

Inverno Winter 2023/24

Ütia Jimmi
Ütia Edelweiss
Ütia Bioch
Ütia I Tablá

Ütia Las Vegas
Club Moritzino
Ütia L'Tamá
Ütia Lé

Sciare con gusto

Skifahren mit Genuss

A taste for skiing



altabadia.org



Inverno Winter 2023/24

Ütia Jimmi
Ütia Edelweiss
Ütia Bioch
Ütia I Tablá

Ütia Las Vegas
Club Moritzino
Ütia L'Tamá
Ütia Lé

Audi Financial Services finances your Audi.

**High voltage vs
low temperatures.**

Audi SQ8 Sportback e-tron
with electric quattro all-wheel drive.
Progress you can feel.
Future is an attitude

More at audi.it

Audi SQ8 Sportback e-tron range. Combined test cycle consumption (WLTP): 25,4 - 28,2 kWh/100 km; combined test cycle range (WLTP): 471 - 427 km; combined test cycle CO₂ emissions: 0 g/km.
The indicative energy consumption and CO₂ emission values are measured by the manufacturer on the basis of the WLTP homologation method (Commission Regulation (EU) no. 2017/151 including subsequent amendments and additions). The combined CO₂ emissions values are relevant for calculating the Ecotax/Ecobonus and verifying whether it applies. Any additional equipment and accessories, driving style and other non-technical factors, may change these values. For further information about the above values, please ask at an Audi Dealer or visit audi.it. A free guide on fuel economy and CO₂ emissions is available from every Dealership, showing the values for all new vehicle models.

Audi is
the Main Partner of

FISI
FEDERAZIONE ITALIANA
SPORT INVERNALI



Sciare con gusto



Immergiti in uno slalom parallelo tra la meravigliosa bellezza delle piste dolomitiche dell'Alta Badia e l'incantevole fragranza di piatti unici serviti nei rifugi. Questa è l'essenza straordinaria e deliziosa di *Sciare con gusto*, un evento che si rinnova anno dopo anno. Otto "üties" (baite in ladino) e otto piatti creati dai rinomati chef stellati ti aspettano per tutta la stagione invernale.

Skifahren mit Genuss

Tauche ein in einen Parallelslalom zwischen atemberaubender Schönheit der Dolomitenpisten in Alta Badia und dem betörenden Duft einzigartiger Gerichte, die in Berghütten serviert werden. Dies ist die wunderbare und köstliche Essenz von *Skifahren mit Genuss*, die sich Jahr für Jahr erneuert. Acht „üties“ (Berghütten auf Ladinisch), und acht von renommierten Sterneköchen kreierte Gerichte erwarten dich während der gesamten Wintersaison.

A taste for skiing

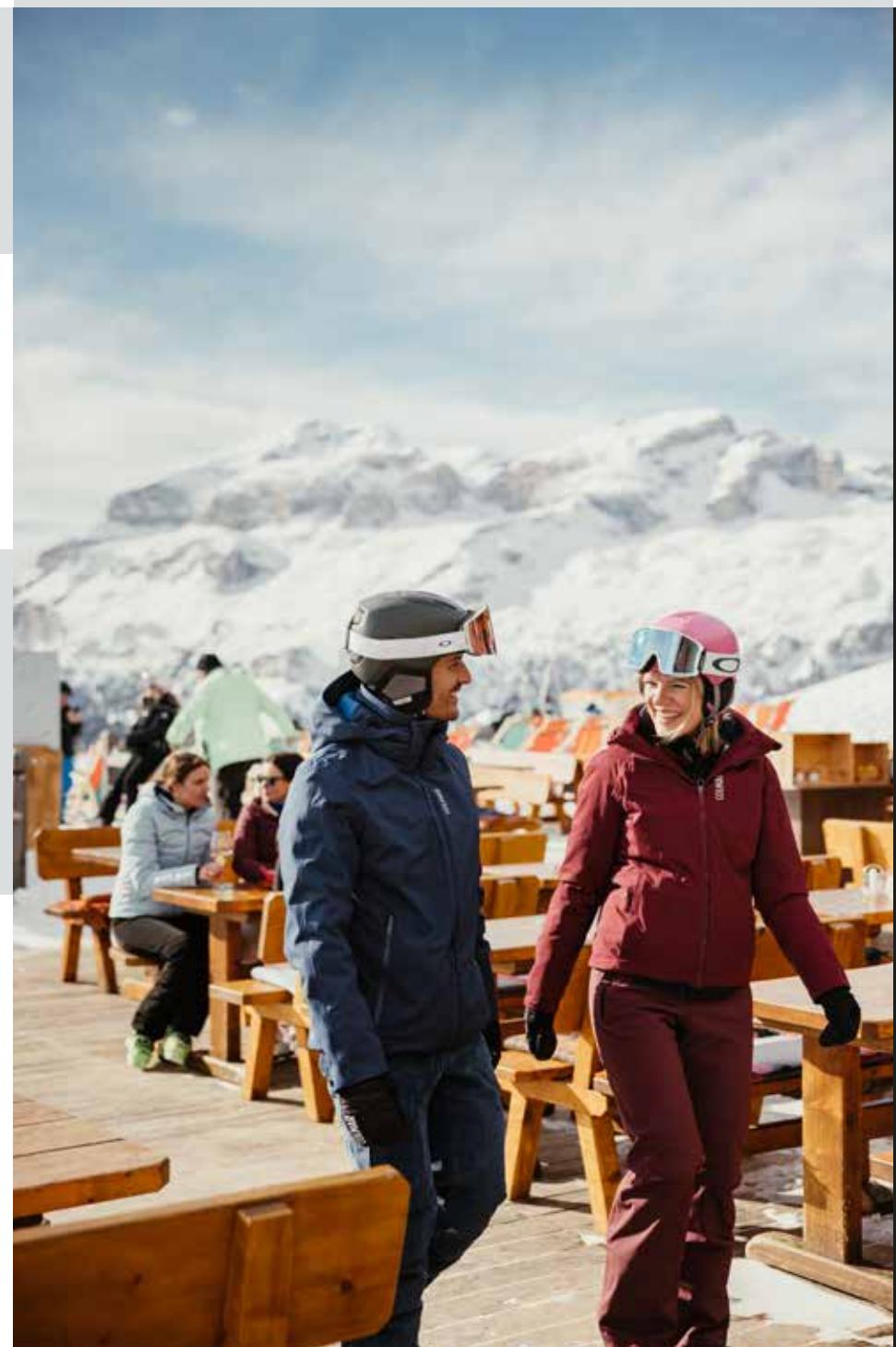
Immerse yourself in a parallel slalom between the stunning beauty of the Dolomite slopes in Alta Badia and the enchanting aroma of unique dishes served in the mountain huts. This is the wonderful and delectable essence of *A taste for skiing* a renewal that takes place year after year. Eight “üties” (mountain huts in Ladin) and eight dishes created by renowned Michelin-starred chefs await you throughout the winter season.

Quando il buono è una questione di spontaneità

Spontaneità è intuizione e immediatezza, un moto di energia creativa che entra in cucina e rende tutto più leggero, semplice, appetitoso. È dunque la spontaneità a ispirare gli chef che danno vita a questa nuova edizione di *Sciare con gusto*: un innno alla sobrietà, in perfetta sintonia con l'ambiente alpino che ci circonda. Il buono che fa bene: come sempre l'iniziativa è legata a un'importante azione benefica e parte del costo del piatto è devoluto a *La Miglior Vita Possibile*, associazione a sostegno delle cure palliative pediatriche. Nel concreto, ciò che raccoglieremo contribuirà alla realizzazione di un nuovo hospice pediatrico con competenze sul Triveneto. *Giulan*, grazie a tutti i buongustai che aiutano ad aiutare.

Wenn Genuss eine Frage von „spontaneità“ – Spontanität ist
Spontaneität ist Intuition und Unmittelbarkeit, eine Bewegung kreativer Energie, die in die Küche eindringt und alles leichter, einfacher und appetitlicher macht. Spontaneität ist es also, die die Köche dieser neuen Ausgabe von *Skifahren mit Genuss* inspiriert hat: eine Hymne an die Einfachheit, in perfekter Harmonie mit der alpinen Umgebung, die uns umgibt. Das Gute, das guttut: Wie immer ist die Initiative mit einer wichtigen wohlältigen Initiative verbunden, wobei ein Teil des Preises des Gerichts wird an *La Miglior Vita Possibile* gespendet, eine Vereinigung zur Unterstützung der pädiatrischen Palliativmedizin. Konkret wird der Erlös für den Bau eines neuen Kinderhospizes in der Region Triveneto verwendet. *Giulan*, vielen Dank an alle Feinschmecker, die helfen.

When taste is a matter of “spontaneità” – spontaneity
Spontaneity is intuition and immediacy, a creative energy that penetrates the kitchen and makes everything lighter, simpler and more appetising. Spontaneity is also what inspired the chefs in this new edition of *A taste for skiing*: a hymn to simplicity, in perfect harmony with the alpine environment that surrounds us. The good that tastes good: As always, the initiative is linked to an important charity, with part of the prize money going to *La Miglior Vita Possibile*, an association that supports paediatric palliative care. Specifically, the proceeds will be used to build a new children's hospital in the Triveneto region. *Giulan*, thank you to all the gourmets who help.





Il tavolo dello chef: un'esclusiva da buongustai

Dalla sciolina all'acquolina il passo è breve. Dopo aver gustato chilometri di piste perfette, ecco che sostare in uno dei rifugi esclusivi è un'esperienza altrettanto strepitosa. Sedersi al tavolo dello chef, poi, è un'esperienza riservata ai veri cultori di *Sciare con gusto*, che possono così assaporare ciò che bolle in pentola da una postazione privilegiata. Va da sé che è meglio prenotare e, per farlo, basta contattare direttamente i rifugi che partecipano all'iniziativa più squisita che ci sia in tutta l'Alta Badia.

The chef's table: ein wahrer Genussmoment
Nach etlichen Pistenkilometern, ist das Einkehren in eine der exklusiven Berghäuser ein ebenso sensationelles Erlebnis. Sich an den Tisch des Chefs zu setzen, ist etwas, das den wahren Liebhabern von *Skifahren mit Genuss* vorbehalten ist, die die speziellen Gerichte von einer privilegierten Lage genießen können. Eine Reservierung des Cheftisches ist erforderlich. Wende dich dazu einfach an die Hütten, die an der köstlichen Initiative teilnehmen.

