



GUIDA ENOGASTRONOMICA

CORTINA D'AMPEZZO

■
RISTORANTI E PIZZERIE

—
pag. 6

■
RISTORANTI IN HOTEL

—
pag. 32

■
RIFUGI, MALGHE E AGRITURISMI

—
pag. 48

■
PER UNA PAUSA IN RELAX

—
pag. 64

■
PANIFICI E PASTICCERIE

—
pag. 78

■
LA BUONA SPESA

—
pag. 84

■
ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE

—
pag. 92v

TESTI: Cortina Marketing

DESIGN E LAYOUT: Gianluca Magri @ Bit Runner Studio

FOTO: Monica Giustina, bandion.it, Giacomo Pompanin, Giovanni Panarotto, Paderni Eye Studio, Roberto Casanova, Cortina Marketing, Pietro Albarelli, Dino Colli, Jacopo Salvi, Luca Visentin, Stefania Giorgi, ugovisciani.com, Marriott International, Valeria Valerio, Angelica Palli.

LEGENDA



indirizzo



telefono



e mail



sito web



periodo di
apertura



varie

ENOGASTRONOMIA

L'enogastronomia, nella sua più ampia accezione, può essere considerata come una vera e propria esperienza culturale oltre che culinaria. E allora perché non raccontare la storia di un paese attraverso le moltissime attività che offrono prelibatezze adatte a tutti i palati?

Luoghi dove la tradizione viene rispettata e tramandata nel tempo, non senza qualche rivisitazione e un pizzico di fantasia. Mangiare circondati dalla vista mozzafiato della valle ampezzana incorniciata dalle Dolomiti rende qualsiasi esperienza culinaria magica e suggestiva.



RISTORANTI

Di ristoranti a Cortina ce n'è per tutti i gusti: da quelli tipici a quelli più innovativi. La grande offerta permette di scegliere quello che più si desidera in quel momento, rimanendo sempre soddisfatti. Non resta che provare!



AL CAMIN

- 📍 Località Alverà, 99
- ☎ 0436 862010
- ✉ info@ristorantealcamin.it
- 🌐 www.ristorantealcamin.it
- 📅 metà ottobre - fine aprile
metà giugno - fine settembre
- ★ piatti vegetariani e senza glutine, WiFi

Al Camin è un ristorante accogliente e raffinato situato sulla strada che porta al Passo Tre Croci e Misurina. La cucina, curata dallo chef Fabio Pompanin, offre sia piatti tipici che rivisitati ed è aperta tutto l'anno. Lo chef presta molta attenzione alla qualità degli ingredienti, scelti da Fabio in persona. Le materie prime utilizzate provengono dal territorio e sono il più possibile a chilometro zero a filiera controllata. Le pietanze da non perdere sono sicuramente il "Timballo di riso nero con gamberi e salsa al curry", la pasta e i ravioli fatti in casa ed i dolci dello chef. Non solo cibo: è anche presente una selezione di circa centocinquanta etichette delle migliori cantine italiane e una piccola selezione di vini stranieri. A fine pasto potrete anche degustare ottime grappe fatte in casa o una selezione di liquori e digestivi. Oltre che di una sala interna intima ed accogliente, Al Camin dispone di una terrazza rialzata da dove si possono ammirare le Dolomiti con una visuale a trecentosessanta gradi.

BAITA FRAINA

- 📍 Loc. Fraina, 1
- ☎ +39 0436 3634
- ✉ info@baitafraina.it
- 🌐 www.baitafraina.it
- 📅 dicembre - metà aprile
metà giugno - fine settembre
- ★ accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio

A poca distanza dal centro di Cortina e dalle piste da sci, troverete il Ristorante Baita Fraina che, oltre ad un'accogliente sala interna, presenta una terrazza esterna dalla quale si possono ammirare le Dolomiti. I piatti, preparati dallo chef Alessandro, sono il giusto connubio tra tradizionale e moderno: da non perdere gli spaghetti alla cipolla ed il filetto di cervo al mirtillo rosso e salsa balsamica. Il ristorante dispone anche di un'ampia cantina con etichette vinicole sia nuove che conosciute, sia italiane che straniere.

