

IT | DE | EN



**ALTA  
BADIA**<sup>®</sup>  
Dolomites · Italy



## MANGÉ LADIN

LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA LADINA  
SPEZIALITÄTEN DER LADINISCHEN KÜCHE  
THE SPECIALITIES OF LADIN CUISINE

INVERNO 2018/19  
WINTER 2018/19



**SKI  
MOMENTS**



**LADIN  
MOMENTS**



**MAJESTIC  
MOMENTS**

**AL  
BAI**  
Dolomiti



**BIKE  
MOMENTS**

**TA  
DIA**  
es • Italy



**CULINARY  
MOMENTS**

CORVARA  
COLFOSCO  
LA VILLA  
SAN CASSIANO  
BADIA  
LA VAL





LA

## BUN APETIT!

Deplü ostaries d'Alta Badia pîta vigni de spëisa ladina. I tais plü conesciüs de chësta spëisa scëmpla y rica de sostanza é: bales, panicia, cajincí y turtres da ciote, da spinot o da craut. Les Assoziaziuns Turistiches Alta Badia dá la poscibilitë da tó pert (sön prenotaziun) a n curs da cujiné spëisa ladina.

IT

## BUON APPETITO!

Diversi ristoranti dell'Alta Badia offrono tutti i giorni specialità ladine. I piatti più caratteristici di questa cucina semplice ma genuina sono: canederli, minestra d'orzo, "Cajincí" e "Turtres" (frittelle di ricotta, spinaci o crauti). Le Associazioni Turistiche Alta Badia offrono la possibilità di partecipare (su prenotazione) ad un corso di cucina ladina.

DE

## GUTEN APPETIT!

Verschiedene Restaurants in Alta Badia bieten täglich ladinische Spezialitäten an. Die bekanntesten Gerichte dieser einfachen aber sehr nährreichen Küche sind: Knödel, Gerstensuppe, „Cajincí“ und die „Turtres“ (mit Topfen, Spinat oder Sauerkraut gefüllte, runde Kücheln). Die Tourismusbüros Alta Badia bieten einen Kochkurs (Anmeldung erforderlich) ladinischer Gerichte an.

EN

## BON APPETIT!

Several restaurants in Alta Badia offer Ladin specialties every day. The most typical dishes of this simple but genuine cuisine are: "Canederli" (bread dumplings), barley soup, "Cajincí" and "Turtres" (ricotta cheese, spinach or cabbage pancakes). The tourist offices Alta Badia offer the possibility to take part in a Ladin cooking class (reservations required).



# CORVARA

## **ADLERKELLER RESTAURANT & GRILL**

Str. Col Alt 24  
T +39 329 7127354

### **IT**

- Zuppa d'orzo con "Turtra"
- "Cajinci" di spinaci e ricotta
- Braciola di cervo con porcini e polenta
- Frittelle di mele

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA – GRADITA LA PRENOTAZIONE)  
4 PORTATE € 32,00**

### **DE**

- Gerstensuppe mit „Turtra“
- „Cajinci“ mit Spinat – und Topfenfüllung
- Hirschkotelett mit Steinpilzen und Polenta
- Apfelküchel

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS – VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT)  
4 GÄNGE € 32,00**

### **EN**

- Barley soup with "Turtra"
- "Cajinci" filled with spinach and ricotta
- Deer chop with mushrooms and polenta (maize porridge)
- Apple pancakes

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER – RESERVATION IS RECOMMENDED)  
4-COURSE MEAL € 32.00**



**ALBERGO  
ALISANDER**

Str. Col 14  
T +39 0471 836055

**IT**

- Antipasto (speck - bresaola con rafano)
- Canederli in brodo o zuppa d'orzo con "Turtres"
- Ravioli alla casalinga o tagliatelle ai funghi
- Filetto di cervo o capriolo con polenta e verza o crocchette
- Strudel di mele o frutti di bosco caldi con gelato

