

LO STRUDEL COME MAI LO AVETE MANGIATO!

LO STRUDEL, UN PIATTO TRADIZIONALE, CHE NON MANCA MAI SULLE TAVOLE LADINE, È IL PADRONE DI CASA DI UNA SERATA MOLTO PARTICOLARE. UNDICI, FRA CHEF E PASTICCIERI DI BADIA, LO INTERPRETANO SEGUENDO LA LORO FANTASIA ED IL LORO STILE. LE VERSIONI SALATE SI UNISCONO ALLE PIÙ TRADIZIONALI INTERPRETAZIONI DOLCI, ACCOMPAGNATE DA ECCELLENTI VINI DELL'ALTO ADIGE. INFORMAZIONI E PREVEDITA TICKET PRESSO GLI UFFICI TURISTICI.

SO EINEN STRUDEL HABEN SIE NOCH NIE GEGESSEN!

DER STRUDEL, EIN TRADITIONELLES GERICHT, DAS NIE IN DER LADINISCHEN KÜCHE FEHLT, STEHT AN EINEM GANZ BESONDEREN ABEND IM MITTELPUNKT. ELF KÖCHE UND KONDITIONEISTER VON BADIA INTERPRETIEREN SIE GEMÄSS IHRER FANTASIE UND IHREM STIL AUF EINE GANZ PERSÖNLICHE WEISE. DIE PIKANTEN VERSIONEN VEREINEN SICH MIT DEN TRADITIONELLEREN, SÜSSEN INTERPRETATIONEN, NATÜRLICH IN BEGLEITUNG DER BESTEN WEINE SÜDTIROLS. INFORMATIONEN UND TICKET VORVERKAUF IN DEN TOURISMUSBÜROS.

A STRUDEL YOU'VE NEVER TASTED LIKE THIS BEFORE!

THE STRUDEL, A TRADITIONAL STAPLE OF THE LADIN CUISINE AND A CONSTANT FEATURE AT THE DINNER TABLE, TAKES CENTRE STAGE ON THIS VERY SPECIAL EVENING. ELEVEN CHEFS AND PASTRY MAKERS FROM BADIA WILL MAKE ELEVEN DIFFERENT STRUDELS, SHOWCASING THEIR IMAGINATION AND FLAIR. THE SAVOURY VERSIONS MEET THE MORE TRADITIONAL, SWEET TAKES ON THE DISH, ACCOMPANIED BY EXCELLENT WINES FROM THE ALTO ADIGE REGION. INFORMATION AND PRE-SALE TICKETS IN THE TOURIST OFFICES.

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

FOLLOW US ON
#ALTABADIA



Design: Interagendo
Print: Grafiche Stella
Copywriting: Francesco Ricci



**ALTA
BADIA**
Dolomites • Italy

altabadia.org

official sponsors

Audi
Official partner



EA7
EMPORIO ARMANI



Raiffeisen
Cassa Raiffeisen Val Badia

**ALTA
BADIA**
Dolomites • Italy



GOURMET HOTEL GRAN ANDER

LA NATURA
NELLO STRUDEL

DIE NATUR
IM STRUDEL

THE NATURE
IN THE STRUDEL

 PINOT NOIR BIODYN
ALOIS LAGEDER

NATURHOTEL MIRAVAL

STRUDEL CROCCANTE CON CAPPUCCIO, MELA GALA,
CURRY ALPINO SU SUGHETTO DI CAPRIOLO

KNUSPRIGER STRUDEL MIT WEISSKOHL,
GALA-APFEL UND ALPENCURRY AUF WILDSAUCE

CRISPY STRUDEL WITH CABBAGE, GALA APPLE
AND ALPINE CURRY SERVED ON GAME SAUCE

 MERLOT PROFIL
WEINGUT ROBERTO FERRARI

SAVOURY

HOTEL MELODIA DEL BOSCO

FINFERLI, FORMAGGIO LAGREIN E MELANZANE ALLA PARMIGIANA
IN STRUDEL, SU CREMA DI BURRATA E ESTRATTO DI BASILICO

GEFÜLLTER STRUDEL MIT PFIFFERLINGEN, LAGREIN-KÄSE
UND AUBERGINENAUF LAUF AUF BURRATA-CRÈME UND BASILIKUM-EXTRAKT

STRUDEL FILLED WITH CHANTERELLES, LAGREIN CHEESE
AND AUBERGINE PARMIGIANA ON BURRATA CREAM AND BASIL EXTRACT

 LAGREIN
WEINGUT PUTZENHOF

ALBERGO SAN LEONARDO

STRUDEL RIPIENO DI MELANZANE TOSTATE,
POMODORINI DISIDRATATI SU ESPUMA DI FORMAGGI REGIONALI
ED ERBETTE AROMATICHE

GEFÜLLTER STRUDEL MIT GEBRATENEN AUBERGINEN
UND GETROCKNETEN KIRSCHTOMATEN AUF MOUSSE
AUS REGIONALEN KÄSESORTEN UND KRÄUTERN