RISTORANTI
pag. 6

RISTORANTI PIZZERIE
pag. 24

PIZZA AL TAGLIO
pag. 31



BAITA IL CERVO

- 📍 Località Pocol, 46
- ☎ +39 0436 878033
- ✉ comissimone@gmail.com
- 📅 inizi dicembre – inizi aprile
fine maggio – fine settembre

La “Baita il Cervo”, situata a Pocol in prossimità delle piste da sci, offre la possibilità di gustare piatti tradizionali e saporiti in un’atmosfera accogliente e con una meravigliosa vista sulle Tofane. Deliziose tutte le pietanze a base di funghi, i quali vengono raccolti proprio dai proprietari del ristorante nei boschi vicini.

BAITA PIÉ TOFANA

- 📍 Località Rumerlo
- ☎ +39 0436 4258
- ✉ info@baitapietofana.it
- 🌐 www.baitapietofana.it
- 📅 luglio – settembre
novembre – Pasqua (*chiuso il mercoledì*)
- ★ parcheggio, piatti vegetariani, vegani e senza glutine

Baita raffinata, composta sia da una sala interna che da un’elegante terrazza immersa nelle Tofane, le cui scelte parlano di terra, luoghi e persone. Le materie prime utilizzate per produrre i piatti, sia Italiani che Europei, sono stagionali, genuine ed autentiche in quanto acquistate da piccoli produttori che hanno a cuore la valorizzazione della natura. Per questo il menù viene rivisitato ed integrato durante tutto l’anno. Da assaggiare sicuramente “Il piatto dello sciatore”. Tra i tanti vini conosciuti, Michel – il titolare – ha effettuato un’accurata selezione, firmata La Cave Cortina, dedicata a quelli che più lo hanno colpito, in modo che nei calici venga sempre versata la passione dei vignaioli che producono con il cuore.

INGREDIENTI PER SEI PERSONE:

300 gr patate, 50 gr farina, 2 uova, 1 limone grattugiato, 10 gr lievito di birra, cucchiaino di grappa, sale, olio per friggere

PREPARAZIONE:

Bollite le patate, schiacciatele sulla spianatoia e amalgamate tutti gli ingredienti sopra elencati compreso il lievito di birra stemperato in un po’ di latte. Stendete con il mattarello infarinato una sfoglia di mezzo cm e con l’apposita rotella tagliate dei quadrati 15 x 15 che andranno fritti nell’olio bollente fino ad assumere una colorazione dorata. Scolateli sulla carta assorbente.



BAITA RESCH

- 📍 Loc. Son dei Prade, 1
- ☎ +39 0436 3245
- ✉ info@baitaresch.it
- 🌐 www.baitaresch.it
- 📅 inizio giugno – inizio novembre
dicembre – Pasqua
- ★ accessibile ai disabili, animali domestici benvenuti, parcheggio, giochi, solarium, possibilità di organizzare eventi

Baita Resch, bar e ristorante situato nel comprensorio sciistico delle Tofane, è raggiungibile sia in macchina che direttamente dalle piste da sci ed offre una vista suggestiva di Cortina.

Il ristorante ha un arredamento tipico montano e, al vostro arrivo, sarete accolti da gentili cameriere vestite in tirolese che vi faranno accomodare all’interno o sulla terrazza nelle giornate di sole. La cucina tipica si contraddistingue per la varietà dei piatti fatti in casa, come la millefoglie ai porcini. Da non perdere i dolci prodotti personalmente dal titolare Ivan, pasticciere di professione. Durante le giornate di sole estive potrete godere di impagabili momenti di relax, prima o dopo pranzo, sulle sdraio poste sul prato di fianco al ristorante.

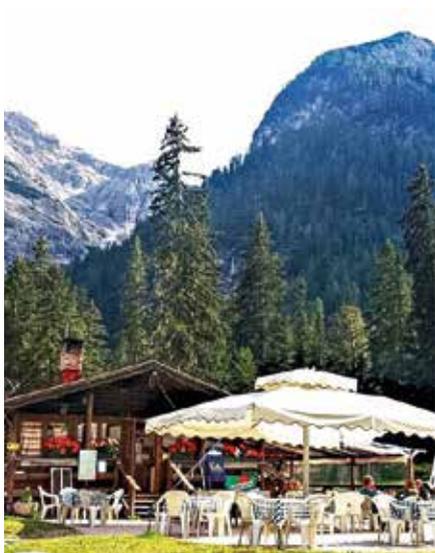


BAITA SPIAGGIA VERDE

- 📍 Loc. Felizon
- ☎ +39 349 5994229
- ✉ spiaggiaverdecortina@gmail.com
- 📅 annuale
- ★ possibilità di organizzare eventi, parcheggio, piatti biologici, accessibile ai disabili