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA) 5 PORTATE € 29,00  
MERCOLEDÌ SERATA TIROLESE CON MUSICA**

**DE**

- Vorspeise (Speck - Bresaola mit Meerrettich)
- Knödel in der Kraftbrühe oder Gerstensuppe mit „Turtres“
- Hausgemachte Ravioli oder Bandnudeln mit Pilzen
- Hirsch- oder Rehfilet mit Polenta und Wirsing oder Kartoffelkroketten
- Apfelstrudel oder heiße Waldfrüchte mit Eis

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS) 5 GÄNGE € 29,00  
MITTWOCH TIROLERABEND MIT MUSIKALISCHER UNTERHALTUNG**

**EN**

- Starter (bacon - dried beef with horseradish)
- Dumpling consommé or barley soup with "Turtres"
- Homemade ravioli or tagliatelle pasta with mushrooms
- Deer or venison filet with polenta (maize porridge) and Savoy cabbage or potato croquettes
- Apple strudel or ice cream with hot wild berries

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER) 5-COURSE MEAL € 29.00  
WEDNESDAY TYROLEAN STYLE EVENING WITH LIVE MUSIC**

**RISTORANTE  
STÜA LADINA  
C/O SPORHOTEL  
PANORAMA**

Str. Sciüz 1  
T +39 0471 836083

**IT**

- Salmerino, crosta al rafano e limone, insalatina di mele, finocchi e rape
- Essenza di topinambur, tortellini d'anatra, trombette nere, tuorlo d'uovo
- Mezzelune di patate con burrata, carruba, crema di spinaci, castagne, tartufo
- Costoletta di cervo, porcini, verza, pera al Cassis
- Savarin alla gianduia, pralina di cioccolata, mou

**DA MARTEDÌ A DOMENICA**

**IL NOSTRO CHEF DI CUCINA ALEX EGGER VI CONSIGLIA (DA 2 PERSONE):**

**MENÙ CON 3 PORTATE A PARTIRE DA € 47,00**

**MENÙ CON 4 PORTATE A PARTIRE DA € 67,00**

**TAXI GRATUITO NELL'AREA DI CORVARA**

**DE**

- Saibling, Meerrettich-Zitronenkruste, Apfel- Fenchel- Rübensalat
- Erdartischocken Essenz, Ententortellini, Trompetenpilze, Eigelb
- Kartoffelteigtaschen mit Burrata gefüllt, Bockshorn Pulver, Spinatcreme, Maronen, Trüffel
- Hirschkotelette, Steinpilz, Wirsing, Cassis Birne
- Nougat Savarin, Schokolade Mou Praline

**VON DIENSTAG BIS SONNTAG**

**UNSER CHEFKOCH ALEXANDER EGGER EMPFIEHLT (AB 2 PERSONEN):**

**3-GÄNGE MENÜ AB € 47,00**

**4-GÄNGE MENÜ AB € 67,00**

**GRATIS TAXI IM RAUM CORVARA**

**EN**

- Char crust of reddish- lemon, apple- fennel- turnip salad
- Jerusalem artichoke essence, tortellini filled with duck, trumpet mushrooms, egg yolk
- Potato ravioli filled with burrata, fenugreek, spinach cream, chestnuts, truffle
- Deer cutlet, porcini, savoy cabbage, Cassis pear
- Nougat savarin, chocolate mou praline

**FROM TUESDAY TO SUNDAY**

**OUR HEAD CHEF ALEX EGGER RECOMMENDS (MINIMUM 2 PERSONS):**

**3-COURSE MEAL FROM € 47.00**

**4-COURSE MEAL FROM € 67.00**

**TAXI FOR FREE IN THE CORVARA AREA**





**TRATTORIA  
LA TAMBRA**

Str. Sassongher 2  
T +39 0471 836281

**IT**

- Mini puccia con speck croccante e formaggio locale fuso
- Canederlo pressato in brodo
- "Macaruns Da La Val" con salsa di barbabietole e semi di papavero
- Costine di vitello con purè di patate
- Biscotto fatto in casa con gelato ai mirtilli neri nostrani