The chef's table: a true moment of pleasure
After many kilometers on the slopes, a break at one of the exclusive mountain huts is an equally sensational experience. Sitting down at the chef's table is something reserved for the true connoisseurs of *A taste for skiing*, who can enjoy the special dishes from a privileged spot. It goes without saying that it is best to make a reservation. To do so, simply contact the huts participating in the most delicious initiative in all Alta Badia.



Ski Wine Ambassador: maestri di sci, maestri di vino

Una giornata con un maestro di sci che è anche un esperto di vini: questo è il valore portante di Ski Wine Ambassador, un progetto nato dalla collaborazione tra il Consorzio Vini Alto Adige e l'Alta Badia, in collaborazione con le Scuole Sci del comprensorio, con lo scopo di valorizzare l'offerta enogastronomica proposta all'interno dei rifugi a 2000 metri. I maestri di sci non solo insegnano come affrontare le piste innevate, ma guidano gli ospiti alla conoscenza dei vini altoatesini: un connubio fantastico fra la bellezza delle Dolomiti e la bontà di prodotti di pura eccellenza.

Ski Wine Ambassador: Skilehrer, Weinmeister
Ein Tag mit einem Skilehrer, der auch ein Weinexperte ist: das ist das Einzigartige des Ski Wine Ambassador. Ein vom Südtiroler Weinkonsortium und Alta Badia ins Leben gerufenes Projekt, in Zusammenarbeit mit den Skischulen, mit dem Ziel, das gastronomische Angebot in den Hütten auf 2000 Metern Höhe aufzuwerten. Die Skilehrer bringen den Gästen nicht nur bei, wie man das verschneite Gelände erkundet, sondern führen sie auch durch die Welt der Südtiroler Weine: eine fantastische Kombination aus der Schönheit der Dolomiten und der Vielfalt von Produkten höchster Qualität.

Ski Wine Ambassador: ski instructor, wine expert
A day with a ski instructor who is also a wine expert: that is the core value of Ski Wine Ambassador, a project set up by the Consorzio Alto Adige Wines and Alta Badia, in collaboration with the ski schools of the area with the aim of upgrading the gastronomic offer in the huts at 2000 meters. The ski instructors not only teach guests how to explore the snowy terrain, but also guide them through the wines of South Tyrol: a fantastic combination of the beauty of the Dolomites and the variety of products of the highest quality.

Prodotti di qualità dell'Alto Adige

Benvenuti in Alto Adige, un luogo dove la qualità è la parola d'ordine e l'emozione è garantita. In queste terre, la passione per l'eccellenza si fonde con l'amore per la tradizione. Gli organismi di controllo indipendenti vigilano con attenzione per garantire che ogni fase del processo sia rispettata, dalla semina alla raccolta, dalla produzione alla distribuzione. Ogni passo è intriso di dedizione e cura, perché qui la qualità è un valore imprescindibile.

prodottitipicaltoadige.com

Südtiroler Qualitätsprodukte

Willkommen in Südtirol, einem Ort, wo Qualität ganz oben steht und die Emotion garantiert ist. In diesem Land verschmilzt die Leidenschaft für Exzellenz mit der Liebe zur Tradition. Unabhängige Kontrollorgane wachen sorgfältig darüber, dass jeder Schritt des Prozesses eingehalten wird, von der Saat bis zur Ernte, von der Produktion bis zur Verteilung. Jeder Schritt ist geprägt von Hingabe und Sorgfalt, denn hier ist Qualität ein unumgänglicher Wert.

suedtirolerspezialitaeten.com

South tyrolean quality products

Welcome to South Tyrol, a place where quality is the watchword, and emotions are guaranteed. In these lands, the passion for excellence blends with love for tradition. Independent control bodies carefully monitor the products to ensure that every step of the process is adhered to, from sowing to harvesting, from production to distribution. Each step is infused with dedication and care, because here, quality is an indispensable value.

southtyroleanqualityfood.com



Südtirol Wein
Vini Alto Adige



Happy Birthday, Colmar!

Made in Monza, over the decades the company has become the reference of mountain outerwear and urban lifestyle. A hundred years to tell and as many to write about.

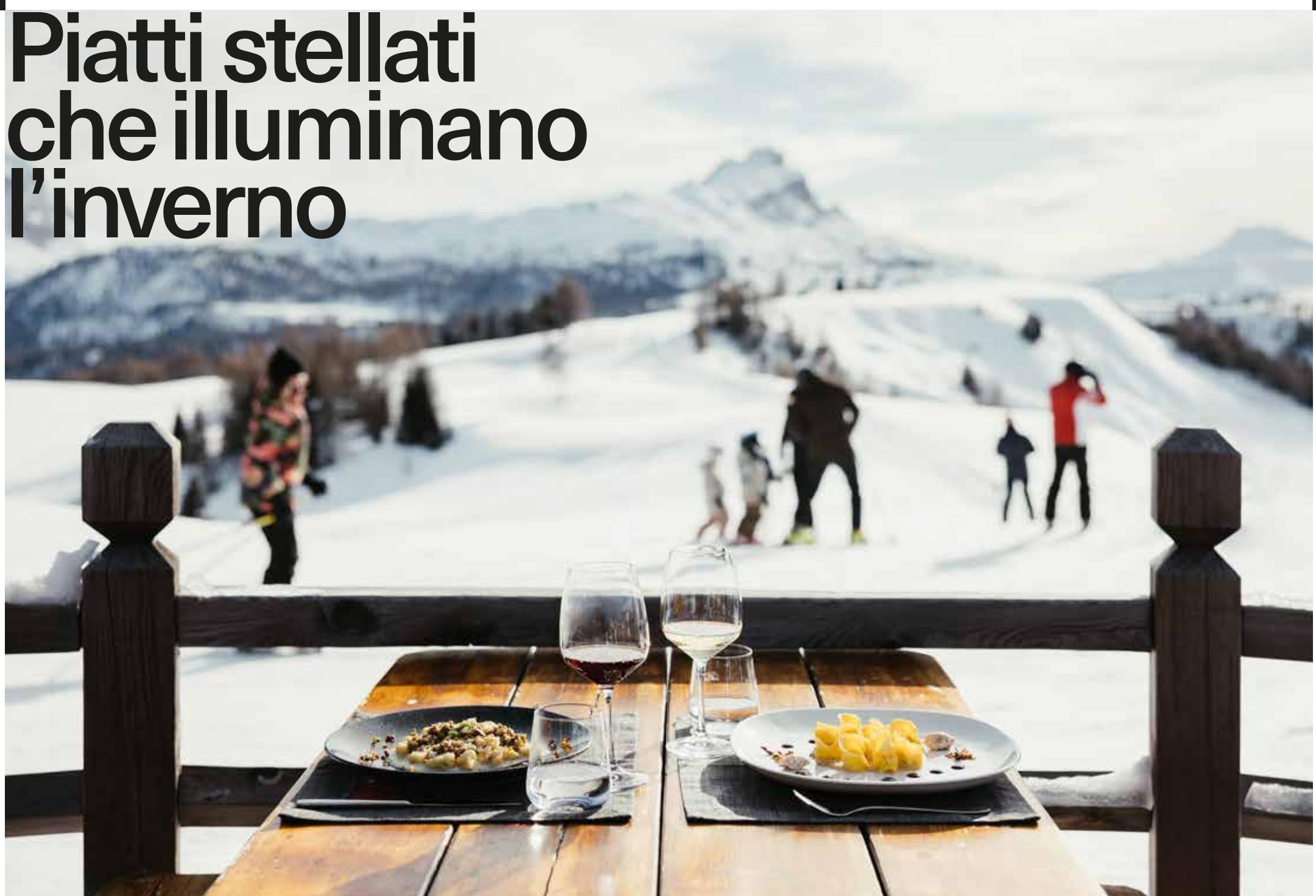
Made in Italy contains dozens of extraordinary stories, often little known, but almost always with a common thread. They are stories of families, intuition, work and vision mixed with hands that sew, that invent to put the wrong fabric in the right place, that use irons like magic wands and wind tunnels like particle accelerators. The history of Colmar is born from this matrix, and over the years it has defined a character, an identity and an image of Italian excellence, made up of technical, technological, aesthetic, stylistic and functional innovations that combine the mountainous landscape with the urban style.

**TURN
100
YEARS**

COLMAR



Piatti stellati che illuminano l'inverno



CONTATTI
Ütia Jimmi



jimmyhuette.com
Tel. +39 333 43 32 262
jimmi.schrott@rolmail.net

Ütia Jimmi 2.100 m

Ana Roš



Ütia

In prossimità del Passo Gardena, con una terrazza che offre una splendida vista sul Gruppo Sella, il rifugio esprime intatto, grazie a un'architettura semplice e i rivestimenti in legno, quel fascino alpino che caratterizza le Dolomiti. Le grappe fatte in casa sono una nota distintiva della baita.

Ana Roš

3 stelle Michelin

1 stella Verde



Hiša Franko
Kobarid (Slovenia)

Dish

Tagliolini con coniglio del maso e tartufo Anni fa, Hiša Franko proponeva per *Sciare con gusto* un piatto di coniglio che divenne una vera hit. In occasione del 50° anniversario di Hiša Franko e della nostra Chef Ana Roš, presentiamo una versione più elegante e più semplice proposto nella forma dei tagliolini tagliati a mano, coniglio di montagna, granella di cacao e tartufo nero.

Tagliolini mit Kaninchen vom Bauernhof und Trüffel

Vor einigen Jahren kreierte Hiša Franko ein Hasen-Gericht für das Projekt Skifahren mit Genuss, das zu einem echten Hit wurde. Anlässlich des 50. Jahrestags von Hiša Franko und unserer Chefköchin Ana Roš präsentieren wir eine elegantere und zugänglichere Version: handgemachte Tagliolini mit Kaninchen vom Bauernhof, Kakaosplittern und schwarzem Trüffel.

Tagliolini with farm rabbit and truffle Years ago, Hiša Franko featured a rabbit dish for the *A taste for skiing* project, which became a real hit. In celebration of Hiša Franko's 50th anniversary and our chef Ana Roš, we present a more elegant and approachable version: hand-cut tagliolini with mountain rabbit, cocoa nibs, and black truffle.

Wine

Alto Adige S. Maddalena
Südtirol St. Magdalener

CONTATTI
Ütia Jimmi



jimmyhuette.com
Tel. +39 333 43 32 262
jimmi.schrott@rolmail.net

Ütia Jimmi 2.100 m

Ana Roš



IT Chef slovena, laureata in scienze internazionali e diplomatiche in Italia, è stata votata come la migliore chef donna al mondo nel 2017 dalla The World's 50 Best. Autodidatta, crea piatti che rappresentano la regione, la sua personalità, i viaggi e la femminilità. La sostenibilità per lei è prioritaria, acquista solo da produttori locali, adatta i piatti alle stagioni e combatte gli sprechi alimentari.

