



CANOSSA

The
DOLOMITES
Grand Tour

NON SOLO STRADE LEGGENDARIE...

7 - 9 luglio, 2023

UN'ESPERIENZA CULINARIA
per gli intenditori più esigenti





NORBERT NIEDERKOFLER

AlpiNN Food Space & Restaurant

Dopo aver viaggiato in tutto il mondo, lo Chef Norbert Niedekofler, il cui ristorante St. Hubertus vanta ben 3 stelle Michelin, ha riscoperto le radici della sua terra scegliendo la sostenibilità e i sapori tradizionali come cardini del suo approccio alla cucina. La filosofia, Cook the Mountain, ha trovato nel ristorante AlpiNN il contesto ideale. Situato a 2000 metri di altezza a Plan de Coronas, è il posto giusto al momento giusto. Qui un approccio moderno si unisce alla tradizione alpina per creare piatti ricchi di storia e sapori unici.



PAOLO DONEI

Malga Panna

Lo Chef Paolo Donei si è guadagnato la prima stella Michelin quando aveva solamente 19 anni e l'ha mantenuta per oltre vent'anni grazie alla sua cucina autentica, rispettosa delle tradizioni del Trentino e della natura che circonda il suo ristorante, Malga Panna.



GIUSEPPE DI PERRI SANTO

Kelina Fine Dine Restaurant

Lo chef Giuseppe Di Perri Santo, originario della Sicilia, nel cuore del Mediterraneo, porta con sé i delicati sapori del Sud Italia, unici e conosciuti in tutto il mondo. La cucina alpina locale è influenzata dal rigido clima montano e dai suoi freddi inverni. Giuseppe sa come combinare sapientemente le ricette tradizionali con le proprie idee e fonderle con le radici mediterranee per trasformare ogni piatto in una squisita prelibatezza, tradizionale ma al tempo stesso moderna.

Trentino
Alto Adige

Falkensteiner
Hotel Kronplatz

- GIORNO 1
- GIORNO 2
- GIORNO 3

PASSO
DELLE ERBE

PASSO
FURCIA

Tre Cime di
Lavaredo

Val Badia

PASSO
VALPAROLA

PASSO
GARDENA

PASSO
FALZEREGO

Kelina

Cortina
d'Ampezzo

PASSO TRE CROCI

PASSO
SELLA

PASSO
PORDOI

PASSO
GIAU

Arabba

PASSO
SAN PELLEGRINO

Alleghe

Malga Panna

Rifugio
Fuciade

Veneto





VENERDÌ

Check-in presso il Ristorante Malga Panna a Moena
Pranzo di benvenuto preparato dallo Chef Paolo Donei

*Dopo il pranzo, ci immergeremo in un percorso panoramico
di due ore e mezzo attraverso il Passo Pordoi, Passo Falzarego e Passo Valparola
per poi arrivare a Brunico e raggiungere l'hotel*

Arrivo al Falkensteiner Hotel Kronplatz

Momenti di relax nella Spa dell'hotel

Cena gourmet in hotel



SABATO

Partenza dal Falkensteiner Hotel Kronplatz

Dopo una deliziosa colazione, procederemo attraverso gli incantevoli panorami del Passo Tre Croci, Passo Giau e Passo San Pellegrino

Arrivo al Rifugio Fuciade

Il Rifugio Fuciade, situato a 1982 metri, si trova in un angolo appartato circondato dalla maestosa Catena di Costabella. Il pranzo gourmet preparato dallo Chef Sergio Rossi verrà servito nell'accogliente atmosfera del Rifugio, totalmente immerso nel panorama mozzafiato delle Dolomiti

Partenza verso Brunico

Nel pomeriggio attraverseremo il Passo Sella, il Passo Gardena e il Passo Furcia

Arrivo all'hotel

Momenti di relax nella Spa dell'hotel

Cena a 2.000m presso AlpINN Food Space & Restaurant

Accesso via funivia aperta in esclusiva per l'evento





DOMENICA

Colazione con lo Chef Norbert Niederkofler

Partenza da Brunico

Nella tarda mattinata si attraverserà il paesaggio incantevole che porta verso il Passo delle Erbe in Val Badia

Pranzo presso Kelina Fine Dine Restaurant

Il ristorante, collocato a 2.200m di altitudine, è accessibile con funivia: da qui si può ammirare al meglio il maestoso paesaggio della Val Badia.

Fine delle attività

**Il programma può essere soggetto a variazioni*



ISCRIZIONE

L'iscrizione al The Dolomites Grand Tour include:

- pernottamento di due notti in camera doppia presso il Falkensteiner Hotel Kronplatz 5* di Brunico
- pranzi e cene per due persone, come descritto nel programma (ottimi vini e bevande analcoliche inclusi)
- parcheggio riservato
- tutte le attività previste nel programma
- servizio concierge prima, durante e dopo l'evento

Quota d'iscrizione: € 4.200,00 euro per coppia *(prezzo in base all'utilizzo di una camera doppia, tasse incluse)*

I servizi extra verranno quotati secondo necessità dal nostro servizio concierge.
Per maggiori informazioni, non esitate a contattarci!

Canossa Guest Relations:
Telefono: +39 0522 421096
Mail: dolomites@canossa.com



REGGIO EMILIA | MILANO | MIAMI | NEW YORK | DUBAI

www.canossa.com

info@canossa.com