



-  **Produttori**
Producers
-  **Accompagnamento musicale**
Musical accompaniment
-  **Cassa**
Cash desk
-  **Esercenti con pietanze**
Food vendors
-  **Area bambini**
Children's area

① = 2,00 €

	Helga Esperta botanica/ Botanical expert	Aperitivo del bosco – da gustare sul posto Forest Aperitif – to enjoy on site	③
		Limonata dei prati – da gustare sul posto Meadow-fresh lemonade – to enjoy on site	②
		Sacchetti profumati Scented sachets	④
		Sali aromatici Aromatic salts	③
		Tisane Herbal infusions	③
		Sale da bagno Bath salt	②
		Balsamo labbra Lip balm	③
		Rosa canina in polvere Rosehip powder	②
		Miele di propria produzione Homemade Honey	
	Flusdemunt di Milio Apicoltore/Beekeeper		

Le lüch te paisc

2	Dolomites Farm Bio-ethical farming	Uova fresche e prodotti in lana di alpaca di alta qualità Fresh eggs & high-quality alpaca wool products	
		Uova Eggs	
3	Bio Lüch Ruances	Varietà di formaggi e yogurt Variety of cheese and yogurt	
4	Ciajó de Chi Prá Caseificio/Cheese dairy	Varietà di formaggi e yogurt Variety of cheese and yogurt	
1	Stüa dal Tê Raetia (con/with Milio & Helga)	Tisana con le erbe di Helga e il miele di Milio Herbal Tea with Helga's herbs and Milio's Honey	②
		Torta verde al limone e ortica Green cake with lemon and nettle	③
		Biscottone farcito con marmellata di cinorrodo, cioccolata bianca e polvere di cinorrodo 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 mugò Gluten-free buckwheat and oat cookie with Milio's honey and mountain pine powder	①
		Birra abbinata/Beer pairing: MONPIER 3 ZINNEN STOUT	③
2	Biraria L'Murin	Latte piú Blanche – Retorto	②
		Seceda West Coast Ipa – Monpier	②
3	Hotel Col Alto (con/with Bio Lüch Ruances)	Spätzle verdi agli spinaci fatti in casa, saltati con burro e salvia, serviti con spuma di formaggio di bosco semistagionato bio con cirmolo e porcini, e granella di speck dell'Alto Adige Homemade green spinach spätzle, sautéed in butter and sage, served with a mousse of semi-aged organic wild cheese from Bio Lüch Ruances with swiss pine and porcini mushrooms, and speck crumble from South Tyrol	④
		Birra abbinata/Beer pairing: FINIX CIRCLE SQUARE	③
4	La Stüa de Michil Simone Cantafio (con/with Chi Prá)	Crespella di crescione, farcita con fagiolini croccanti e patate, ragout bianco di polletto di montagna in yakitori, fondata al graukäse del maso Chi Prá Watercress crêpe filled with crispy green beans and potatoes, white ragout of mountain chicken in yakitori style, served with a fondue of Graukäse from the Chi Prá farm.	⑥
		Birra abbinata/Beer pairing: ORVAL TRAPPISTA	③