DE Slowenische Köchin, mit Abschluss in internationalen und diplomatischen Studien in Italien, wurde 2017 von The World's 50 Best zur weltbesten Köchin gewählt. Als Autodidaktin erschafft sie Gerichte, die Region, ihre Persönlichkeit, ihre Reisen und die Weiblichkeit widerspiegeln. Nachhaltigkeit ist für sie von großer Bedeutung: Sie bezieht ihre Zutaten ausschließlich von lokalen Produzenten, passt ihre Gerichte den Jahreszeiten an und setzt sich gegen Lebensmittelverschwendungen ein.

EN Slovenian chef, with a degree in international and diplomatic studies in Italy, was voted the world's best chef in 2017 by The World's 50 best. As a self-taught chef, she creates dishes that reflect the region, her personality, her travels, and femininity. Sustainability is of great importance to her: she sources her ingredients exclusively from local producers, adapts her dishes to the seasons, and actively fights against food waste.

hisafranko.com

Ütia

In prossimità del Passo Gardena, con una terrazza che offre una splendida vista sul Gruppo Sella, il rifugio esprime intatto, grazie a un'architettura semplice e i rivestimenti in legno, quel fascino alpino che caratterizza le Dolomiti. Le grappe fatte in casa sono una nota distintiva della baita.

In der Nähe des Grödner Jochs, mit einer Terrasse, die einen wunderschönen Ausblick auf die Sella-Gruppe bietet. Die Berghütte bringt dank einer einfachen Bauweise und der Holzverkleidungen vollkommen diesen alpinen Zauber zum Ausdruck, der die Dolomiten prägt. Hausgemachte Grappa sind das Aushängeschild der Hütte.

Near the Gardena Pass, with a terrace offering stunning views over the Sella Massif, this mountain hut is the perfect expression of the characteristic alpine charm of the Dolomites, thanks to its simple architecture and wooden cladding. The Jimmi hut is known for its homemade grappas.



Dish

Tagliolini con coniglio del maso e tartufo Anni fa, Hiša Franko proponeva per Sciare con gusto un piatto di coniglio che divenne una vera hit. In occasione del 50° anniversario di Hiša Franko e della nostra Chef Ana Roš, presentiamo una versione più elegante e più semplice proposto nella forma dei tagliolini tagliati a mano, coniglio di montagna, granella di cacao e tartufo nero.

Tagliolini mit Kaninchen vom Bauernhof und Trüffel

Vor einigen Jahren kreierte Hiša Franko ein Hasen-Gericht für das Projekt Skifahren mit Genuss, das zu einem echten Hit wurde. Anlässlich des 50. Jahrestags von Hiša Franko und unserer Chefköchin Ana Roš präsentieren wir eine elegantere und zugänglichere Version: handgemachte Tagliolini mit Kaninchen vom Bauernhof, Kakaosplittern und schwarzem Trüffel.

Tagliolini with farm rabbit and truffle Years ago, Hiša Franko featured a rabbit dish for the *A taste for skiing* project, which became a real hit. In celebration of Hiša Franko's 50th anniversary and our chef Ana Roš, we present a more elegant and approachable version: hand-cut tagliolini with mountain rabbit, cocoa nibs, and black truffle.

Wine

Alto Adige S. Maddalena
Südtirol St. Magdalener

CONTATTI
Ütia Edelweiss



rifugioedelweiss.it
Tel +39 0471 836 024
rif.edelweiss@hotmail.it

Ütia Edelweiss 1.850 m

Tomaž Kavčič



Ütia

Un luogo incantevole sopra il pittoresco paesino di Colfosco, immerso nella splendida valle Stella Alpina. Con una posizione panoramica, ai piedi del maestoso Sassongher e del monte Ciampac, vi attende un'esperienza culinaria indimenticabile, dove potrete gustare il piatto Sciare con gusto presso

Tomaž
Kavčič
1 stella
Michelin



Gostilna pri Lojzetu
Zemono (Vipava – Slovenia)

Dish

Slovenia fiorita: il paté...
Il piatto è un'ode alla Slovenia in ogni morso, catturando la sua bellezza con fiori che rappresentano la Slovenia verde, e l'autenticità della sua cucina con oca e selvaggina dai boschi e dalla pianura. Il tutto completato dai lamponi e dai mirtilli che donano freschezza.

Blühendes Slowenien: die Pastete...
Dieses Gericht ist mit jedem Bissen eine Ode an Slowenien. Die Schönheit der Blumen, die das grüne Slowenien repräsentieren, und das Wildfleisch, das die Authentizität der Wälder unterstreicht. Himbeeren und Heidelbeeren sorgen für Frische.

Blooming Slovenia: the pâté...
This dish is an ode to Slovenia in every bite, capturing its beauty with flowers representing the green Slovenia, and the authenticity of its cuisine with goose and game from the forests and plains. All complemented by raspberries and blueberries that provide freshness.

Wine

Alto Adige Lagrein
Südtirol Lagrein

CONTATTI
Ütia Edelweiss



rifugioedelweiss.it
Tel +39 0471 836 024
rif.edelweiss@hotmail.it

Ütia Edelweiss 1.850 m

Tomaž Kavčič



IT Nato nel 1969 in Slovenia, Tomaž Kavčič è il talentuoso erede di una lunga tradizione familiare nel campo della ristorazione. Il suo ristorante, Gostilna pri Lojetu, aperto nel 2013, ha subito conquistato il cuore dei critici gastronomici e degli ospiti grazie alla creatività e all'autenticità dei suoi piatti. Incredibilmente, solo pochi mesi dopo l'inaugurazione ha ottenuto la sua prima stella Michelin, un riconoscimento che ha coronato il suo impegno e la sua straordinaria abilità culinaria.

DE Der 1969 in Slowenien geborene Tomaž Kavčič ist der talentierte Erbe einer langen Familientradition in der Gastronomie. Sein Restaurant, Gostilna pri Lojetu, wurde 2013 eröffnet und eroberte dank der Kreativität und Authentizität seiner Gerichte sofort die Herzen der Kritiker und Gäste. Unglaublicherweise erhielt es bereits wenige Monate nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern, eine Auszeichnung, die sein Engagement und seine außergewöhnlichen kulinarischen Fähigkeiten krönt.

EN Born in 1969 in Slovenia, Tomaž Kavčič is the talented heir to a long family tradition in the field of gastronomy. His restaurant, Gostilna pri Lojetu, opened in 2013, immediately captured the hearts of gastronomic critics and guests alike, thanks to the creativity and authenticity of his dishes. Incredibly, just a few months after its inauguration, the restaurant was awarded its first Michelin star, a recognition that crowned his dedication and extraordinary culinary skills.

prilozetu.si

Ütia

Un luogo incantevole sopra il pittoresco paesino di Colfosco, immerso nella splendida valle Stella Alpina. Con una posizione panoramica, ai piedi del maestoso Sassongher e del monte Ciampac, vi attende un'esperienza culinaria indimenticabile, dove potrete gustare il piatto Sciare con gusto presso il ristorante "La Stüa" all'interno del rifugio.

Ein bezaubernder Ort oberhalb des malerischen Dorfes Colfosco, eingebettet im wunderschönen Stella Alpina-Tal. Mit einer panoramischen Lage am Fuße des Sassonghers und des Ciampac-Gebirges erwacht dich ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, bei dem du das Gericht Skifahren mit Genuss im Restaurant „La Stüa“ in der Hütte genießen kannst.

A charming place above the picturesque village of Colfosco, nestled in the beautiful Stella Alpina valley. With a panoramic location at the foot of the Sassongher and Ciampac mountains, you can look forward to an unforgettable culinary experience where you can savor the A taste for skiing dish at the 'La Stüa' restaurant inside the mountain hut.



Dish

Slovenia fiorita: il paté...

Il piatto è un'ode alla Slovenia in ogni morso, catturando la sua bellezza con fiori che rappresentano la Slovenia verde, e l'autenticità della sua cucina con oca e selvaggina dai boschi e dalla pianura. Il tutto completato dai lamponi e dai mirtilli che donano freschezza.

Blühendes Slowenien: die Pastete...

Dieses Gericht ist mit jedem Bissen eine Ode an Slowenien. Die Schönheit der Blumen, die das grüne Slowenien repräsentieren, und das Wildfleisch, das die Authentizität der Wälder unterstreicht. Himbeeren und Heidelbeeren sorgen für Frische.

Blooming Slovenia: the pâté...

This dish is an ode to Slovenia in every bite, capturing its beauty with flowers representing the green Slovenia, and the authenticity of its cuisine with goose and game from the forests and plains. All complemented by raspberries and blueberries that provide freshness.

Wine

Alto Adige Lagrein
Südtirol Lagrein

CONTATTI
Ütia Bioch



bioch.it
Tel. +39 329 59 14 008
info@bioch.it

Ütia Bioch 2.079 m

Massimiliano Alajmo



Ütia

Di recente ristrutturazione e grazie a un'architettura fedele allo stile di un tempo, il rifugio rispecchia il fascino delle tradizioni alpine. Dalla magnifica terrazza è possibile ammirare la Marmolada come fosse un quadro naturale appeso davanti ai vostri occhi. La nuova cantina fa felice gli appassionati di vino.

Massimiliano Alajmo

3 stelle
Michelin



Le Calandre
Rubano (PD)

Dish

Cappuccino di cotechino e funghi
Questo piatto ci riporta all'infanzia e alla gioia del gioco spontaneo dei bambini. Per un'esperienza completa, consiglio di immergere il cucchiaino fino in fondo al bicchiere per scoprire appieno i diversi ingredienti, apprezzandoli sia dal punto di vista del gusto che del tatto.

Schlackwurst- und Pilze-Cappuccino

Dieses Gericht erinnert uns an die Kindheit und die Freude am spontanen Spiel der Kinder. Für ein umfassendes Erlebnis empfehle ich, den Löffel bis zum Boden des Glases einzutauchen, um die verschiedenen Zutaten vollständig zu entdecken und sie sowohl geschmacklich als auch haptisch zu genießen.

Cotechino and mushroom cappuccino
This dish takes us back to when we were kids and used to play without a care in the world. I suggest dipping your spoon to the bottom of the glass to experience all of the ingredients, both in terms of taste and texture.