Bar e ristorante situato nel cuore del Parco Naturale delle Dolomiti, a cinque chilometri in direzione Dobbiaco e vicino al torrente Boite. Offre un servizio di ristorazione con un menù pranzo adatto a chi vuole fare una pausa sana, sostenibile e nel rispetto delle tradizioni locali. Deliziosa la carne alla griglia così come il galletto allo spiedo.

Magari dopo una passeggiata nei bellissimi sentieri circostanti, potrete godervi uno dei dolci fatti in casa rilassati su un lettino al sole mentre i bimbi si divertono al parco giochi.



CHALET CIMABANCHE

- 📍: Loc. Cimabanche
- ☎: +39 0474 972442
- ✉: info@chaletcimabanche.com
- 🌐: www.chaletcimabanche.com
- 📅: Natale - Pasqua
maggio - inizio novembre
- ★: accessibile ai disabili, pet friendly, parcheggio

Lo Chalet Cimabanche è il ristorante si trova alla fine della lunga ciclabile delle Dolomiti, tra la Croda Rossa e il gruppo del Cristallo. La sua cucina si distingue proponendo carni e verdure alla griglia cotte su pietra beola. Primi e secondi piatti della tradizione ampezzana riportano alla semplicità e al rispetto dei sapori gustosi e genuini della montagna. Salumi e formaggi per tutti i gusti, accompagnati da ricche insalate completano il menù. E per addolcire il finale: torte di mele o di grano saraceno, strudel, crostate e frutti di bosco con yogurt o panna.

CHALET TOFANE

- 📍: Via Lacedel, 1
- ☎: +39 0436 863026
- ✉: info@chalet-tofane.it
- 🌐: www.chalet-tofane.it
- 📅: dicembre - inizio aprile
metà giugno - fine settembre
- ★: parcheggio, eventi su prenotazione

Il ristorante Chalet Tofane è posizionato in uno dei luoghi più frequentati dello sci a Cortina: alla partenza della seggiovia Socrepes. La filosofia è quella di offrire una ristorazione adeguata alle diverse esigenze dei clienti: dagli sciatori che vogliono prendersi una pausa veloce, a chi vuole godersi un pranzo in terrazza con vista sulle Tofane in totale relax. Il menù varia dai grandi classici della tradizione dolomitica a tagli pregiati di carni alla griglia e piatti di pesce, ma il fiore all'occhiello sono sicuramente le pizze gourmet. La cantina vanta più di cinquecento etichette di vini e cento etichette di whisky. Il privé in terrazza allo Chalet Tofane è il posto giusto per gustare un aperitivo a base di bollicine, ostriche e crudité di pesce o finger food gourmet, stando seduti comodamente nel salottino con la vista che si apre su tutta Cortina. Ogni fine settimana dj internazionali e live band si alternano per intrattenere il pubblico all'ora di pranzo.

COL DRUSCIÉ

- 📍: Via Stadio, 12
- ☎: +39 0436 862372 | +39 340 7967039
- ✉: gastronomia@freccianelcielo.com
- 🌐: www.freccianelcielo.com
- 📅: dicembre - aprile
giugno - settembre (negli orari e periodi di apertura della funivia Tofana - Freccia nel Cielo)
- ★: parcheggio alla partenza della nuova cabinovia dietro lo stadio del ghiaccio, accessibile ai disabili, deposito sci esterno, WiFi, possibilità di organizzare cene ed eventi su prenotazione, cucina biologica, vegetariana e senza glutine, pet friendly

All'arrivo del primo tronco della funivia Tofana-Freccia nel Cielo, troverete il Ristorante Col Druscì 1778 con la sua splendida terrazza panoramica dalla quale ammirare le Tofane. Potrete gustare specialità ampezzane, tirolesi ed italiane. Da non perdere sono sicuramente: l'insalata di carciofi freschi, i ravioli ripieni di taleggio con salsa al radicchio di Treviso e le frittelle di mele con composta di mirtilli rossi. All'interno del cottage montano ed accogliente, in linea con la natura che lo circonda, vengono periodicamente ospitate mostre d'arte con tematiche molto interessanti.

