

An aerial photograph of a winding asphalt road that snakes through a dense, lush green forest. The road has several sharp turns and curves. A small white car is visible on the road in the upper right corner. The overall scene is vibrant and scenic.

CANOSSA

The
DOLOMITES
Grand Tour

NON SOLO STRADE LEGGENDARIE...

5 - 7 luglio, 2024



UN'ESPERIENZA CULINARIA STRAORDINARIA
per gli intenditori più esigenti



NORBERT NIEDERKOFLER

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler

Lo chef di fama internazionale Norbert Niederkofler, l'unico chef 3 stelle Michelin in Alto Adige, ha aperto a Luglio il suo nuovo ristorante a Brunico, l'"Atelier Moessmer Norbert Niederkofler".

Un laboratorio di creatività, gusto eccezionale e ispirazione.

Il nuovo ristorante si trova nell'ex villa direzionale della fabbrica tessile Moessmer, una delle più antiche e rinomate aziende tessili del mondo.

Oltre ai menu stagionali, la sua alta cucina comprende temi come la sostenibilità, i cicli brevi e le filiere con produttori e agricoltori locali. Per questo è stato anche uno dei primi a ricevere la "Stella Verde Michelin".



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.

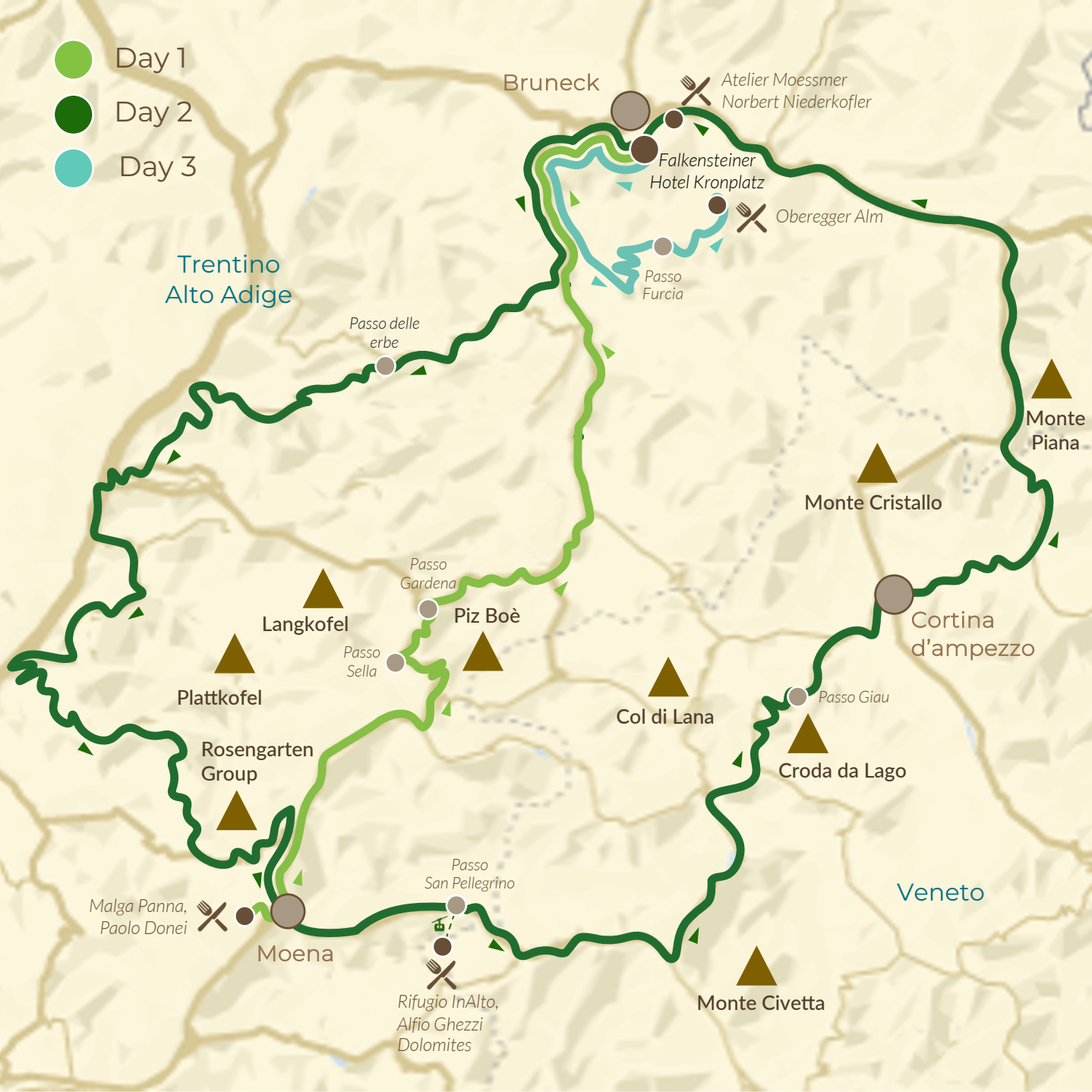


GIANLUCA PITTIGHER

Rifugio InAlto, Alfio Ghezzi Dolomites

Piatti semplici pensati e cucinati, dal giovane Resident Chef Gianluca Pittigher, con responsabilità che si concentrano su uno sguardo fresco e curioso sul buono. Una cucina onesta che si nutre delle esperienze della vita di montagna e sulla stagionalità delle materie prime del luogo.

- Day 1
- Day 2
- Day 3





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 Sella e Passo Gardena 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 di Valparola, Passo di Giau e Alleghe.

Arrivo al Rifugio InAlto

Il rifugio InAlto, situato a 2514 metri, regala uno straordinario paesaggio dolomitico dalla parete sud della Marmolada, al monte Pelmo, dalla maestosità del Civetta fino alle Pale di San Martino. Il pranzo gourmet preparato dallo Chef Gianluca Pittigher verrà servito nell'accogliente atmosfera del Rifugio, totalmente immerso nel panorama mozzafiato delle Dolomiti.

Partenza verso Brunico

Nel pomeriggio attraverseremo il Passo San Pellegrino e Passo Pordoi.

Arrivo all'hotel

Momenti di relax nella Spa dell'hotel

La cena si terrà presso l' Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, un ristorante 3 stelle Michelin e che ha ottenuto la stella verde, dove sarà presente anche lo chef.



DOMENICA

Colazione e check-out

Partenza da Brunico

In tarda mattinata ci godremo un giro panoramico attraverso il Passo delle Erbe e il Passo Furcia.

Pranzo presso Oberegger Alm

Una malga dove il desiderio è far conoscere il vero e autentico. Lo „Stuben“ ha una decorazione tradizionale che si riflette anche nella preparazione delle pietanze rigorosamente locali e naturali.

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
- libro fotografico stampato con copertina rigida

Quota d'iscrizione: € 4.900,00 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

Canossa.com