Wine

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder
Alto Adige Pinot Noir

CONTATTI
Ütia Bioch



bioch.it
Tel. +39 329 59 14 008
info@bioch.it

Ütia Bioch 2.079 m

Massimo Alajmo



IT Nato a Padova nel 1974, trascorre l'infanzia all'interno de Le Calandre a fianco di mamma Rita. Dopo l'Istituto Alberghiero, fa esperienza nelle cucine di Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat e Michel Guérard e nel 1994 prende le redini de Le Calandre. Nel 2002 la Guida Michelin attribuisce le tre stelle al ristorante: Max, a soli ventotto anni, diventa il più giovane chef al mondo a ottenere il prestigioso riconoscimento. Oggi, facendo base a Le Calandre, supervisiona e gestisce le cucine dei locali del Gruppo.

DE Der 1974 in Padua geborene verbringt seine Kindheit neben Mama Rita im Le Calandre. Nach der Hotelfachschule sammelt er Erfahrungen in der Küche mit Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat und Michel Guérard und 1994 übernimmt er die Leitung des Le Calandre. 2002 verleiht der Guide Michelin dem Restaurant drei Sterne. Max wird mit erst 28 Jahren zum jüngsten Haubenkoch der Welt, der diese renommierte Auszeichnung erhält. Heute, mit dem Le Calandre als Hauptstützpunkt, beaufsichtigt und leitet er die Küchen der Lokale seiner Gruppe.

EN Born in Padua in 1974, he spent his childhood at Le Calandre by his mum Rita's side. After studying at the local Culinary and Hospitality Institute, he gained experience in the kitchens of Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat and Michel Guérard and he took over the reins of Le Calandre in 1994. The Michelin Guide awarded his restaurant three stars in 2002: aged just twenty-eight, Max became the youngest chef in the world to receive such a prestigious acknowledgement. Today, Max is based at Le Calandre, where he supervises and runs the kitchens in the Group's eateries.

alajmo.it

Ütia

Di recente ristrutturazione e grazie a un'architettura fedele allo stile di un tempo, il rifugio rispecchia il fascino delle tradizioni alpine. Dalla magnifica terrazza è possibile ammirare la Marmolada come fosse un quadro naturale appeso davanti ai vostri occhi. La nuova cantina fa felice gli appassionati di vino.

Die vor kurzem renovierte Berghütte spiegelt dank ihrer Bauweise im Stil vergangener Zeiten Zauber der Bergtraditionen wider. Von der herrlichen Terrasse aus können Sie die Marmolada bewundern, als würden Sie direkt vor Ihren Augen ein Bild betrachten. Der neue Weinkeller erfreut hingegen die Weinliebhaber.

Recently renovated, this mountain hut reflects all the charm of alpine tradition, thanks to its old-fashioned architecture. From its magnificent terrace, you can admire the Marmolada: a natural work of art right before your very eyes. The new wine cellar is sure to please all the wine enthusiasts out there.



Dish

Cappuccino di cotechino e funghi
Questo piatto ci riporta all'infanzia e alla gioia del gioco spontaneo dei bambini. Per un'esperienza completa, consiglio di immergere il cucchiaino fino in fondo al bicchiere per scoprire appieno i diversi ingredienti, apprezzandoli sia dal punto di vista del gusto che del tatto.

Schlackwurst- und Pilze-Cappuccino
Dieses Gericht erinnert uns an die Kindheit und die Freude am spontanen Spiel der Kinder. Für ein umfassendes Erlebnis empfehle ich, den Löffel bis zum Boden des Glases einzutauchen, um die verschiedenen Zutaten vollständig zu entdecken und sie sowohl geschmacklich als auch haptisch zu genießen.

Cotechino and mushroom cappuccino
This dish takes us back to when we were kids and used to play without a care in the world. I suggest dipping your spoon to the bottom of the glass to experience all of the ingredients, both in terms of taste and texture.

Wine

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder
Alto Adige Pinot Noir

CONTATTI
Ütia I Tablá



itabla.it
Tel. +39 333 28 84 417
info@itabla.it

Ütia I Tablá 2.040 m

Simone Cantafio



Ütia

Tablá in ladino significa fienile, luogo nel quale i contadini depongono il fieno per l'inverno. In questo rifugio si può godere di un'accogliente ospitalità in un ambiente arredato in stile tradizionale. L'ampia terrazza permette di prendere il sole e di godere della bellezza del paesaggio.

Simone Cantafio

1 stella
Michelin



La Stüa de Michil – Hotel La Perla
Corvara (BZ)

Dish

Semplicemente goloso... lo spaghetti freddo mantecato al pil pil di montagna, uova di trota nitamago

Questo piatto racconta la montagna con erbe spontanee, uova di trota marine in stile giapponese e olio di speck. Tre elementi in equilibrio nell'iconico spaghetti italiano, un biglietto da visita per un viaggio tra colori, sapori e storie.

Einfach köstlich... kalte Spaghetti, zubereitet mit Berg-Pil Pil, Nitamago-Forelleneier

Dieses Gericht erzählt von den Bergen mit Wildkräutern, marinierter Forellenrogen nach japanischer Art und Specköl. 3 ausgewogene Elemente in einem italienischen Spaghetti, eine Visitenkarte für eine Reise durch Farben, Aromen und Geschichten.

Simply delicious... cold spaghetti, creamy mountain pil pil, nitamago trout eggs
This dish tells the story of the mountain with wild herbs, Japanese-style marinated trout eggs, and speck oil. Three elements in balance in the iconic Italian spaghetti, a calling card for a journey through colors, flavors, and stories.

Wine

Alto Adige Gewürztraminer
Südtirol Gewürztraminer



Ütia I Tablá 2.040 m

Simone Cantaf



IT Ci sono molti ingredienti che rendono il percorso di Simone Cantafio gustoso. Si tratta di elementi semplici, che hanno a che fare con termini quali natura, stagioni, mondo vegetale, rispetto umano, sensibilità, armonia. Componenti alquanto zen, e non potrebbe essere altrimenti dopo la sua parentesi nell'isola di Hokkaido in Giappone, a guidare il ristorante due stelle Michelin Michel Bras Toya. A partire da dicembre 2021 Simone Cantafio è il nuovo Chef della Stüa de Michil dell'Hotel La Perla.

DE Es gibt viele Zutaten, die Simone Cantafios Reise zu einem besonderen Gericht machen. Es sind einfache Elemente, die mit Begriffen wie Natur, Jahreszeiten, Pflanzenwelt, menschlicher Respekt, Sensibilität und Harmonie zu tun haben. Nach seinem Aufenthalt auf der Insel Hokkaido in Japan, an der Spitze des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Michel Bras Toya, entstand seine eigene Philosophie mit Lebensmitteln umzugehen. Ab Dezember 2021 ist Simone Cantafio der neue Küchenchef in der Stüa de Michil im Hotel La Perla.

EN There are many ingredients that make Simone Cantafio's journey a special dish. They are simple elements that have to do with concepts such as nature, seasons, flora, human respect, sensitivity, and harmony. After his long stay on the island of Hokkaido in Japan, at the helm of the two Michelin-starred restaurant Michel Bras Toya, his own philosophy of dealing with food emerged. From December 2021 on, Simone Cantafio is the new chef at the Stüa de Michil in the Hotel La Perla.

laperlacorvara.it

Ütia

Tablá in ladino significa fienile, luogo nel quale i contadini depongono il fieno per l'inverno. In questo rifugio si può godere di un'accogliente ospitalità in un ambiente arredato in stile tradizionale. L'ampia terrazza permette di prendere il sole e di godere della bellezza del paesaggio.

Tablá bedeutet auf Ladinisch Stadel, wo man das Heu im Winter lagert. In dieser Berghütte kann man gemütliche Gastfreundschaft in einem traditionell eingerichteten Ambiente genießen. Die große Terrasse lädt zum Sonnen und Genießen der traumhaften Landschaft ein.

In Ladin, 'Tablá' means barn in which farmers deposit hay for the winter. In this hut you can enjoy warm hospitality in traditionally furnished surroundings. The large terrace allows you to sunbathe at the same time as enjoying the stunning landscape.



Dish

Semplicemente goloso... lo spaghetti freddo mantecato al pil pil di montagna, uova di trota nitamago

Questo piatto racconta la montagna con erbe spontanee, uova di trota marinate in stile giapponese e olio di speck. Tre elementi in equilibrio nell'iconico spaghetti italiano, un biglietto da visita per un viaggio tra colori, sapori e storie.

Einfach köstlich... kalte Spaghetti, zubereitet mit Berg-Pil Pil, Nitamago-Forelleneier

Dieses Gericht erzählt von den Bergen mit Wildkräutern, mariniertem Forellenrogen nach japanischer Art und Specköl. 3 ausgewogene Elemente in einem italienischen Spaghetti, eine Visitenkarte für eine Reise durch Farben, Aromen und Geschichten.