DA AURELIO

- 📍: Passo Giau, 5
- ☎: +39 0437 720118 | +39 329 1359222
- ✉: info@da-aurelio.it
- 🌐: www.da-aurelio.it
- 📅: dicembre - inizio aprile
fine giugno - fine settembre
- ★: pet friendly, WiFi, parcheggio

A trenta minuti di macchina da Cortina, lungo il Passo Giau, c'è il Ristorante da Aurelio, dove mangiare diventa un'esperienza indimenticabile.

Nel 1970 viene inaugurato da Aurelio Dariz e oggi è gestito dal figlio Gigi. Un paradiso della cucina gourmet, che propone piatti ricercati da gustare nell'accogliente sala o in terrazza con vista panoramica sull'Averau, il Massiccio del Sella e la Marmolada.

È dai prati in alta quota del Passo Giau che Gigi trova l'ispirazione, fonte immensa di colori e sapori: i fiori e le erbe spontanee raccolte in primavera rendono i suoi piatti davvero esclusivi. L'obiettivo è quello di valorizzare le tradizioni culinarie e delle materie prime locali nell'ottica della ricerca e dell'innovazione. Oltre al buon gusto per il cibo, c'è anche quello per il vino: la cantina possiede, infatti, più di quattrocento etichette.



DA BEPI AL LAGO GHEDINA

- 📍: Via Lago Ghedina, 2
- ☎: +39 0436 060462
- ✉: dabepi.lagoghedina@gmail.com
- ★: accessibile ai disabili, pet friendly, parcheggio

Il Ristorante Da Bepi al Lago Ghedina è situato sulle sponde dell'omonimo lago, un luogo magico per la sua bellezza misteriosa. Il ristorante, uno dei locali suggestivi di Cortina d'Ampezzo, propone una cucina italiana molto curata. Ottimo il lessò piemontese. Da provare anche la pasta e i dolci fatti in casa.

Si narra che un tempo fosse abitato dalle Mjanines – piccole e luminose ninfee – invocate, grazie ad un rituale notturno speciale, dal principe guerriero dei Duranni, Ey de Net, per interrogarle riguardo il futuro del regno di Fanes.

Recentemente è stata scoperta un'ellisse pitagorica (struttura ascrivibile ad un nemeton, ovvero il tipico santuario celtico) nelle immediate vicinanze del lago. La domanda a questo punto è: leggenda o realtà? Si narra inoltre che, se in una notte di luna nuova si batte il lago con la tajarùla – bacchetta magica – dal lago emergono le Mjanines.

EL CAMINETO

- 📍: Località Rumerlo, 1
- ☎: 0436 4432
- ✉: info@ilmeloncino.it
- 🌐: www.ilmeloncino.it
- 📅: dicembre – Pasqua
luglio – settembre (*ottobre e novembre solo weekend; chiuso martedì fuori stagione*)

Il ristorante, situato ai piedi delle Tofane in una splendida posizione panoramica, propone un ampio menù che coniuga tradizione e fantasia, nonché una selezionata scelta di vini. Dalla terrazza, aperta sia d'estate che d'inverno, grazie a lampade e funghi riscaldanti, si gode di una vista stupenda sulla valle.

Il segreto del successo della cucina si deve all'arte di aver saputo coniugare la semplicità della cucina ampezzana con ricette nuove e creative. Ecco dunque i deliziosi risotti, gli spaghetti alla cipolla, il filetto al Barolo e la famosa meringa.

EL ZOCCO

- 📍: Via Cademai, 18/A
- ☎: +39 0436 860041
- ✉: elzocco@tiscali.it
- 🌐: www.elzoco.it
- 📅: inizio novembre – inizio aprile
fine luglio – fine settembre
- ★: sedie a sdraio, giochi per bambini, eventi su prenotazione, parcheggio, senza glutine, cucina vegetariana, accessibile ai disabili, WiFi pet friendly

Il ristorante El Zocco offre una vasta selezione di piatti sia tradizionali che nazionali: da non perdere i canederli ed i casunziei fatti a mano. Gli ingredienti utilizzati sono di prima qualità, privilegiando i prodotti della zona. D'autunno potrete gustare gli gnocchi di zucca ed il risotto con radicchio di Treviso, mentre d'estate troverete quelli di ricotta con pomodoro fresco ed il gelato fatto in casa. Nella sala è presente una griglia a vista, alimentata esclusivamente con carbone naturale, che rende unica l'atmosfera, oltre a cucinare carni e verdure dal sapore unico. La terrazza esterna permette di pranzare guardando le montagne più belle di Cortina, gustando una tra più di duecento etichette di vini che vengono da tutta Italia.

