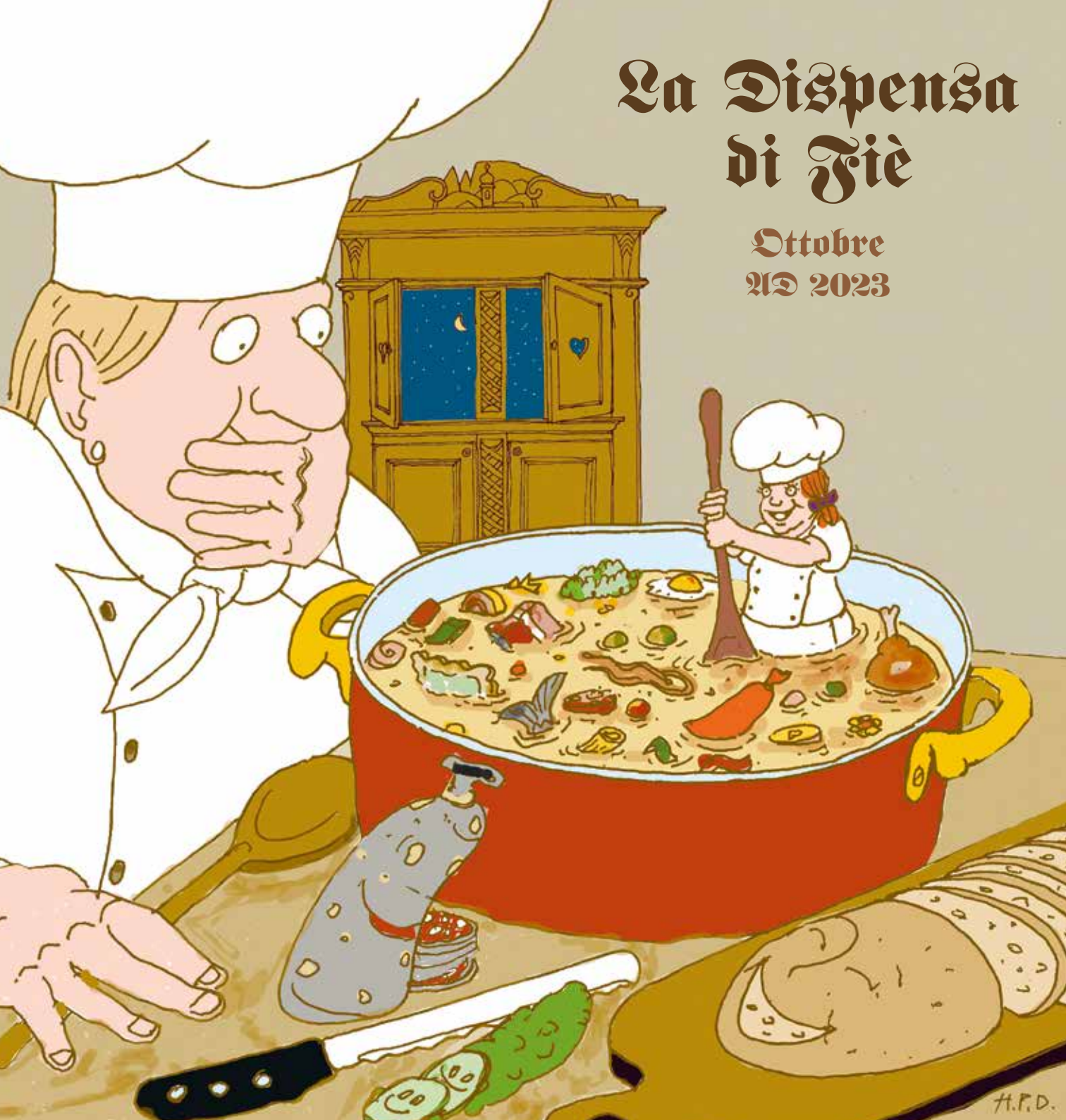


La Dispensa di Fiè

Ottobre
2023



RISTORANTE UMSER MÜHLELE

Tel. 371 384 65 31 - info@umsermuehlele.it

Giorni di riposo: martedì e mercoledì

- Paté di selvaggina con pane al cirmolo fatto in casa e marmellata di mirtilli rossi
- Tartar di formaggio grigio su fettine di sedano marinato
- Crema di patate con frittelle ripiene alla ricotta e spinaci
- Zuppa di crauti con cubetti di speck
- Tagliatelle di castagne con ragù d'agnello
- Gnocchi al grano saraceno con formaggio del contadino
- Mezzelune di pasta di patate ripiene ai funghi gallinacci con burro fuso
- Gröstl di manzo di Fiè 🐄 e patate con insalata di crauti e speck
- Guancetta di cervo brasata nel vino Zweigelt con cubetti di polenta e purè di crauti rossi
- Tris di salsicce fatte in casa (capriolo, cervo, camoscio) con patate
- Variazione della prugna di Fiè
- Mousse di castagne in mantello di cioccolato
- Composta di ciliegia