**OGNI SERA (È GRADITA LA PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 38,00**

**DE**

- Mini Bauerntoast mit knusprigem Speck und einheimischem Schmelzkäse
- Pressknödel in der Suppe
- „Macaruns Da La Val“ mit Rote-Bete-Sauce und Mohn
- Kalbsrippen mit Kartoffelpüree
- Hausgemachter Keks mit Schwarzbeeren-Eiscreme

**JEDEN ABEND (RESERVIERUNG ERWÜNSCHT) 5 GÄNGE € 38,00**

**EN**

- Mini "puccia" with crispy bacon and melted local cheese
- Pressed canederlo in broth
- "Macarun Da La Val" with beetroot sauce and poppy
- Veal ribs with potato puree
- Homemade biscuit with blueberry ice cream

**EVERY EVENING (RESERVATION IS WELCOME) 5-COURSE MEAL € 38.00**





# COLFOSCO

## **AGRITURISMO L'SCIADÁ**

Str. Pecèi 1  
T +39 0471 836608

### **IT**

- Zuppa d'orzo e "Turtres"
- Bis di ravioli e canederli di spinaci al burro fuso e parmigiano
- "Cajincí arestis"
- Stinco di maiale o gulasch con polenta e crauti
- Frittelle di mele con salsa alla vaniglia o strudel

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA - SU PRENOTAZIONE)  
5 PORTATE € 29,00**

### **DE**

- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Bis von Schlutzkrapfen und Spinatknödeln mit zerlassener Butter und Parmesankäse
- „Cajincí arestis“
- Schweinshaxe oder Gulasch mit Polenta und Sauerkraut
- Apfelküchel mit Vanillesauce oder Apfelstrudel

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS - AUF VORBESTELLUNG)  
5 GÄNGE € 29,00**

### **EN**

- Barley soup and "Turtres"
- Ravioli and spinach "Canederli" platter with butter and parmesan cheese
- "Cajincí arestis"
- Shin of pork or goulash with polenta (maize porridge) and cabbage
- Apple pancakes with vanilla sauce or strudel

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER – ON RESERVATION)  
5-COURSE MEAL € 29.00**



**ALBERGO  
RISTORANTE  
JÄGERHOF**

Str. Val 28  
T +39 0471 836123

- Taí de cern sfumiada cun jet y cjaos de munt
- Panicia da pair cun turtres
- Bales cun smalz
- Cotleta de cerf sòn soni arestis y funguns
- Duc dla ciasa

**IT** **TUTTI I GIORNI (È GRADITA LA PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 35,00**

**STINCO DI VITELLO AL FORNO CON CONTORNI  
(PER 2 PERSONE) € 50,00 – SU PRENOTAZIONE**

**DE** **TÄGLICH (RESERVIERUNG ERWÜNSCHT) 5 GÄNGE € 35,00**

**KNUSPRIG GEBRATENE KALBSHAXE MIT BEILAGEN  
(FÜR 2 PERSONEN) € 50,00– AUF VORBESTELLUNG**

**EN** **EVERY DAY (RESERVATION IS WELCOME) 5-COURSE MEAL € 35.00**

**ROASTED VEALLEG WITH GARNISH  
(FOR 2 PERSONS) € 50.00 – ON RESERVATION**



**HOTEL**  
**RISTORANTE**  
**LUIANTA**

Str. Pecëi 31  
**T +39 0471 836005**

**IT**

- Antipasti tipici e delizie dello chef
- Zuppa all'erba orsina con crostini di pane tostati al burro
- Bis: spätzle con formaggio di malga, speck e cipolla croccante e ravioli di canapa ripieni di patate, pino mugo su crema di funghi
- Arrosto di cervo con salsa al mirtillo rosso con tortino di funghi e patate
- Canederli di ricotta tirolesi ripieni al cioccolato su salsa alla vaniglia calda