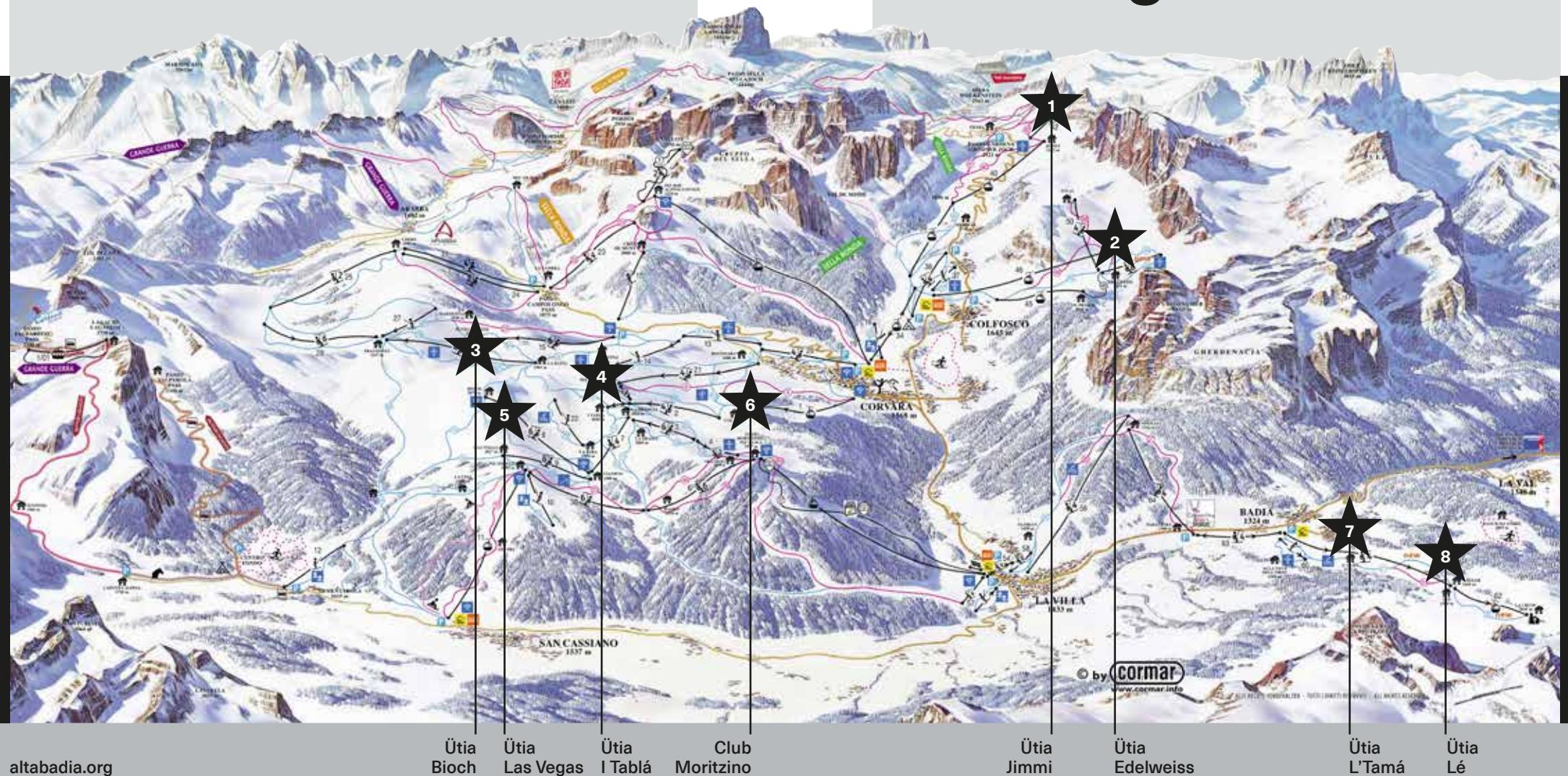
Simply delicious... cold spaghetti, creamy mountain pil pil, nitamago trout eggs This dish tells the story of the mountain with wild herbs, Japanese-style marinated trout eggs, and speck oil. Three elements in balance in the iconic Italian spaghetti, a calling card for a journey through colors, flavors, and stories.

Wine

Alto Adige Gewürztraminer
Südtirol Gewürztraminer

Sciare con gusto

Skifahren
mit Genuss
A taste
for skiing



CONTATTI
Ütia Las Vegas



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

Ütia Las Vegas 2.050 m

Gianluca Gorini



Ütia

A poco più di duemila metri d'altezza, il rifugio ha le fattezze della tipica struttura alpina in cui è possibile pernottare. Camere dal design elegante e raffinato e una cucina ispirata alla tradizione locale, offerta anche durante le cene in baita, rendono la sosta molto più che piacevole.

Gianluca
Gorini

1 stella
Michelin



DaGorini
San Piero in Bagno (FC)

Dish

Faraona arrosto, carota fondente, nocciola e mostarda di mele Il piatto si ispira ai paesaggi incontaminati delle valli di montagna. Le mele, utilizzate come mostarda, rappresentano in modo tangibile i luoghi autentici e profondi, che caratterizzano la vita di questi luoghi. Un approccio "spontaneo" alla natura che mi guida per la creazione di questo piatto.

Perlhuhnbraten, geschmorte Karotte, Haselnuss und Apfel-Senf

Das Gericht ist von den unberührten Bergwäldern inspiriert. Die Äpfel, die als Senf verwendet werden, stellen auf greifbare Weise die authentischen und tiefen Orte dar, die das Leben in diesen Gegenden prägen. Ein „spontaner“ Ansatz zur Natur, der mich bei der Schaffung dieses Gerichts leitet.

Roasted quail, braised carrot, hazelnut, and apple mustard

The dish draws inspiration from the pristine mountain valleys. The apples, used as mustard, tangibly represent the authentic and profound places that characterize life in these regions. A 'spontaneous' approach to nature guides me in creating this dish.

Wine

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder
Alto Adige Pinot Noir



Ütia Las Vegas 2.050 m

Gianluca Gorini



IT Marchigiano di Pesaro, classe 1983, è uno chef con una passione innata per la cucina. Fin da giovane, ha coltivato la sua arte culinaria affinando le sue abilità presso diversi ristoranti come a "Il Canto di Siena". Nel 2017, ha coronato il suo sogno apreendo il suo ristorante, "DaGorini". Il suo stile innovativo e la sua maestria culinaria gli hanno valso numerosi premi e riconoscimenti. Premio Sorpresa dell'anno per la Guida Identità Golose 2015. Premio Chef dell'anno per la Guida Identità Golose 2019.

DE Ein Koch mit einer angeborenen Leidenschaft für die Küche, geboren im Jahr 1984 in den Marken. Schon in jungen Jahren verfeinerte er seine kulinarischen Fähigkeiten in verschiedenen Restaurants, darunter das „Il Canto di Siena“. 2017 verwirklichte er seinen Traum und eröffnete sein eigenes Restaurant, „DaGorini“. Sein innovativer Stil und sein kulinarisches Können haben ihm zahlreiche Auszeichnungen eingebracht, wie den Preis des Jahres 2015 von der Identità Golose Guide und wurde zum Koch des Jahres 2019 ernannt.

EN Born in 1984 in the Marche region, he is a chef with an innate passion for cooking. From a young age, he honed his culinary skills in various restaurants, including "Il Canto di Siena". In 2017, he realised his dream and opened his own restaurant, "DaGorini". His innovative style and culinary skills have earned him numerous awards, such as the 2015 Award of the Year from the Identità Golose Guide and was named Chef of the Year 2019.

dagorini.it

Ütia

A poco più di duemila metri d'altezza, il rifugio ha le fattezze della tipica struttura alpina in cui è possibile pernottare. Camere dal design elegante e raffinato e una cucina ispirata alla tradizione locale, offerta anche durante le cene in baita, rendono la sosta molto più che piacevole.

Auf etwas mehr als 2000 Metern Seehöhe steht diese typische Berghütte mit Übernachtungsmöglichkeit. Zimmer im eleganten und raffinierten Design und eine Küche, die sich an der heimischen Tradition inspiriert und auch ein Abendessen in der Berghütte anbietet, machen einen Aufenthalt besonders angenehm.

This mountain hut stands at just over 2,000 metres above sea level and has all the features of a typical alpine structure, where you can also stay overnight. Elegant and sophisticated rooms and cuisine inspired by local tradition, which the hut also serves at dinner, making your stay here even more pleasant.



Dish

Faraona arrosto, carota fondente, nocciola e mostarda di mele Il piatto si ispira ai paesaggi incontaminati delle valli di montagna. Le mele, utilizzate come mostarda, rappresentano in modo tangibile i luoghi autentici e profondi, che caratterizzano la vita di questi luoghi. Un approccio "spontaneo" alla natura che mi guida per la creazione di questo piatto.

Perlhuhnbraten, geschmorte Karotte, Haselnuss und Apfel-Senf

Das Gericht ist von den unberührten Bergwäldern inspiriert. Die Äpfel, die als Senf verwendet werden, stellen auf greifbare Weise die authentischen und tiefen Orte dar, die das Leben in diesen Gegenden prägen. Ein „spontaner“ Ansatz zur Natur, der mich bei der Schaffung dieses Gerichts leitet.

Roasted quail, braised carrot, hazelnut, and apple mustard

The dish draws inspiration from the pristine mountain valleys. The apples, used as mustard, tangibly represent the authentic and profound places that characterize life in these regions. A 'spontaneous' approach to nature guides me in creating this dish.

Wine

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder
Alto Adige Pinot Noir

CONTATTI
Club Moritzino



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

Club Moritzino 2.100 m

Andrea Bertон



Ütia

Mondanità, raffinatezza ed eleganza: sono questi i requisiti che fanno della baita al Piz la lla il punto di ritrovo di personaggi famosi e amanti del divertimento. I pranzi a base di pesce, i famosi après-ski pomeridiani e le serate danzanti con dj e discesa sugli sci sono gli elementi che caratterizzano il rifugio Club Moritzino.

Andrea
Bertон

1 stella
Michelin



Ristorante Berton
Milano (MI)

Dish

Tortino di pane, cipolla,
carne di ossobuco con brodo di vitello
Un piatto che incarna la spontaneità
culinaria grazie all'uso creativo
di ingredienti come il pane, la cipolla
e la carne di ossobuco, riflettendo
un approccio autentico alla cucina
che esalta il sapore con semplicità.

Brotkuchen, Zwiebel, Ossobuco-Fleisch
mit Brühe

Das Gericht ist ein Ausdruck kulinarischer Spontaneität durch die instinktive und kreative Verwendung der Rohstoffe. Die harmonische Kombination von Zutaten wie Brot, Zwiebeln und Ossobuco-Fleisch spiegelt eine spontane und authentische Herangehensweise an die Küche wider, die den Geschmack durch Einfachheit hervorhebt.

Bread cake, onion, ossobuco meat
with broth

A dish that embodies culinary spontaneity through the creative use of ingredients like bread, onions, and ossobuco meat, reflecting an authentic approach to cooking that enhances flavor with simplicity.

Wine

Alto Adige Chardonnay
Südtirol Chardonnay

CONTATTI
Club Moritzino



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

Club Moritzino 2.100 m

Andrea Bertон



IT Andrea Berton inizia la sua avventura in cucina negli anni '90, prima al fianco di Gualtiero Marchesi, poi con Alain Ducasse. Nel 2005 inizia la collaborazione con il Ristorante Trussardi alla Scala dove ottiene la prima stella Michelin nel 2008 e la seconda nel 2009, mentre nel dicembre 2013 inaugura a Milano il Ristorante Berton. Solo pochi mesi dopo l'inaugurazione, la prima stella Michelin corona il suo impegno e dimostra la sua abilità culinaria, e questo riconoscimento viene confermato negli anni a seguire.

DE Andrea Berton begann seine Kochkarriere in den 90er Jahren, zunächst an der Seite von Gualtiero Marchesi, dann bei Alain Ducasse. Im Jahr 2005 begann die Zusammenarbeit mit dem Restaurant Trussardi alla Scala, wo er 2008 seinen ersten Michelin-Stern und 2009 den zweiten erhielt. Im Dezember 2013 eröffnete er das Restaurant Berton in Mailand. Nur wenige Monate nach der Eröffnung krönte der erste Michelin-Stern sein Engagement und bewies sein kulinarisches Können.

