

PREZZI, BIGLIETTI, ORARI

Biglietto completo

Il costo della serata è di € 30 e comprende:

- cena di 5 portate inclusi 5 calici di vino, succo e grappa
- andata e ritorno con la funivia (partenza da Vigo di Fassa)
- un calice in vetro con portabicchiere per le degustazioni enologiche
- il plaid in micropile della manifestazione in omaggio.

I biglietti sono acquistabili presso la cassa della Funivia Catinaccio, anche in prevendita (dalla domenica precedente).

La disponibilità dei biglietti è predeterminata per ragioni organizzative.

Gli ospiti potranno salire in funivia per la cena dalle ore 19 alle ore 20.15.

Biglietto "only wine"

In alternativa, con un contributo di € 15, potrete godere di tutta la magia di questa serata unica degustando i cinque vini proposti dalle cantine delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino.

Il biglietto comprende anche il costo dell'andata e ritorno con la funivia ed un calice in vetro con portabicchiere.

I biglietti "only wine" si possono acquistare direttamente prima della manifestazione, presso la funivia Catinaccio, fino alle ore 21.15.

il banchetto di RE LAURINO

INFO

ApT Val di Fassa

Ufficio di Vigo di Fassa

Tel. 0462 609700

infovigo@fassa.com

www.fassa.com

L'iniziativa è organizzata dal Comitato manifestazioni locali di Vigo di Fassa in collaborazione con le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino ed i rifugi del Ciampedie

SPONSOR TECNICI



DOLOMITES



CANTINARREDO
GROUP



TRENTINO



il banchetto di RE LAURINO

di rifugio in rifugio nella conca del Ciampedie
tra i sapori della Val di Fassa ed i vini del Trentino

19 LUGLIO e 16 AGOSTO
Ciampedie, Vigo di Fassa

STRADE DEL VINO
E DEI SAPORI DEL TRENTINO
esperienze di gusto



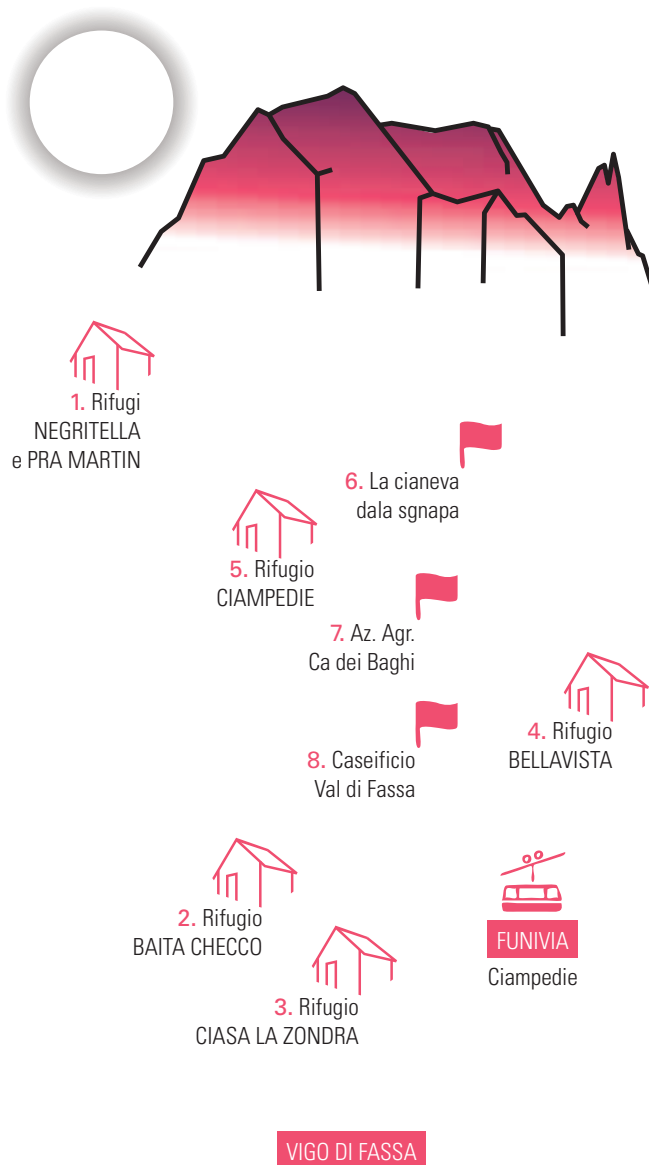
il banchetto di RE LAURINO

di rifugio in rifugio nella conca del Ciampedie
tra i sapori della Val di Fassa ed i vini del Trentino

L'atmosfera incantata del Giardino delle Rose di Re Laurino, la luce fatata del tramonto prima e la luna piena poi faranno da naturale cornice di una magica serata enogastronomica nella terrazza naturale della splendida conca del Ciampedie, nel cuore delle Dolomiti Patrimonio dell'Umanità.

Un banchetto fiabesco itinerante, dall'aperitivo al dessert, preparato con gli ingredienti migliori che offre il nostro territorio: l'ospitalità e l'arte culinaria dei rifugisti di Ciampedie, la passione e la maestria dei viticoltori e distillatori trentini, un raffinato accompagnamento musicale ed un piacevole intrattenimento con la spettacolare caseificazione del celebre Chèr de Fasha a cura del Caseificio Sociale di Campitello (8).

MAPPA



I vini in degustazione sono in vendita presso
Zeche da Bon, Prodotti tipici e specialità
Strada Roma, 10 - Vigo di Fassa

MENU

Aperitivo di benvenuto

tartare di salmerino, crostino di pane fatto in casa con ricotta e porcini, crostino di pane fatto in casa con luganega di selvaggina appena affumicata

In abbinamento

TRENTODOC brut - Az. Agr. Maso Martis

Proposto dal **Rifugio Negritella** in collaborazione con il **Rifugio Pra Martin (1)**

Sapori e ricordi di montagna

patata con spuma di formaggio Chèr de Fasha e croccante di speck

In abbinamento

Groppello di Revò - Az. Agr. Rizzi Valerio

Proposto da **Baita Checco (2)**

Gnoches da formai

In abbinamento

Due Rubini - Az. Agr. Bio Molino dei Lessi

Proposto dal **Rifugio La Zondra (3)**

"Pria de manz"

spezzatino con polenta e funghi

In abbinamento

Marzemino Trentino D.O.C. - Az. Agr. Grigoletti

Proposto dal **Rifugio Bellavista (4)**

Crostata con frutti di bosco

e bicchierino di yogurt con miele e nocciole

In abbinamento

Giallo Gaierhof D.O.C. (moscato dolce) - Az. Vin. Gaierhof

Proposto dal **Rifugio Ciampedie (5)**

Completano il menù

I succhi di frutta artigianali - **Az. Agr. Ca dei Baghi (7)**

Le grappe di Tiziano Splendore de "La cianeva de la sgnapa" di Vigo di Fassa (6)