsicht Ski zu fahren.

A favourable climate, fertile soil and love of wine making are responsible for South Tyrol's excellent wines. On Sunday 19th March Alta Badia brings the best regional red and white wines as well as sparkling wines to 2.000 m for a particular tasting. Wine lovers can discover the great variety of local wines at the four mountain huts Pralongiá, Bioch, I Tablá and Piz Arlara, accompanied by Speck Alto Adige PGI. Tickets for the wine tasting are €30,00 each and may be obtained at the four participating huts. You can find the relevant leaflet at any Alta Badia tourist office. No prepayment possible. Be careful when skiing.

Con il sostegno di – Mit Unterstützung von – Supported by

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Südtiroler Speck g.g.A.
Speck Alto Adige IGP

CONSIGLIO
TIPP
HINT

Skitour La Crusc

Tradizione con gusto

Se ami la tradizione, lo Skitour La Crusc è ciò che fa per te! I rifugi dell'area sciistica La Crusc ti aspettano con i piatti più antichi e saporiti della cucina ladina. Facilmente raggiungibile dal Piz La Ila, il percorso è adatto alle famiglie che vogliono godersi la genuinità di questa cucina. Il tour offre panorami sensazionali con vista sugli antichi masi ladini. Dépliant disponibile negli uffici turistici.

Tradition mit Genuss

Die Skitour La Crusc ist die perfekte Kombination aus Tradition und Genuss. Die Skihütten im Bereich der Pisten von La Crusc verwöhnen die Skifahrer mit traditionellen Gerichten der ladinischen Bergbauernküche. Die Pisten und Hütten sind vom Piz La Ila aus leicht erreichbar und besonders für Familien gedacht. Unterwegs begegnet man zahlreichen historischen Bergbauernhöfen. Infomaterial dazu gibt es in den Tourismusbüros.

Tradition with gusto

Love tradition? Then the Skitour La Crusc is what you are looking for! The mountain huts of the La Crusc skiing area are waiting for you with the oldest and tastiest Ladin dishes. Easily reached from Piz La Ila, it is ideal for families. Brochures available in tourist offices.

CONSIGLIO
TIPP
HINT

Colazione trà le vette

Sveglia con gusto

Vivi la montagna prima di tutti e scia sulle piste appena battute, ancor prima dell'apertura degli impianti. Dopo la salita con il gatto delle nevi, ti aspetta un'energica colazione in vetta con i prodotti tipici altoatesini, per iniziare la giornata col piede giusto. Goditi il risveglio della montagna nei silenzi più profondi e poi via, si parte. Ogni giovedì al rifugio Col Alt a Corvara mentre tutti gli altri giorni della settimana al rifugio Las Vegas a San Cassiano con partenza alle ore 07.00, info e prenotazioni: rifugio Col Alt +39 0471 836324, rifugio Las Vegas +39 0471 840138.

Frühstück mit Pulverschnee

Elegante Schwünge auf unberührten Pulverschneehängen nach einem Frühstück mit Südtiroler Spezialitäten, ist ein absolutes Muss für Genussskifahrer. Das Angebot gibt es jeden Donnerstag bei der Col Alt Hütte in Corvara und an den restlichen Wochentagen bei der Las Vegas Hütte in San Cassiano. Start mit der Schneeraupe um 7.00 Uhr. Infos und Reservierungen: Col Alt Hütte +39 0471 836324, Las Vegas +39 0471 840138

Breakfast with powder snow

Explore and ski on the mountain slopes before anyone else. After taking the snowcat up high, get ready for a hearty breakfast with typical South Tyrolean products: set the right tone for the rest of the day. Enjoy the peace and quiet and then it's time to ski your way down! Every Thursday at the Col Alt hut in Corvara and on the other days at the Las Vegas hut in San Cassiano. Start is at 7am. For further information and bookings: Col Alt +39 0471 836324, Las Vegas +39 0471 840138

CONSIGLIO
TIPP
HINT

Prodotti di qualità dell'Alto Adige

I prodotti di qualità dell'Alto Adige: origine garantita e qualità controllata. Organismi di controllo indipendenti verificano l'osservanza dei requisiti di qualità.
www.prodottitipicialtoadige.com

Südtiroler Qualitätsprodukte
Südtiroler Qualitätsprodukte zeichnen sich durch die Herkunft aus Südtirol, eine Qualität, die über dem gesetzlichen Standard liegt sowie Qualitätskontrollen durch unabhängige zertifizierte Kontrollstellen aus. www.suedtirolerspezialitaeten.com

South Tyrolean Quality Products
South Tyrolean Quality Products stand for South Tyrolean origin and certified quality. Independent control bodies ensure that the quality regulations have been adhered to.
www.southtyroleanqualityfood.com

Estate 2017
Sommer 2017
Summer2017

ALTA BADIA
In vetta con gusto

Vi aspettiamo quest'estate con "In vetta con gusto"

Da non perdere:
- La serata dello strudel
- Una cascata di sapori
- La Dolomitica
- A cena con l'orso

Wir warten auf Sie im Sommer mit „Aufstieg mit Genuss"

Nicht zu verpassen:
- Strudel Abend
- Ein Wasserfall voller Genuss
- La Dolomitica
- Abendessen mit dem Bären

See you in summer with "Peaks of gastronomy"

Don't miss:
- Strudel evening
- A waterfall full of taste
- La Dolomitica
- Dinner with the bear

ARMANI.COM

EA7
EMPORIO ARMANI

LOCATION

Corvara 1.568 m
Str. Col Alt, 36 | I-39033 Corvara
Tel. +39 0471 836176 | Fax +39 0471 836540
corvara@altabadia.org

Colfosco 1.645 m
Str. Pecëi, 2 | I-39033 Colfosco
Tel. +39 0471 836145 | Fax +39 0471 836744
colfosco@altabadia.org

La Villa 1.433 m
Str. Colz, 75 | I-39036 La Villa
Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277
lavilla@altabadia.org

Badia 1.324 m
Str. Pedraces, 29/A | I-39036 Badia
Tel. +39 0471 839695 | Fax +39 0471 839573
badia@altabadia.org

San Cassiano 1.537 m
Str. Micurá de Rü, 26 | I-39036 San Cassiano
Tel. +39 0471 849422 | Fax +39 0471 849249
s.cassiano@altabadia.org

La Val – Hiking Village 1.348 m
San Senese, 1 | I-39030 La Val
Tel. +39 0471 843072 | Fax +39 0471 843277
laval@altabadia.org

ALTA BADIA®
Dolomites · Italy

FOLLOW US ON
#ALTABADIA

Design: misign.it **Testi:** abcw.it **Foto:** Planinschek F. Schönherr A. molography.it, Blickle F., Filz A., Bernhart U.

official sponsors
EA7 EMPORIO ARMANI
Audi Official partner
Raiffeisen www.valbadiaonline.it