**GIOVEDÌ (SERA) SU PRENOTAZIONE 5 PORTATE € 30,00**

**DE**

- Typischer Vorspeiseteller und Köstlichkeiten vom Küchenchef
- Bärlauchsuppe mit in Butter gerösteten Croutons
- Bis: Spätzle mit Bergkäse, Zwiebeln und knusprig gebratenem Speck, Hanfravioli mit Kartoffeln, Latschenkiefer auf Pilzensauce
- Hirschrostbraten mit Preiselbeersauce mit Pilze- und Kartoffelkuchen
- Gefüllte Topfenknödel mit heißer Vanillesauce

**DONNERSTAG (ABENDS) AUF VORBESTELLUNG 5 GÄNGE € 30,00**

**EN**

- Typical appetizer and other delicacies of the head-cook
- Orsina grass soup with toastet butter croutons
- Spätzle with mountain cheese, onion and crispy speck, hemp ravioli with potatoes, mountain pine on mushrooms sauce
- Deer roast with red cranberry sauce, mushrooms and potatoes pie
- Sweet ricotta dumplings with hot vanilla sauce

**THURSDAY (EVENING) ON RESERVATION 5-COURSE MEAL € 30.00**

**HOTEL SPORT**

Str. Val 26

**T +39 0471 836074****IT**

- Carpaccio di cervo con insalatina e vinaigrette alle lenticchie e pomodorini
- Zuppa d'orzo con "Turtres"
- Ravioli alla contadina fatti in casa
- "Herrengröstel" con insalata di cappucci e speck
- Dessert... a sorpresa!

**TUTTE LE SERE (SU PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 29,00****DE**

- Hirschcarpaccio mit Salat und Linsen-Cocktailtomaten-Vinaigrette
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Hausgemachte Schlutzkrapfen nach Bauernart
- Herrengröstel mit Speck-Kraut-Salat
- Dessert... Überraschung!

**JEDEN ABEND (AUF VORBESTELLUNG) 5 GÄNGE € 29,00****EN**

- Venison carpaccio with salad, cocktail tomatoes and lentil vinaigrette
- Barley soup with "Turtres"
- Typical ladin ravioli
- "Herrengröstel" with head cabbage and tyrolean style smoked ham
- Dessert... surprise!

**EVERY EVENING (ON RESERVATION) 5-COURSE MEAL € 29.00**

**RISTORANTE  
MESOLES**

Str. Rönn 5  
**T** +39 0471 836023  
**T** +39 0471 836822

**IT**

- Speck e formaggio della malga
- Zuppa d'orzo e "Turtres"
- Bis: spätzle di spinaci con funghi e casunziei di spinaci al burro
- Stinco di maiale e carré affumicato con patate, verdure e crauti
- "Turtres" al papavero

**TUTTI I GIORNI (SU PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 30,00**

**DE**

- Speck und Almkäse
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Bis: Spinatspätzle mit Pilzen und Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter
- Schweinshaxe und Selchkarree mit Kartoffeln, Gemüse und Sauerkraut
- Mohnhirtlan

**TÄGLICH (AUF VORBESTELLUNG) 5 GÄNGE € 30,00**

**EN**

- Tyrolen style smoked ham and mountain cheese
- Barley soup and "Turtres"
- Spinach "spätzle" with mushrooms and spinach "casunziei" with butter sauce
- Shin of pork and smoked loin with potatoes, vegetables and cabbage
- Poppy seed "Turtres"

**EVERY DAY (ON RESERVATION) 5-COURSE MEAL € 30.00**





# LA VILLA

**HOTEL SAVOY**

Str. Colz 88

**T +39 0471 847088****IT**

- Antipasto con variazione di delizie ladine
- Vellutata al grano saraceno con chips al pane di segale e granelli di formaggio grigio
- Gnocchetti agli spinaci ed ortiche saltati allo speck e panna
- Carrè di maialino da latte su insalata di patate al crescione
- Buchteln tipici decorati con salsa alla vaniglia

**GIOVEDÌ 5 PORTATE (MENÙ CON VARIAZIONI SETTIMANALI) € 30,00****DE**

- Kleine Vorspeise aus Ladinischen Delikatessen
- Dinkelmehlcremesuppe mit Roggenbrotchips und Graukäse
- Spinat-Brennesselspätzle mit Speck und Rahmsauce
- Spanferkelkarree auf Kresse- und Kartoffelsalatdecke
- Buchteln mit Vanillesauce