FVSION CORTINA RESTAURANT

- 📍: Via Lungo Boite, 35/A
- ☎: +39 334 3168097
- ✉: fvsioncortina@gmail.com
- 🌐: www.fvsioncortina.it
- 📅: giugno – ottobre
dicembre – aprile
- ★: parcheggio comunale a pochi metri, WiFi, ascensore per disabili, pet friendly, servizio catering ed eventi privati, piatti senza glutine, vegetariani e vegani, take away e delivery

Vicino al centro di Cortina, quindi raggiungibile sia a piedi che in macchina, si trova il Fvsion Cortina Restaurant, dove la variazione della lettera "V" deriva dall'iniziale dei nomi dei proprietari (Vincenzo e Valentino).

Il ristorante è dotato di due sale: una in stile ampezzano e l'altra in stile giapponese fusion con annesso privèe.

La cucina, che unisce la gastronomia italiana a quella giapponese, propone piatti a base di carne, di pesce e vegani, dunque adatti a qualsiasi esigenza, rivisti e bilanciati a livello nutrizionale. Da non perdere la carne di Kobe ed ovviamente tutte le pietanze a base di sushi.



GREEN GOLF RESTAURANT

- 📍: Loc. Fraina 14/15
- ☎: +39 0436 871625
- ✉: ristorante@cortinagolf.it
- 🌐: www.cortinagolf.it
- ★: cucina biologica, senza glutine e vegetariana, accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi, catering, sala privata per eventi, take away

Presso il Golf di Cortina, in località Fraina, troverete un delizioso ristorante con un menù caratterizzato da ingredienti di qualità: carne, pesce e verdure accuratamente scelti, accompagnati da vini di cantine grandi e piccole. Famosi il lievitato – una focaccia leggera, croccante e digeribile per i momenti di convivialità informale – e il crudo di pesce.



GRILL DA STROBEL

- 📍: Loc. Falzarego
- ☎: +39 0436 3609
- ✉: strobel@dolomiti.org
- 📅: maggio – gennaio
(in bassa stagione solo i weekend)
- ★: accessibile ai disabili, pet friendly, parcheggio

Poco distante dal Passo Falzarego troverete il Ristorante Grill da Strobel, un ottimo punto di ristoro per escursionisti, sciatori e turisti che transitano sulla Statale 48 delle Dolomiti. Composto da un'ampia veranda e da una terrazza-solarium, offre un servizio di snack bar e paninoteca. Rinomato soprattutto per le succulente specialità alla griglia come il ricco "Piatto Strobel", dove non mancano roast beef, pollo, salsicce, wurstel, filetto, verdure e polenta. Per gli appassionati vengono proposti anche piatti di selvaggina e funghi, il tutto da accompagnare a vini scelti.



HACKER-PSCHORR HAUS

- 📍: Via della Stazione, 7
- ☎: +39 0436 867625
- ✉: giorgiocheco@gmail.com
- 📅: annuale (chiuso lunedì in bassa stagione)
- ★: piatti vegetariani

Alla Birreria Hacker-Pschorr, nel centro di Cortina, potrete trovare un'ottima birra, la Hacker, proclamata nel 2010 la miglior birra in Germania. Per un aperitivo, uno spuntino, un pranzo o una cena, si possono gustare svariati piatti come il wurstel, lo stinco, primi, insalate, contorni a scelta e molto altro. Per uno snack veloce ci sono ottimi panini adatti a tutti i gusti, tramezzini e pucette, innaffiati da ottima birra, anche a caduta.



