

Altissima

THE DOLOMITES' MOST EXCLUSIVE BRUNCH

LUNEDÌ . MONTAG . MONDAY

17.12.18

CLUB MORITZINO - PIZ LA ILA

11-16 H

**ALTA
BADIA**
Dolomites • Italy

Programma

ORE 11:00 Sciata con le leggende Manuela Mölgg, Max Bardone e Peter Runggaldier
Degustazione del miglior panettone d'Italia 2018 di A. Tortora (St.Hubertus)
Il meglio del cioccolato Domori con cacao Criollo Puertomar e Criollo Porcelana
Illy Caffè 100% Arabica, selezione Guatemala
Selezione di Tè Dammann con Passion de fleurs e Grand Yunnan
Selezione di Cioccolate calde Domori

ORE 11:30 Consommé Lustau Almacenista Fine Sherry
Sfogliatine di formaggio
Salame d'Oca
Ferrari Perlé Bianco Magnum 2009
Sauvignon Ronco delle Mele/Venica 2015
Riesling Auslese 2001 Nr. 145 von Schubert

DRIBS AND DRABS

Carpaccio di scamone di Wagyu tenuta Ca'Negra
e Olio EVO Viride Marsicani
Anteprima Troy Cantina Tramin

ORE 12:30 Ostriche Tsarskaya
Kamchatka Crab
Un assaggio della Spagna con Cuore Iberico
Champagne Pommery Apanage Blanc de Blancs
Chablis 1er CRU Denis Race Montmains Cuvée
Muscadet Amphibolite 2017

DRIBS AND DRABS

Patata bio - Caviale - Panna acida
Giulio Ferrari Magnum 2006
Cuvée Louise Pommery Magnum 2002

ORE 13:00 Terrina reale di fagiano con tartufo nero
Uovo, crema di parmigiano delle vacche rosse 36 mesi e tartufo bianco
L'Uva d'Oro
Meursault 15 clos du Cromin Domaine A. Bichot
Chardonnay 14 Curtefranca Ca' del Bosco

DRIBS AND DRABS

Foie Gras
Epokale Cantina Tramin

ORE 13:30

Menu

ANTIPASTI

ST. HUBERTUS ❄️❄️❄️,
COOK THE MOUNTAIN
Chef Norbert Niederkofler

Tartare di coregone

LA SIRIOLA ❄️❄️
Chef Matteo Metullio

Tataki di cervo, aglio nero,
anguilla affumicata,
caviale, yuzu e coriandolo
vietnamita

PRIMI PIATTI

LA STÜA DE MICHIL ❄️
Chef Nicola Laera

Ravioli di granchio reale,
fondo all'aglio e olio,
puccia ed erbe

LA SIRIOLA ❄️❄️
Chef Matteo Metullio

Risotto al pollo, burro
di bufala, mandarino,
acciuغه e canocchie

CLUB MORITZINO
Chef Marco Spinelli

Zuppa di orzo alle
ortiche e gamberi rossi.
Capasanta scottata,
turtra ripiena di
patate al tartufo

SECONDI PIATTI

ST. HUBERTUS ❄️❄️❄️,
COOK THE MOUNTAIN
Chef Norbert Niederkofler

Lingua di vitello e mirtillo
rosso selvatico

CLUB MORITZINO
Chef Marco Spinelli

Carbonaro d'Alaska con
copertura di caviale compresso
grattugiato e maionese
alle rape rosse

DOLCI

LA STÜA DE MICHIL ❄️
Chef Nicola Laera

Diverse consistenze di agrumi,
mandorla e caffè



I PIATTI SARANNO ACCOMPAGNATI

Appius Cantina San Michele Appiano
L.R. Cantina Colterenzio
Primo Cantina Terlanò
Sanctissimus Cantina San Paolo

LE TERRE DEL PINOT NERO

Vigna Ganger Cantina Giran
Ponkler Franz Haas
Pommard Domaine Billard Gonnet
Gevrey Chambertin Domaine Pierre Labet

ORE 14:30 *Sassicaia 2015 - Il miglior vino del mondo*

ORE 15:00 **APRÉS - SKI**

Stilton & Shortbread

Porto Vintage Niepoort's

Mixology cocktail con Selezione di Rum e Gin Bonaventura Maschio
Ron Cubaney Tesoro 25 anni, Ron Botran solera 1893 18 anni,
Gin Puro e The Barmaster Gin

ORE 15:30 **ANGOLO DEI DOLCI**

Piccola pasticceria del Patisserie A. Tortora (St. Hubertus)

Moscato Rosa Klosterkellerei Muri Gries

DALLE ORE 16:15 Discesa solo con il gatto delle nevi

*Per informazioni e prenotazioni contattare
gli uffici turistici dell'Alta Badia.*

**ALTA
BADIA**
Dolomites · Italy

ORE 11:00 - 13:00

- Head, Neck & Shoulders massage

Tutta il giorno

- Body painting
- Ritrattista
- Music by Moritzino con live performance di Claudio Sax
- Illy Caffè 100% Arabica, selezione Guatemala
- Selezione di Tè Dammann con Passion de fleurs e Grand Yunnan
- Selezione di Cioccolate calde Domori
- Patatas Nana
- Corner salato con Prosciutto San Daniele Zanini, Pata Negra e Prosciutto di Norcia IGP
- Un assaggio della Spagna con cuore Iberico: Pata Negra, Anchoas del Cantabrico, lomo e tanto altro da scoprire insieme

CORNER BOLLICINE:

- Ferrari Maximum Brut & Ferrari Maximum Brut Rosè
- Champagne Pommery Apanage Blanc De Blancs

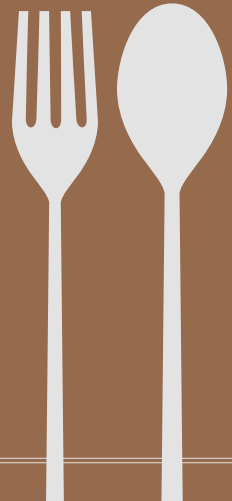
In Terrazza

FUMOIR OPEN AIR con nobili
puff di fumo lento in abbinamento a:

- Selezione Cru di Cioccolato Domori
- Rum e Acquavite d'Uva di Bonaventura Maschio
- Grappa Solera Selezione Segnana

GRAZIE A:

Illy Caffè, Domori, Dammann, Cantine Ferrari, Spazio Fumoir, Bonaventura Maschio, Calvisius, Simone Tartufi, Cuore Iberico, Vranken Pommery, Patatas Nana, Prosciuttificio Zanini, Venica, Cantina Tramin Kellerei, Champagne Pommery, Marsicani, Cà Negra, Muri-Gries, Cantina San Michele Appiano, Cantina Colterenzio, Cantina Terlano, Cantina San Paolo, Cantina Girlan, Franz Haas, Domaine Billard-Gonnet, Domaine Pierre Labet, Tsarskaya, Fine Wines, Vinum, Heres.



ALTA BADIA®

Dolomites • Italy

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

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

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

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

altabadia.org



OFFICIAL SPONSORS

Audi
Official partner



EA7
EMPORIO ARMANI

Raiffeisen
Cassa Raiffeisen Val Badia

FOLLOW US ON
#ALTABADIA



Design: Misign Studio Grafico
Print: Mellow