**DONNERSTAG 5 GÄNGE (MENÜ MIT WÖCHENTLICHEN ÄNDERUNGEN)  
€ 30,00****EN**

- Hors d'oeuvre with Ladin specialties
- Buckwheat crème soup with rye bread chips and Graukäse cheese grains
- Spinach- and nettle gnocchi with speck and cream
- Pork loin on potato- and watercress salad
- Traditional Buchteln decorated with vanilla crème sauce

**THURSDAY 5-COURSE MEAL (THE MENU CAN CHANGE EVERY WEEK)  
€ 30.00**





**RISTORANTE  
ASTORIA  
DA MORENA**

Str. Boscdaplan 198  
**T** +39 0471 844014  
**M** +39 345 1269714

**IT**

- Speck
- Zuppa d'orzo con "Turtres"
- Gnocchetti verdi con panna e speck gratinato
- Capriolo con polenta, stinco con patate
- Frittelle di mele o strudel

**MARTEDÌ 5 PORTATE € 29,00**

**DE**

- Speck
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Spinatnocken mit Speck und Sahne gratiniert
- Reh mit Polenta oder Schweinshaxe mit Kartoffeln
- Apfelküchel oder Apfelstrudel

**DIENSTAG 5 GÄNGE € 29,00**

**EN**

- Speck
- Barley soup and "Turtres"
- Spinach gnocchi with cream and speck au gratin
- Deer with polenta or pork knuckle with potatoes
- Apple pancakes or apple strudel

**TUESDAY 5- COURSE MEAL € 29,00**



**RISTORANTE  
LA TOR**

Str. Colz 9  
T +39 0471 844091

**IT**

- Speck
- Zuppa d'orzo con "Turtres"
- Gnocchetti verdi con panna e prosciutto gratinati
- Capriolo, funghi, polenta, costina di maiale
- Frittelle di mele

**TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE (MEZZOGIORNO E SERA)  
5 PORTATE € 29,50**

**DE**

- Speck
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Spinatnocken mit Schinken und Sahne gratiniert
- Reh, Pilze, Polenta, Schweinerippchen
- Apfelküchel

**TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG (MITTAGS UND ABENDS)  
5 GÄNGE € 29,50**

**EN**

- Tyrolean style smoked ham
- Barley soup and "Turtres"
- Spinach gnocchi with cream and ham au gratin
- Deer, mushrooms, polenta (maize porridge), pork chop
- Apple pancakes

**UPON REQUEST EVERY DAY (LUNCH AND DINNER)  
5-COURSE MEAL € 29.50**





# BADIA

## CIASA URBAN

Str. Pantansaré 35

T +39 0471 844129

### IT

- Mezzelune di spinaci e ricotta con burro fuso e parmigiano
- Zuppa d'orzo con "Turtres"
- Costine o stinco di maiale con polenta e patate o crauti
- "Furtaies" o frittelle di mele o strudel di mele

**TUTTE LE SERE (SU PRENOTAZIONE) 4 PORTATE € 28,00**

### DE

- Schlutzkrופן mit Spinat- und Topfenfüllung mit zerlassener Butter und Parmesankäse
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Schweinsrippchen oder Schweinshaxe mit Polenta und Kartoffeln oder Kraut
- „Furtaies“ oder Apfelküchel oder Apfelstrudel

**JEDEN ABEND (AUF VORBESTELLUNG) 4 GÄNGE € 28,00**

### EN

- "Schlutzkrופן" filled with spinach and ricotta with butter and parmesan cheese
- Barley soup with "Turtres"
- Pork ribs or knuckle with polenta (maize porridge) and roasted potatoes or cabbage
- "Furtaies" or apple pancakes or apple strudel