EN Andrea Berton began his adventure in the kitchen in the 1990s, first alongside Gualtiero Marchesi, then with Alain Ducasse. In 2005, the collaboration with the Trussardi alla Scala Restaurant began, where he received his first Michelin star in 2008 and the second one in 2009. In December 2013, he inaugurated the Berton Restaurant in Milan. Just a few months after the opening, the first Michelin star crowned his commitment and demonstrated his culinary skills, and this recognition was confirmed in the following years.

ristoranteberton.com

Ütia

Mondanità, raffinatezza ed eleganza: sono questi i requisiti che fanno della baita al Piz la Ila il punto di ritrovo di personaggi famosi e amanti del divertimento. I pranzi a base di pesce, i famosi après-ski pomeridiani e le serate danzanti con dj e discesa sugli sci sono gli elementi che caratterizzano il rifugio Club Moritzino.

Mondän, raffiniert und elegant: Diese Eigenschaften verwandeln die Hütte auf dem Piz la Ila in einen Treffpunkt für berühmte Persönlichkeiten und lebenslustige Leute. Die Mittagessen mit Fischgerichten, die berühmten Nachmittags-Après-Ski-Veranstaltungen und die Tanzabende mit DJ und Abfahrt auf Skiern machen die Berghütte Club Moritzino besonders beliebt.

Worldliness, sophistication and elegance: these are the reasons why so many famous people and fun lovers come to this hut in Piz la Ila. The seafood lunches, the famous afternoon après-ski events, and the dance evenings with DJ followed by a ski ride home are what make the Club Moritzino hut really stand out.



Dish

Tortino di pane, cipolla,
carne di ossobuco con brodo di vitello
Un piatto che incarna la spontaneità
culinaria grazie all'uso creativo
di ingredienti come il pane, la cipolla
e la carne di ossobuco, riflettendo
un approccio autentico alla cucina
che esalta il sapore con semplicità.

Brotkuchen, Zwiebel, Ossobuco-Fleisch mit Brühe

Das Gericht ist ein Ausdruck kulinarischer Spontaneität durch die instinktive und kreative Verwendung der Rohstoffe. Die harmonische Kombination von Zutaten wie Brot, Zwiebeln und Ossobuco-Fleisch spiegelt eine spontane und authentische Herangehensweise an die Küche wider, die den Geschmack durch Einfachheit hervorhebt.

Bread cake, onion, ossobuco meat with broth

A dish that embodies culinary spontaneity through the creative use of ingredients like bread, onions, and ossobuco meat, reflecting an authentic approach to cooking that enhances flavor with simplicity.

Wine

Alto Adige Chardonnay
Südtirol Chardonnay

CONTATTI
Ütia L'Tamá



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

Ütia L'Tamá 1.530 m

Diego Rossi



Ütia

Il rifugio si trova a metà della pista Santa Croce ed è raggiungibile anche a piedi o in auto. Grazie al legno e alla tipica stube, l'atmosfera che si respira è rustica, sostenuta da una cucina molto curata, arricchita di piatti tipici ladini. Ogni giovedì sera il rifugio organizza serate in baita su prenotazione.

Diego Rossi



Trippa
Milano (MI)

Dish

Gnocchi sbatui con porcini, briciole di puccia, burro fuso e acciughe I funghi incarnano la spontaneità. La puccia del territorio si sposa con gli gnocchi sbatui della Lessinia, ingredienti semplici ma genuini. Il risultato è un piatto che, pur con ingredienti poveri, sorprende per il suo straordinario sapore e il suo valore nutrizionale.

Geschlagene Gnocchi mit Steinpilzen, Pucciabröseln, zerlassene Butter und Sardellen

Die Pilze sind der Inbegriff der Spontaneität. Die Puccia des Gebiets wird mit den Gnocchi sbatui della Lessinia kombiniert, einfachen, aber authentischen Zutaten. Das Ergebnis ist ein Gericht, das auch mit wenigen Zutaten durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und Nährwert überrascht.

Whipped gnocchi with porcini mushrooms, bread crumbs, melted butter, and anchovies. Mushrooms embody spontaneity. The local puccia joins forces with the Gnocchi sbatui from Lessinia, simple yet genuine ingredients. The result is a dish that, despite its humble components, surprises with its extraordinary flavor and nutritional value.

Wine

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder
Alto Adige Pinot Noir

CONTATTI
Ütia L'Tamá



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

Ütia L'Tamá

1.530 m

Diego Rossi



IT Classe 1985, nato a Verona, inizia la sua avventura in cucina preparando il caffè per gli ospiti da bambino. La passione per il cibo viene dai genitori, mentre la cultura contadina dal nonno. Dopo l'istituto alberghiero, lavora al Ristorante Oste Scuro a Verona. Successivamente, esperienze significative al Bauer, St. Hubertus, Locanda Margon e Delle Antiche Contrade, dove ottiene una stella Michelin. Nel 2015, apre la sua Trattoria Trippa a Milano.

DE Jahrgang 1985 aus Verona, wo er schon als Kind beginnt, Kaffee für die Gäste zuzubereiten. Die Leidenschaft für Essen stammt von seinen Eltern, die bäuerliche Kultur von seinem Großvater. Nach dem Besuch einer Hotelfachschule arbeitet er im Ristorante Oste Scuro in Verona. Danach folgen bedeutsame Erfahrungen bei Bauer, St. Hubertus, Locanda Margon und Delle Antiche Contrade, wo er einen Michelin-Stern erhält. Im Jahr 2015 eröffnet er seine Trattoria Trippa in Mailand.

EN Born in 1985 in Verona, he began his culinary career preparing coffee for guests as a child. His passion for food comes from his parents, while his knowledge of farming and rural culture was instilled by his grandfather. After attending a hospitality school, he worked at Ristorante Oste Scuro in Verona. He then gained significant experience at Bauer, St. Hubertus, Locanda Margon, and Delle Antiche Contrade, where he earned a Michelin star. In 2015, he opened his Trattoria Trippa in Milan.

trippamilano.it

Ütia

Il rifugio si trova a metà della pista Santa Croce ed è raggiungibile anche a piedi o in auto. Grazie al legno e alla tipica stube, l'atmosfera che si respira è rustica, sostenuta da una cucina molto curata, arricchita di piatti tipici ladini. Ogni giovedì sera il rifugio organizza serate in baita su prenotazione.

Die Berghütte liegt auf halbem Weg der Heiligkreuz-Piste und ist auch zu Fuß oder mit dem Auto erreichbar. Dank des überall verwendeten Holzes und der typischen Stube kann man hier eine rustikale Atmosphäre genießen, die von einer sehr gepflegten Küche mit typischen ladinischen Speisen bereichert wird. Jeden Donnerstagabend organisiert die Berghütte Hüttenabende auf Reservierung.

This mountain hut is halfway up the Santa Croce ski slope and can be reached also on foot or by car. Thanks to its wooden furnishings and typical 'Stube', it offers a truly rustic atmosphere, enhanced by carefully prepared cuisine enriched with typical Ladin dishes. Every Thursday, L'Tamá organises a 'hut dinner' (booking required).



Dish

Gnocchi sbatui con porcini, briciole di puccia, burro fuso e acciughe I funghi incarnano la spontaneità. La puccia del territorio si sposa con gli gnocchi sbatui della Lessinia, ingredienti semplici ma genuini. Il risultato è un piatto che, pur con ingredienti poveri, sorprende per il suo straordinario sapore e il suo valore nutrizionale.

Geschlagene Gnocchi mit Steinpilzen, Pucciabröseln, zerlassene Butter und Sardellen

Die Pilze sind der Inbegriff der Spontaneität. Die Puccia des Gebiets wird mit den Gnocchi sbatui della Lessinia kombiniert, einfachen, aber authentischen Zutaten. Das Ergebnis ist ein Gericht, das auch mit wenigen Zutaten durch seinen außergewöhnlichen Geschmack und Nährwert überrascht.

Whipped gnocchi with porcini mushrooms, bread crumbs, melted butter, and anchovies. Mushrooms embody spontaneity. The local puccia joins forces with the Gnocchi sbatui from Lessinia, simple yet genuine ingredients. The result is a dish that, despite its humble components, surprises with its extraordinary flavor and nutritional value.

Wine

Alto Adige Pinot Nero
Südtirol Blauburgunder
Alto Adige Pinot Noir

CONTATTI

Ütia Lé



rifugiolee.it
Tel. +39 347 23 83 927
rifugiolee@alice.it

Ütia Lé 1.840 m

Errico Recanati



Ütia

Basta scendere dalla seggiovia quadriposto Santa Croce e fare due passi per ritrovarsi sulla terrazza riparata dal vento, godere del sole e di un panorama senza fine. All'interno lo stile tradizionale, i rivestimenti in legno e una griglia che da sola vale la visita caratterizzano un ambiente tipicamente alpino.

Errico
Recanati

1 stella
Michelin



Ristorante Andreina
Loreto (AN)

Dish

Pane di montagna, capocollo alla brace, erbe spontanee, formaggio Dobbiaco e maionese con senape e cicoria
Un'esplosione di sapori alpini: il pane di montagna croccante avvolge il capocollo alla brace, le erbe spontanee aggiungono freschezza, e il formaggio Dobbiaco con maionese alla senape offre una cremosa nota piccante.
Una croccante cicoria completa questa prelibatezza montana.

Bergbrot, gegrillter Capocollo, Wildkräuter, Dobbiaco-Käse und Senf-Mayonnaise mit Chicorée
Ein alpines Geschmackserlebnis:
Knuspriges Bergbrot umhüllt den gegrillten Capocollo, Wildkräuter sorgen für Frische und Dobbiaco-Käse mit Senf-Mayonnaise für eine cremig-würzige Note. Knackiger Chicorée rundet das alpine Geschmackserlebnis ab.

Mountain bread, grilled capocollo, wild herbs, Dobbiaco cheese, and mustard mayonnaise with chicory
An explosion of Alpine flavors: crispy mountain bread envelops grilled capocollo, wild herbs add freshness, and Dobbiaco cheese with mustard mayonnaise offers a creamy, spicy note. Crispy chicory completes this alpine delicacy.

Wine

Alto Adige Merlot
Südtirol Merlot

CONTATTI

Ütia Lé



rifugiolee.it

Tel. +39 347 23 83 927



rifugiolee@alice.it

Ütia Lé 1.840 m

Errico Recana



ristoranteandreina.it

IT Nato nel 1973, ha trascorso la sua infanzia seguendo le orme della nonna e successivamente della mamma. Dopo aver frequentato l'Accademia Etoile e aver svolto stage presso rinomati chef come Gianfranco Vissani, ha avuto un'idea innovativa: dare un aspetto contemporaneo e di alta cucina al ristorante di famiglia, Andreina, preservandone al contempo l'identità originale. Il ristorante Andreina ha ottenuto una stella Michelin nel 2013 e mantiene tale prestigioso riconoscimento fino ad oggi.

