



Produttori
Producers

Esercenti con pietanze
Food vendors

Cassa
Cash desk

Acqua potabile
Drinkable water

① = 2,00 €

A	Pizzeria Caterina (con/with Bio Lûch Ruances + Lû de Pincia)	Pizzetta frita con pomodoro, formaggio Rusié del maso Bio Lûch Ruances e speck ②
		Fried mini pizza with tomato, Rusié cheese from the Lûch Ruances organic farm, and speck
		Pizzetta frita con pomodoro, formaggio Robiola del maso Bio Lûch Ruances, erba cipollina e finferli ②
		Fried mini pizza with tomato, Robiola cheese from the Lûch Ruances organic farm, chives, and chanterelle mushrooms
		Aperitivi alcolici e analcolici a base di sciroppo di sambuco e rose del maso Lû de Pincia ③
		Alcoholic and non-alcoholic aperitifs made with elderflower and rose syrup from Lû de Pincia farm
1	Flusdemunt – Milio Apicoltore/Beekeeper	Miele di propria produzione Homemade Honey
2	Dolomites Farm Bio-ethical farming	Uova fresche e prodotti in lana di alpaca di alta qualità Fresh eggs & high-quality alpaca wool products
B	Helga – Ütia L'Tamá Esperta botanica/ Botanical expert	Aperitivo del bosco ③
		Forest Aperitif
		Limonata dei prati ②
		Meadow-fresh lemonade
		Cuscini profumati ④
		Scented pillows
		Sali aromatici ③
		Aromatic salts
		Tisane ③
		Herbal infusions
		Balsamo labbra ③
		Lip balm
		Ghirlande di fiori secchi ⑫ - ⑮
		Dried flower garlands

B	Stüa dal Tê Raetia (con/with Milio & Helga)	Torta verde al limone e ortica Green cake with lemon and nettle	③
		Biscottone farcito con marmellata di rosa canina, cioccolato bianca e polvere di rosa canina Biscuit filled with rosehip jam, white chocolate, and rosehip powder	②
		Biscotto senza glutine al grano saraceno e avena, con miele di Milio e polvere di pino mugo Gluten-free buckwheat and oat cookie with Milio's honey and mountain pine powder	①
C	Biraria L'Murin	Latte più Blanche – Retorto	②
		Seceda West Coast Ipa – Monpier	②
		Hell “Ladina” – Monpier Lattina/Can	③
		Hopf Weisse – Hopf Bottiglia/Bottle	③
D	La Stüa de Michil Simone Cantafio (con/with Ciajó de Chi Prà)	La piada di patate di montagna, farcita di salsiccia dei maialini di Hubert, insalatina fresca di Georg e doppia salsa di nduja di loppolo e yogurt del maso Chi Prà Mountain potato piadina, filled with sausage from Hubert's piglets, fresh salad from Georg, and a double sauce made with loppolo's nduja and yogurt from the Chi Prà farm	⑥
3	Lü de Pincia	Confetture bio Organic jams	
		Sciropo di rosa e lavanda bio Organic rose and lavender syrup	
		Sciropo alle erbe bio Organic herbal syrup	
		Sciropo di sambuco bio Organic elderflower syrup	
		Tisane Herbal infusions	
		Idromele dolce e amabile Sweet and semi-sweet mead (honey-wine)	
4	Bio Lüch Ruances	Varietà di formaggi e yogurt Variety of cheese and yogurt	
5	Ciajó de Chi Prà	Varietà di formaggi e yogurt Variety of cheese and yogurt	
E	Hotel Col Alto (con/with Bio Lüch Ruances)	Gnocchi di patate della Val Pusteria fatti in casa saltati al burro ricoperti da crema di asparagi e fonduta di “Müfa” del maso Bio Lüch Ruances Homemade potato gnocchi made with potatoes from Val Pusteria, sautéed in butter and topped with asparagus cream and a “Müfa” fondue from Bio Lüch Ruances	④



Ad accompagnare la serata ci sarà musica dal vivo con Arton Duo, Hilda & Paul, Vic & Daniel e Bridge Project.
The evening will be accompanied by live music from Arton Duo, Hilda & Paul, Vic & Daniel and Bridge Project.



Questa sera non venderemo acqua: sarà disponibile soltanto quella che la natura ci ha donato.
Tonight we won't be selling any water: the only water available will be the one gifted to us by nature.