STRUDEL WITH FRIED AUBERGINES AND DRIED CHERRY TOMATOES
SERVED ON A MOUSSE OF REGIONAL CHEESE AND HERBS

 ST. MAGDALENER CLASSICO
WEINGUT WALDGRIES

HOTEL CAVALLINO

STRUDEL DI PASTA FILO RIPIENO DI SALSICCIA,
ASIAGO E ZUCCHINE SU SALSIA ALL'AGLIO ORSINO

STRUDEL AUS FILOTEIG, GEFÜLLT MIT SALSICCIA-BRATWURST,
ASIAGO-KÄSE UND ZUCCHINI AUF BÄRLAUCHSAUCE

FILO PASTRY STRUDEL WITH SALSICCIA SAUSAGE,
ASIAGO CHEESE AND COURGETTE SERVED ON WILD GARLIC SAUCE

 CABERNET DOGS
KELLEREI GIRLAN

RESIDENCE LERSC

STRUDEL CON VERDURE DI STAGIONE E SELLA DI MAIALINO AL FORNO
SU FONDATA DI FORMAGGI REGIONALI E ERBE DI MALGA

STRUDEL MIT SAISONGEMÜSE UND SPANFERKELRÜCKEN
AUF FONDUE AUS REGIONALEN KÄSESORTEN UND BERGKRÄUTERN

STRUDEL WITH SEASONAL VEGETABLES AND RACK OF SUCKLING PIG
SERVED ON A FONDUE OF REGIONAL CHEESES AND ALPINE HERBS

 FELIX ANTON CUVÉE ROSSO
WEINGUT BARON LONGO

HOTEL GARDENAZZA

STRUDEL
"FORESTA NERA"

SCHWARZWÄLDER
STRUDEL

BLACK FOREST
STRUDEL

 MOSCATO ROSA PASSITO
WEINGUT FRANZ HAAS



LIVE MUSIC
THE JAM'SON



SWEET

HOTEL MIRAMONTI

STRUDEL DI PASTA FROLLA CON RIPIENO DI RICOTTA
E FRAGOLE SU CREMA DI MASCARPONE AI SAPORI DI BOSCO

MÜRBETEIGSTRUDEL, GEFÜLLT MIT RICOTTA UND ERDBEEREN
AUF MASCARPONECREME MIT WALDBEERENAROMA

SHORTCRUST STRUDEL FILLED WITH RICOTTA AND STRAWBERRIES
SERVED ON WILDBERRY FLAVOURED MASCARPONE CREAM

 ROSENMUSKATELLER
KELLEREI KALTERN

MASO RUNCH HOF

STRUDEL
DI MELE

APFELSTRUDEL

APPLE STRUDEL

 GOLDMUSKATELLER LENZ
WEINGUT RITTERHOF

PENSION RUNGG

STRUDEL DI RICOTTA E ALBICOCCHE
IN PASTA SFOGLIA CON SALSIA AL CIOCCOLATO

BLÄTTERTEIGSTRUDEL MIT RICOTTA-APRIKOSENFÜLLUNG
UND SCHOKOLADENSAUCE

PUFF PASTRY STRUDEL WITH RICOTTA AND APRICOTS
SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE

 GOLDMUSKATELLER PASSITO SISSI
KELLEREI MERAN

I DOLCI DI RICKY

STRUDEL DI MELE DI GRANO SARACENO SU ESPUMA
DI MIRTILLI ROSSI E GELATO AL MIELE DI ABETE ROSSO

BUCHWEIZENAPFELSTRUDEL AUF PREISELBEERSCHAUM
UND FICHTENHONIGES

BUCKWHEAT APPLE STRUDEL SERVED ON CRANBERRY FOAM
AND SPRUCE HONEY ICE CREAM

 KERNER NECTARIS PASSITO
KELLEREI EISACKTAL