DE Geboren im Jahr 1973, verbrachte er seine Kindheit, indem er den Fußstapfen seiner Großmutter und seiner Mutter folgte. Nach dem Besuch der Accademia Etoile und Praktika bei renommierten Köchen wie Gianfranco Vissani, hat er eine innovative Idee. Dem Familienrestaurant Andreina ein zeitgemäßes Aussehen zu verleihen und die ursprüngliche Identität bewahren. Das Restaurant Andreina erhielt 2013 einen Michelin-Stern und behält diese prestigeträchtige Auszeichnung bis heute bei.

EN Born in 1973, he spent his childhood following in the footsteps of his grandmother and his mother Ave. After attending Accademia Etoile and completing internships with renowned chefs like Gianfranco Vissani, he had an innovative idea: to give a contemporary look to the family restaurant Andreina while preserving its original identity. The Andreina restaurant received a Michelin star in 2013 and maintains this prestigious recognition to this day.

Ütia

Basta scendere dalla seggiovia quadriposto Santa Croce e fare due passi per ritrovarsi sulla terrazza riparata dal vento, godere del sole e di un panorama senza fine. All'interno lo stile tradizionale, i rivestimenti in legno e una griglia che da sola vale la visita caratterizzano un ambiente tipicamente alpino.

Nach nur ein paar Schritten vom Vierer-Sessellift Heiligkreuz gelangt man zur windgeschützten Terrasse, wo man die Sonne und eine grenzenlose Aussicht genießen kann. Der traditionelle Stil im Inneren, die Holzverkleidungen und ein Grill, der allein einen Besuch wert ist, offenbaren ein typisch alpines Ambiente.

When you get off the four-seater Santa Croce chairlift, you're just a stone's throw from a terrace that's sheltered from the wind, where you can enjoy the sun and sweeping views. Inside, the typical alpine interiors are characterised by traditional style, wooden cladding and a grill that alone makes a visit here worthwhile.



Dish

Pane di montagna, capocollo alla brace, erbe spontanee, formaggio Dobbiaco e maionese con senape e cicoria

Un'esplosione di sapori alpini: il pane di montagna croccante avvolge il capocollo alla brace, le erbe spontanee aggiungono freschezza, e il formaggio Dobbiaco con maionese alla senape offre una cremosa nota piccante.

Una croccante cicoria completa questa prelibatezza montana.

Bergbrot, gegrillter Capocollo, Wildkräuter, Dobbiaco-Käse und Senf-Mayonnaise mit Chicorée

Ein alpines Geschmackserlebnis: Knuspriges Bergbrot umhüllt den gegrillten Capocollo, Wildkräuter sorgen für Frische und Dobbiaco-Käse mit Senf-Mayonnaise für eine cremig-würzige Note. Knackiger Chicorée rundet das alpine Geschmackserlebnis ab.

Mountain bread, grilled capocollo, wild herbs, Dobbiaco cheese, and mustard mayonnaise with chicory

An explosion of Alpine flavors: crispy mountain bread envelops grilled capocollo, wild herbs add freshness, and Dobbiaco cheese with mustard mayonnaise offers a creamy, spicy note. Crispy chicory completes this alpine delicacy.

Wine

Alto Adige Merlot

Südtirol Merlot

Meravigliose esperienze che accendono l'inverno



Gourmet skisafari 09.12.2023

Uno slalom di gusto!

Celebriamo l'inizio della stagione culinaria sulle maestose piste dell'Alta Badia con una golosa avventura sugli sci, degustando i piatti preparati dagli Chef nei rifugi abbinati.

Ein Slalom für Genießer!

Wir feiern den Beginn der kulinarischen Saison auf den majestätischen Pisten von Alta Badia mit einem schmackhaften Skibenteuer, bei dem wir die Gerichte der Köche in den dazu passenden Hütten genießen.

A tasty slalom!

We celebrate the start of the culinary season on the majestic slopes of Alta Badia with a delicious skiing adventure, tasting the dishes prepared by the chefs in the associated mountain huts.

4

Eccelsi Chef stellati
Ausgezeichnete Sterneköche
Excellent Michelin-starred Chefs

4

Suggestivi rifugi
Bezaubernde Hütten
Charming mountain huts

1

Speciale decima edizione
Besondere zehnte Ausgabe
Special tenth edition

8 km

Di avventuroso safari sugli sci
Abenteuerliche Skisafari
Of adventurous ski safari



Sunrisa

18.12.2023

Sciare al sorgere del sole

Un'emozionante esperienza ti attende durante le gare di Coppa del Mondo di sci alpino: sciare al sorgere del sole con una colazione sana e regionale curata da Elena Casiraghi, specialista in nutrizione dello sport.

Skifahren bei Sonnenaufgang

Ein aufregendes Erlebnis erwacht dich während der Ski-Weltcup-Rennen: Skifahren bei Sonnenaufgang mit einem gesunden und regionalen Frühstück, zubereitet von Elena Casiraghi, einer Spezialistin für Sporternährung.

Skiing at sunrise

An exciting experience awaits you during the Alpine Ski World Cup races: skiing at sunrise with a healthy and regional breakfast prepared by the sports nutrition expert Elena Casiraghi.

07:15

Pronti, partenza, via
Fertig, Feuer, los um
Ready, set, go

4

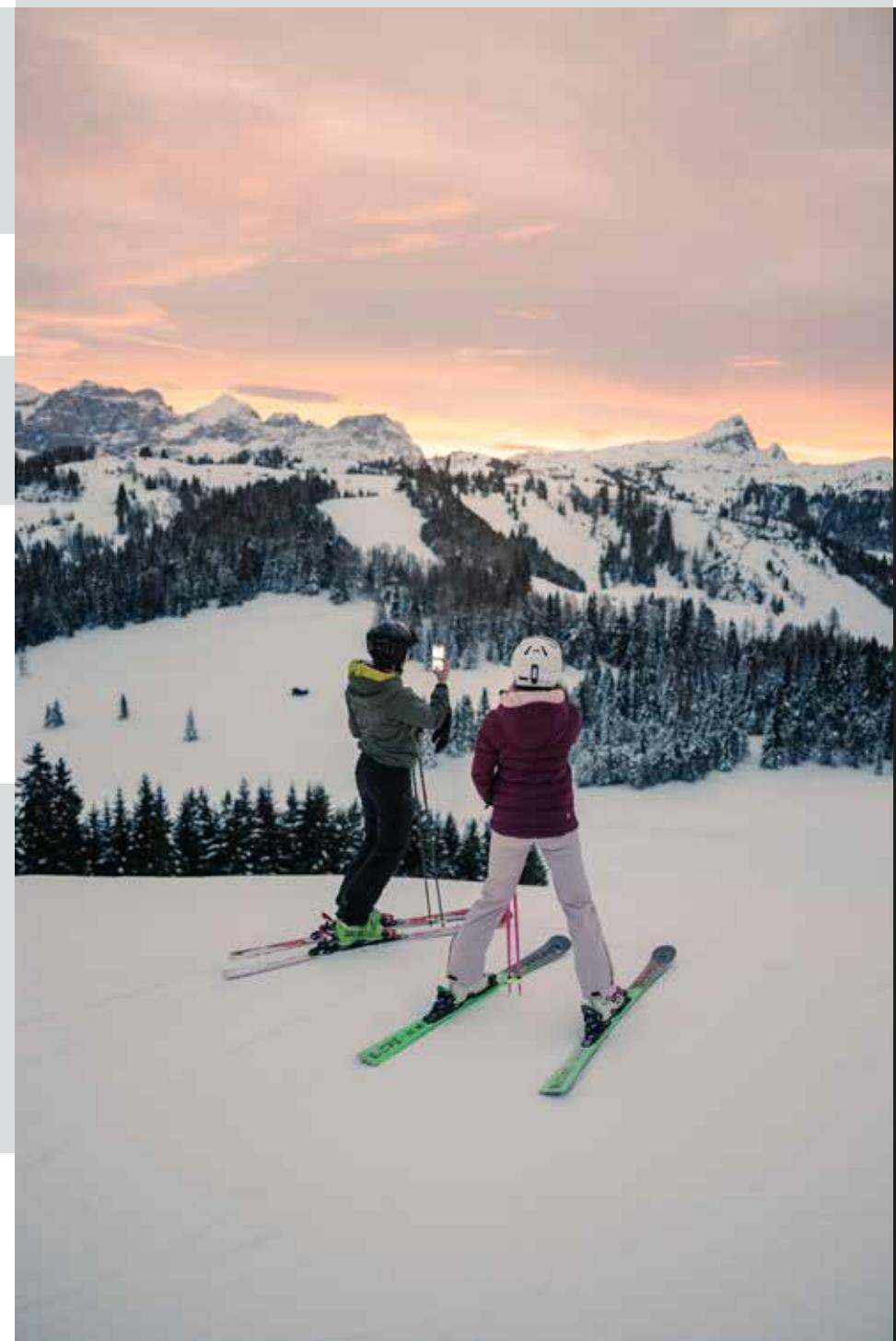
Nutrienti: carboidrati, proteine, grassi, vitamine
Nährstoffreiche: Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Vitamine
Nutrient-rich: carbohydrates, proteins, fats, vitamins

5

Deliziose colazioni
Leckere Frühstücke
Delicious breakfasts

1

Primi in pista
Als Erste/r auf der Piste
First on the slopes



Sommelier on the slopes

12.12.2023 | 09.01.2024 | 23.01.2024 | 20.02.2024 |
05.03.2024 | 12.03.2024 | 19.03.2024 | 02.04.2024

Sommelier in pista

Sci e vino dell'Alto Adige: un'esperienza unica! Guidati da un sommelier professionista e da un maestro di sci, scopri le piste mozzafiato e assapora alcuni dei migliori vini della regione in due rifugi incantevoli.

Sommelier auf der Piste

Ski und Wein aus Südtirol: ein einzigartiges Erlebnis! Lass dich von einem Sommelier und einem Skilehrer rumführen, entdecke atemberaubende Pisten und koste einiger der besten Weine der Region in zwei bezaubernden Hütten.

Sommelier on the slopes

Skiing and wines of South Tyrol: a unique experience! Guided by a sommelier and a ski instructor, explore breathtaking slopes and savor some of finest wines of the region in two enchanting mountain huts.