ROMANTIK HOTEL TURM

Tel. 0471 725 014 - info@hotelturm.it

Aperto tutti i giorni

- Pancetta speziata al forno con pomodorini, "Erdäpfelblattln" e insalata di cappucci
- Tartar di salmerino della Val Passiria su insalata di mele marinate
- Brodo di funghi porcini servito nella moka con canederli di fegato
- Ravioli di grano bruciato con ripieno di ragù di vacca vecchia di Fiè 🐄 con mirtilli e formaggio "Berggenuss"
- Orzotto con funghi dei boschi di Fiè
- Stinco d'agnello con rape dell'orto di Kathi e salsa alle erbe aromatiche
- Biancostato di vacca vecchia di Fiè 🐄 bollito con verdure autunnali e rafano alle mele
- Soufflé di riso con conserva di amarene
- Tortina di mele del maso Grottnner con gelato al rosmarino

HOTEL ROSE WENZER

Tel. 0471 725 016

info@hotel-rose-wenzer.it

Giorno di riposo: mercoledì

- Prosciutto di cervo ben guarnito con funghi
- Zuppa di cipolla con speck croccante
- Mezzelune di castagne ripieni con zucca
- Braciola di cervo con crocchette di patate e cavolo rosso
- Filetto di salmerino con verdura autunnale e patate
- Semifreddo di nocciola
- Omelett Sciliar con succo di lampone

HOTEL ALBERGO KIRCHER

Tel. 0471 725 151

info@gasthof-kircher.it

Giorno di riposo: mercoledì

- Duetto di manzo di Fiè 🐄 affumicato in casa
- Crema di formaggio grigio con "Krapfen" alle erbe aromatiche
- Mezzelune di patate ripiene di cavolo bianco stufato
- Pasta di farro con ragù di cervo e ginepro
- „Gröstl" di sanguinaccio fatto in casa e patate della Val Pusteria con insalata di cavolo e speck
- Medaglioni d'agnello in crosta di "Schüttelbrot" con purè di radice di prezzemolo
- Gulasch di cinghiale con stringoli di patate e barbabietola glassata
- "Schmarrn" di grano saraceno con marmellata ai mirtilli
- Strudel alle pere "Gute Luise" con gelato alle prugne

La Dispensa di Fiè

Una tradizione che si rinnova per la 46ª volta, ottobre è ormai, per antonomasia, il mese della "Dispensa".

Con questa iniziativa culinaria, nota ormai ben oltre i confini della provincia, i gastronomi di Fiè si sono conquistati un posto di prestigio nel cuore dei tanti appassionati della buona tavola.

La "Dispensa" riserva ogni anno gustose sorprese dalla cucina locale: piatti preparati secondo antiche ricette e magistralmente adattati dagli chef al gusto moderno.

Per i buongustai, un appuntamento da non perdere!



Prodotti di Fiè

Sapori locali e sostenibili

Vengono utilizzati, ogni qualvolta sia possibile, ingredienti coltivati, allevati o prodotti nelle immediate vicinanze di Fiè allo Sciliar

 **Bovino di Fiè**

 **Vacca vecchia di Fiè**



Ass. Turistica Fiè allo Sciliar
39050 Fiè allo Sciliar - via Bolzano 4
www.voelserkuchlkastl.com · www.fie.it

HOTEL HEUBAD

Tel. 0471 725 020

info@hotelheubad.com

Giorno di riposo: mercoledì

- Salmerino alpino affumicato su barbabietola e rafano alla panna acida con chips di pane di segale
- Crema di castagne con ravioli di formaggio fresco
- Gnocchi di zucca con ragù di agnello nostrano
- Ravioli di ortica ripieni di funghi con burro fuso e formaggio grattugiato
- Guancia di vitello nostrano brasata con purea di sedano e carote glassate
- Semifreddo di semi di zucca con canederli di ricotta e vaniglia su composta di prugne