IL VIZIETTO

- 📍: Corso Italia, 53
- ☎: +39 0436 860789
- ✉: info@ilviziettodicortina.it
- 🌐: www.ilviziettodicortina.it
- 📅: annuale

Lungo Corso Italia c'è il ristorante Il Vizietto: qui le materie prime sono di alta qualità e ricercate, per supportare la creazione dei piatti raffinati come il crudo di mare o la più tradizionale cacio e pepe. Fra la varia scelta di carni di prima qualità si trova anche la selvaggina locale, cotta secondo la tradizione. I prodotti utilizzati sono principalmente biologici, a chilometro zero, e seguono il ritmo delle stagioni. Ad accompagnare i piatti potrete scegliere tra più di duecento etichette, di cui molte internazionali, tra bianchi, rossi e bollicine, e altre che provengono da tutta Italia. Al ristorante potrete anche trovare marmellate, verdure biologiche, olive e olio, il tutto prodotto proprio da Il Vizietto.



LA SCOSSA

📍: Loc. Pian da Lago, 77
 ☎: +39 0436 878255
 ✉: info@lascossacortina.com

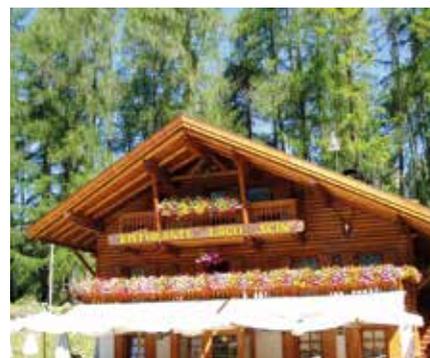
La Scossa è un ristorante bar situato in località Pian da Lago. Il menù offre una cucina nazionale e locale che, cambiando giornalmente, offre sempre pietanze fresche e genuine. Il ristorante viene consigliato per pranzi e cene di lavoro, grazie anche all'ottimo rapporto qualità-prezzo.

LAGO PIANOZES

📍: Loc. PIANOZES
 ☎: +39 0436 5601
 ✉: ristorantepianozes@gmail.com
 📅: metà giugno – fine settembre
 fine ottobre – inizio maggio
 ★: cucina senza glutine e vegetariana, accessibile ai disabili, pet friendly, parcheggio

Il Ristorante Lago PIANOZES si raggiunge percorrendo la strada che dalla località di Campo porta a Croda da Lago. Vanta una terrazza – aperta sia d'estate che d'inverno – che si affaccia su un piccolo lago color smeraldo. Lo chef, Massimo Alberti, propone una cucina tradizionale, legata al territorio grazie all'orto che si trova nei pressi del ristorante, ma anche innovativa per gli abbinamenti particolari, anche con piatti di mare. Raccomandati i fuori menù, per i quali vengono utilizzati prodotti di qualità ricercati. Lo staff saprà consigliare i migliori abbinamenti dei piatti con i vini, scelti dalle oltre duecentoquaranta etichette a disposizione. Vicino al lago troverete anche un piccolo chiosco che serve hot dog, toast, panini, pizzette e gelati.

Fin dall'antichità, Cortina d'Ampezzo è territorialmente divisa in sei frazioni, chiamate sestieri, ciascuna caratterizzata da un proprio stemma araldico e da un diverso colore: Cortina, Alverà, Cadin, Chiave, Azzon e Zuel. Ogni estate, a partire da luglio e fine agosto, ogni sestiere organizza la propria festa campestre caratterizzata da musica, balli e piatti tipici della gastronomia locale. Ciascun sestiere ha anche il proprio dolce: Azzon ha dei deliziosi nighele (frittelle); Cadin propone delle frittelle di mela fatte al momento; Cortina prepara omelette con marmellata; Chiave offre i tirtlen (sfoglia ripiena con marmellata di mirtilli rossi); Alverà prepara le fartaies (pastella frita e servita con marmellata di mirtilli rossi) e, infine, Zuel con il kaiserschmarren (spessa crêpe spaccata cosparsa di zucchero a velo e servita con confettura di ribes o mirtilli).



LAGO SCIN

📍: Via Lago Scin, 1
 ☎: +39 0436 2391
 ✉: carlo.festini.cucco@alice.it
 🌐: www.ristorantelagoscin.it
 📅: Sant'Ambrogio – Pasqua
 maggio – ottobre
 ★: WiFi, parcheggio, giardino

Il Ristorante Lago Scin è un locale di montagna che riprende lo stile classico delle baite in alta quota, con un arredamento in legno che trasmette calore a prima vista. Si affaccia sull'omonimo lago, uno specchio d'acqua in grado di rilassare chiunque e donare spettacoli mozzafiato.