6

Pregiati vini dell'Alto Adige
Erlesene Weine aus Südtirol
Fine wines from South Tyrol

1

Esperto sommelier
Erfahrener Sommelier
Expert sommelier

1

Maestro "Ski Wine Ambassador"
„Ski-Wine Ambassador“ Skilehrer
'Ski Wine Ambassador' ski instructor

2

Accoglienti rifugi
Gemütliche Hütten
Cozy mountain huts



Roda dles saus

17-24.03.2024

Il gusto di rifugi e sapori antichi

La settimana del gusto ladino torna anche quest'inverno con deliziosi piatti dei produttori locali realizzati nei rifugi del comprensorio La Crusc-Santa Croce. Imperdibile, con musica tradizionale all'evento di apertura.

Tradition und Genuss in den Hütten

Die Woche des ladinischen Geschmacks kehrt auch in diesem Winter zurück. Köstliche Gerichte mit lokalen Produkten werden in den Hütten des La Crusc-Helig Kreuz Gebietes zubereitet. Ein absolutes Muss, mit traditioneller Musik bei der Eröffnungsveranstaltung.

Mountain huts and ancient flavours

The week of Ladin taste returns this winter as well, featuring delicious dishes from local producers served in the lodges of the La Crusc-Santa Croce area. Unmissable, with traditional music at the opening event.

1

Settimana gustosa
Genussvolle Woche
Tasty week

5

Incantevoli rifugi
Zauberhafte Hütten
Charming huts

5

Deliziosi piatti della tradizione ladina
Köstliche Gerichte aus der ladinischen-Tradition
Delicious dishes from the Ladin tradition

2.900

Suggeritivi metri di maestosità
Beeindruckende Meter Majestät
Impressive meters of majesty



Wine skisafari

24.03.2024

L'Alta Badia porta alcuni dei migliori vini e spumanti altoatesini a 2000m per una degustazione unica presso i rifugi. Imperdibile per gli appassionati di sci e del buon vino!

Alta Badia bringt einige der besten Weine und Sekt aus Südtirol auf 2000m Höhe für eine einzigartige Verkostung in die Hütten. Ein Muss für Skibegeisterte und Weinliebhaber!

Alta Badia brings some of the finest wines and sparkling wines from South Tyrol to 2000 meters for a unique tasting experience at the mountain lodges. A must-visit for skiing and wine enthusiasts!

60

Eclettiche varietà
Eklektische Sorten
Eclectic varieties

3

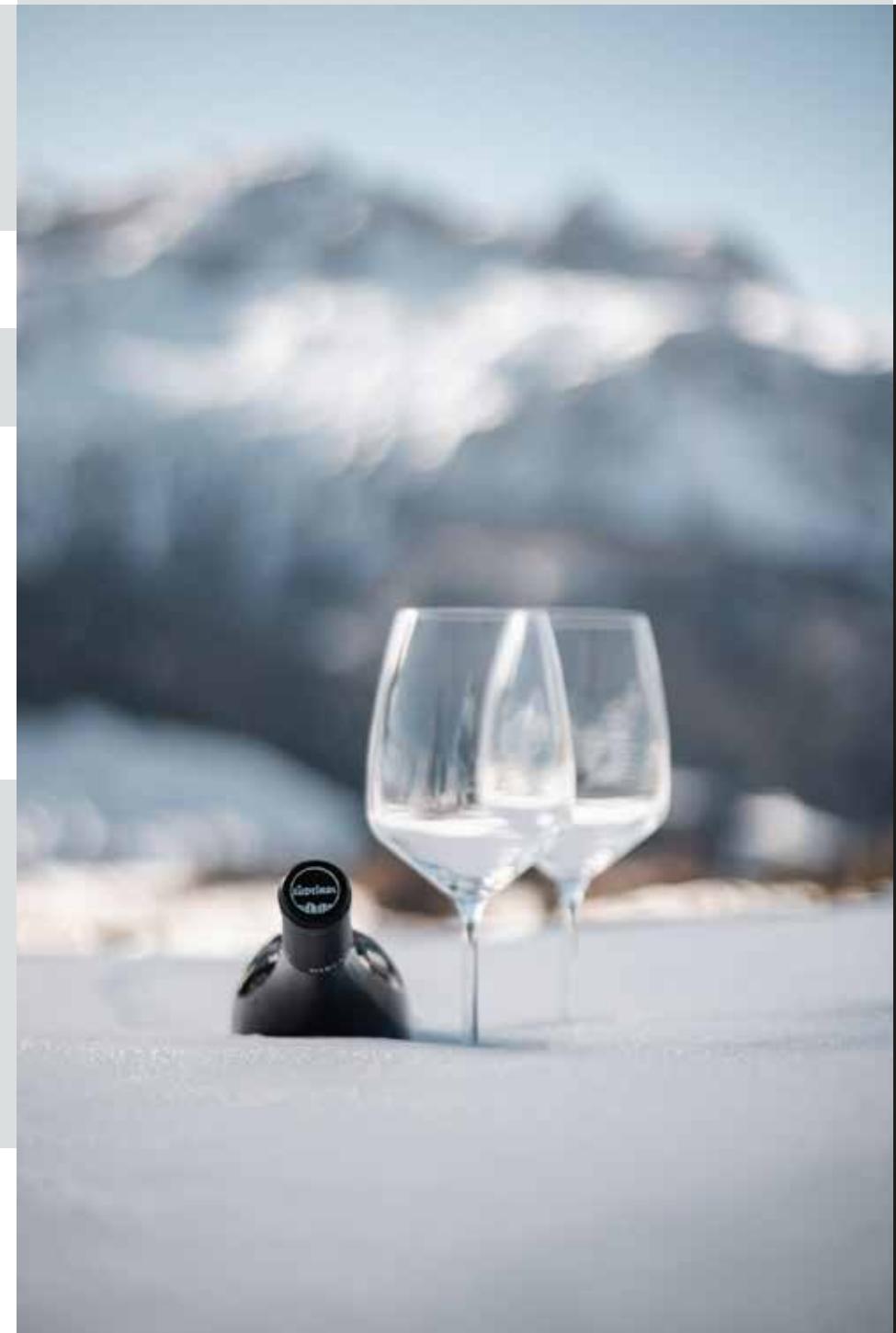
Autentici vini autoctoni
Authentische autochthone Weine
Authentic native wines

40

Affascinanti cantine
Faszinierende Weinkeller
Fascinating wineries

1

Elegante connubio bianco-rosso-bollicina
Elegante Kombination Weiß-Rot-Schaumwein
Elegant combination of white-red-sparkling



Brunch dla munt

25.01.2024 | 14.02.2024 | 07.03.2024

Brunch in baita

Un viaggio in un mondo sostenibile e autentico: un esperto maestro di sci ti accompagnerà alla nostra esclusiva baita, dove potrai assaporare le prelibatezze preparate da una giovane ragazza del luogo. Una vera celebrazione del "verde", tra ingredienti e vini del territorio.

Brunch in der Hütte

Eine Reise in eine nachhaltige und authentische Welt: ein erfahrener Skilehrer begleitet dich zu unserer exklusiven Hütte, wo du die Köstlichkeiten genießen kannst, die von einer jungen Einheimischen zubereitet werden. Eine wahre Feier des ‚Grünen‘, mit Zutaten und Weinen aus der Region.

Brunch in the mountain hut

A journey into a sustainable and authentic world: an experienced ski instructor will accompany you to our exclusive mountain hut, where you can savor delicacies prepared by a young local girl. A true celebration of "green", with local ingredients and wine.

1

Gustoso brunch in baita con Sofia
Leckeres Brunch in der Hütte mit Sofia
Tasty brunch in a hut with Sofia

3

Appuntamenti, 3 tematiche diverse
Termine, 3 verschiedene Themen
Appointments, 3 different themes

1

Raffinata combinazione di natura e gusto
Raffinierte Kombination aus Natur und Geschmack
Refined combination of nature and taste



TOURIST OFFICES

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

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

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

San Cassiano 1.537 m
Str. Micurá de Rü, 26
39036 San Cassiano
Tel. +39 0471 849422
Fax +39 0471 849249
sancassiano@altabadia.org

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

La Val – Hiking Village 1.348 m
Str. San Senese, 1 – 39030 La Val
Tel. +39 0471 8430720
Fax +39 0471 843277
laval@altabadia.org
altabadia.org

PHOTO A. Moling, F. Planinschek,
F. Leitner, IDM / Oskar Da Riz,
U. Visciani, K. Hanson /
The Poggio Studios
DESIGN studiopuls.it
COPYWRITING Francesco Ricci
PRINT Girardi Print Factory



Stampato su carta riciclata
al 100% prodotta senza uso
di sbiancanti al cloro.



OFFICIAL SPONSORS

Audi
Official partner



COLMAR

Raiffeisen
Cassa Raiffeisen Val Badia



New performance
season has begun.

Maximum power and control
in harmony with nature.

Future is an attitude

Discover the sustainable performance
of Audi driving experiences.

Audi RS e-tron GT range. Combined test cycle consumption (WLTP): 19,7 - 21,6 kWh/100 km; combined test cycle range (WLTP): 501 - 458 km; combined test cycle CO₂ emissions: 0 g/km.

The indicative energy consumption and CO₂ emissions values are measured by the manufacturer on the basis of the WLTP homologation method (Commission Regulation (EU) no. 2017/1151 including subsequent amendments and additions). The combined CO₂ emissions values are relevant for calculating the Ecotax/Ecobonus and verifying whether it applies. Any additional equipment and accessories, driving style and other non-technical factors, may change these values. For further information about the above values, please ask at an Audi Dealer or visit audi.it. A free guide on fuel economy and CO₂ emissions is available from every dealership, showing the values for all new vehicle models.

The photo shows instructor-led activities in closed areas.

Audi is
the Main Partner of



FEDERAZIONE ITALIANA
SPORT INVERNIALI

TOURIST OFFICES

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

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

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

San Cassiano 1.537 m
Str. Micurá de Rü, 26
39036 San Cassiano
Tel. +39 0471 849422
Fax +39 0471 849249
sancassiano@altabadia.org

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

La Val – Hiking Village 1.348 m
Str. San Senese, 1 – 39030 La Val
Tel. +39 0471 8430720
Fax +39 0471 843277
laval@altabadia.org
altabadia.org

PHOTO A. Moling, F. Planinschek,
F. Leitner, IDM / Oskar Da Riz,
U. Visciani, K. Hanson /
The Poggio Studios
DESIGN studiopuls.it
COPYWRITING Francesco Ricci
PRINT Girardi Print Factory



Stampato su carta riciclata
al 100% prodotta senza uso
di sbiancanti al cloro.



#altabadia
altabadia.org