**EVERY EVENING (ON RESERVATION) 4-COURSE MEAL € 28.00**



**HOTEL  
RISTORANTE  
LECH DA  
SOMPUNT**

Str. Sompunt 36  
T +39 0471 847015

**IT**

- Antipasto ladino con "Zigher"
- Zuppa d'orzo
- Mezzelune di ricotta e spinaci con burro fuso e parmigiano
- Gnocchi di pane magro con salsa allo "Zigher"
- Gulasch, canederli e crauti
- "Turtres" di mele
- Bomboloni con crema alla vaniglia

**GIOVEDÌ (SERA) 7 PORTATE € 32,00**

**DE**

- Ladinischer Vorspeisenteller mit „Zigher“
- Gerstensuppe
- Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und Parmesankäse
- Kleine Semmelknödel auf „Zighersauce“
- Knödel mit Gulasch und Sauerkraut
- „Turtres“ mit Äpfeln gefüllt
- Buchteln mit Vanillecreme

**DONNERSTAG (ABENDS) 7 GÄNGE € 32,00**

**EN**

- Ladin appetizer platter with "Zigher"
- Barley soup
- Ricotta and spinach ravioli with butter and parmesan cheese
- Bread gnocchi with "Zigher" sauce
- Goulash, canederli and cabbage
- Apple "Turtres"
- Vanilla cream doughnuts

**THURSDAY (EVENING) 7-COURSE MEAL € 32.00**

**MASO RUNCH**

Str. Runch 11

**T** +39 0471 839796**M** +39 339 1713867**IT**

- Zuppa d'orzo
- "Turtres e cajinci arestis"
- Ravioli di spinaci e ricotta con parmigiano e burro fuso
- Stinco o costole di maiale con polenta e crauti
- Polenta o canederli con gulasch
- Strudel di mele o "Furtaies" o frittelle di mele con gelato

**DA LUNEDÌ A SABATO (SERA) SU PRENOTAZIONE  
6 PORTATE € 32,00**

**DE**

- Gerstensuppe
- „Turtres“ und „Cajinci arestis“
- Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen, brauner Butter und Parmesankäse
- Schweinshaxe oder Schweinsrippen mit Polenta und Sauerkraut
- Polenta oder Knödel mit Gulasch
- Apfelstrudel oder „Furtaies“ oder Apfelküchel mit Eis

**VON MONTAG BIS SAMSTAG (ABENDS) AUF VORBESTELLUNG  
6 GÄNGE € 32,00**

**EN**

- Barley soup
- "Turtres and cajinci arestis"
- Ricotta and spinach ravioli with brown butter and parmesan cheese
- Shin of pork or pork chops with polenta (maize porridge) and cabbage
- Polenta (maize porridge) or canederli with goulash
- Apple strudel or "Furtaies" or apple pancakes with ice cream

**FROM MONDAY TO SATURDAY (EVENING) ON RESERVATION  
6-COURSE MEAL € 32.00**

# LA VAL – HIKING VILLAGE

**AGRITURISMO  
CIABLUN**

Str. Ciablun 1  
T +39 349 8360496



**IT**

Menu a sorpresa con piatti tipici, prodotti del nostro maso e dei nostri prati di montagna

**DA LUNEDÌ A SABATO (MEZZOGIORNO E SERA)  
SI GRADISCE LA PRENOTAZIONE – 5 PORTATE € 26,00**

**DE**

Überraschungsmenü mit typischen Gerichten, Produkten von unserem Bauernhof und unseren Bergwiesen

**VON MONTAG BIS SAMSTAG (MITTAGS UND ABENDS)  
VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT – 5 GÄNGE € 26,00**

**EN**

Surprise menu with typical dishes and products from our farm and mountain meadows

**FROM MONDAY TO SATURDAY (LUNCH AND DINNER)  
BOOKING IS RECOMMENDED – 5-COURSE MEAL € 26,00**



# 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. Pecèi, 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 Rù, 26 | I-39036 San Cassiano  
Tel. +39 0471 849422 | Fax +39 0471 849249  
sancassiano@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



FOLLOW US ON  
#ALTABADIA



Design: Sartori & Thaler Marketing Services GmbH  
Print: CASTALDI | Photo: Alex Moling, Armin Terzer,  
Enno Kapitza, Freddy Planinschek