RISTORANTE PRESULIS

Tel. 0471 601 069

info@presulis.it

Giorno di riposo: lunedì

- Tartar affumicata alle rape rosse | ricotta al rafano | trota dal laghetto Huber di Fiè
- Carpaccio di canederlo | cipolle fermentate | lamponi | speck dal maso Stampfer di Fiè
- Paté di fegato di vitello | mela biologica dal maso Huber di Fiè
- Gnocchi di patate e grano saraceno | ragout di finferli
- Ravioli tirolesi al "Schüttelbrot" | formaggio grigio
- Animelle di vitello | vellutata di castagne cipolle croccanti | funghi porcini
- Salmerino | patate | noci
- Agnello | pere | canederlo
- Bollito di manzo di Fiè 🐄 | verdure cotte | mela e rafano
- Canederlo alle castagne e ricotta con cuore alle prugne
- "Kaiserschmarrn" ghiacciato

ALBERGO ALLO SCILIAR

Tel. 0471 706 425 - info@gasthof-zum-schlern.it

Giorno di riposo: martedì

- Petto d'anatra arrostito "al Rosa" con insalata di funghi gallinacci
- Praline di formaggio fresco di capra ricoperte di pistacchi ed erbe aromatiche su insalate a foglia variopinte
- Zuppa di cipolle all'arte della casa
- "Hexenschlucker" fatti in casa con burro fuso e parmigiano
- Involtilini di manzo brasato 🐄 con "Schupfnudeln" e verdura cotta autunnale
- Filetto di cervo con funghi freschi, crocchette di patate e cappucci rossi alla mela
- Dessert di castagne

ALTES GASTHAUS AM WEIHER

Tel. 0471 155 07 99 - gasthausweiher@gmail.com

Giorno di riposo: lunedì

(il menù della "Dispensa di Fiè" viene servito solo a cena)

- Animelle di vitello in crosta | barbabietola | rapa bianca | dragoncello
- Vellutata di Ortiche | paglia di patate
- Spätzle di grano saraceno | ragù di cervo
- Petto d'anatra del Laghetto di Fiè | cavolo rosso | polenta
- Schmarren di grano saraceno | marmellata fatta in casa
- Anatra del Laghetto di Fiè intera solo su prenotazione

RISTORANTE SCHÖNBLICK

Tel. 0471 601 136 - info@gfell.it

Giorni di riposo: lunedì tutto il giorno e martedì mezzogiorno

- Tartar di trota del lago "Großmoos" | latticello | mela | cetriolo | olio alle erbe
- Sanguinaccio avvolto in pancetta | rösti di zucca e patate | verza
- Crema di funghi gallinacci
- Ravioli | fegato di vitello | pera | cipolla arrostita | timo
- Gnocchi | carrube | formaggio di montagna | mela cotogna
- Il meglio della vecchia vacca di Fiè 🐄 | polenta allo speck | verdure d'autunno
- Arrosto d'agnello del nostro allevamento | patate
- Cuore di castagna in bicchiere
- Piccoli "strauben" | mirtilli rossi | gelato alla pera



Spazio alla tradizione.

Ad esempio per i tuoi valori.
Cosa conta di più per te?

In veste di banca altoatesina, le nostre radici affondano nella cultura, nelle usanze e nei costumi del territorio. L'Alto Adige è una realtà unica nel suo genere, la cui ricchezza culturale merita di essere valorizzata.

www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten



Raiffeisen
Cassa Raiffeisen
Schlern-Rosengarten

Venite a trovarci nei nostri moderni ed eleganti negozi a Castelrotto o Fiè allo Sciliar e convincetevi della nostra selezione!

GROSS
GETRÄNKE



Castelrotto Fiè allo Sciliar

Telfen/Lanzin 59a
39040 Castelrotto
+39 0471 705 216

Lunedì - Venerdì
08:00 - 12:00
13:00 - 18:00
Sabato
08:00 - 12:00

Via Bolzano 8B
39050 Fiè allo Sciliar
+39 0471 726 071

Lunedì - Venerdì
09:00 - 12:00
15:00 - 18:30
Sabato
09:00 - 12:00

info@gross-getraenke.com · www.gross-getraenke.com

Blauburgunder

News from the Roastery

CAROMA
— roasting coffee —

Coffeeseum

Il paradiso del caffè

CAROMA Torrefazione · Coffeeseum · Bottega del caffè
Fiè allo Sciliar – T +39 0471 725 651 – www.caroma.info