I piatti proposti riprendono sia la cucina tipica ampezzana che quella internazionale, ma è sicuramente la selvaggina la pietanza da non perdere.

LEONE E ANNA

📍: Loc. Alverà, 112
 ☎: +39 0436 2758 | +39 348 4701444
 ✉: leoneeanna@gmail.com
 🌐: www.ristoranteleoneanna.com
 📅: fine novembre – inizio aprile
 inizio luglio – fine settembre

Piccolo locale tradizionale, disposto nel cuore di Cortina, saprà conquistarvi per il suo aspetto rustico ma accogliente, frutto di un giusto e misurato mix di eleganza e originalità. Il ristorante è arredato con il legno, quasi fosse una piccola baita di alta montagna. Da oltre quarant'anni i proprietari Fabio e Aurora rendono speciale l'incontro tra i sapori della tradizione culinaria sarda (tipicamente mediterranea, basata su piatti di mare e di terra dal sapore unico e inconfondibile) con quella veneta. Un'esperienza culinaria che vi permetterà di viaggiare lontano grazie ai sapori. La loro specialità sono sicuramente gli spaghetti con la bottarga, il pesce ed i dolcetti sardi. Ad accompagnare il tutto c'è un'attenta selezione dei migliori vini nazionali, dove non mancano naturalmente quelli tipici sardi.



LP 26 CORTINA

- 📍: Largo delle Poste, 26
- ☎: +39 0436 862284
- ✉: cortina@prosciutterie.com
- 📅: dicembre – inizio marzo
giugno – fine settembre
- ★: catering, accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi, parcheggio

Situata nel cuore storico di Cortina d'Ampezzo, la Prosciutteria LP 26 è uno dei locali più frequentati della conca ampezzana. L'ambiente risponde alle esigenze di target diversi, senza rinunciare alla qualità. Il re del menù è sicuramente il prosciutto (marchiato Dall'Ava), declinato in moltissime versioni: dal classico San Daniele ai prosciutti di selvaggina, dal raffinato Patanegra dell'Estremadura al suino nero dei Monti Nebrodi.

Non mancano piatti più sostanziosi come i tortellini ripieni, oppure i soft drink e gli aperitivi accompagnati da stuzzichini e le serate con musica dal vivo e dj set. Ad accompagnare il "simply luxury food", così com'è stato definito dagli ideatori, c'è la "simply luxury music" della radio Dok Dall'Ava.

MASI WINE BAR AL DRUSCIÉ

- 📍: Via Stadio, 12
- ☎: +39 0436 862372 | +39 340 7967039
+39 333 9172058
- ✉: gastronomia@freccianelcielo.com
- 🌐: www.freccianelcielo.com
- 📅: dicembre – aprile
giugno – settembre (negli orari e periodi di apertura della funivia Tofana – Freccia nel Cielo)
- ★: parcheggio alla partenza della nuova cabinovia dietro lo stadio del ghiaccio, accessibile ai disabili, deposito sci esterno, WiFi, possibilità di organizzare cene ed eventi su prenotazione

Masi Wine Bar "Al Druscié" è un locale elegante che concilia lo stile tradizionale di montagna con quello contemporaneo. Situato alla partenza della pista Col Druscié, è raggiungibile con gli sci d'inverno e a piedi d'estate, ma anche tramite la funivia Tofana-Freccia nel Cielo.

I piatti della tradizione veneta vengono abbinati alla selezione di vini Masi, che diventano anche ingredienti, come il risotto all'Amarone Costasera e scaglie di Monte Veronese.

Che sia estate oppure inverno, dalla terrazza esterna potrete ammirare un paesaggio unico che spazia dalle Tofane al Monte Cristallo fino alla valle ampezzana.



OSPITALE

- 📍: Loc. Ospitale, 2
- ☎: +39 0436 4585
- ✉: info@ristoranteospitale.com
- 🌐: www.ristoranteospitale.com
- 📅: dicembre – aprile
giugno – ottobre
- ★: accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi, deposito bike e sci, parcheggio, torretta di ricarica e-bike

Il Ristorante Rifugio Ospitale è un locale storico che affonda le sue radici nell'undicesimo secolo. Da malga ad ospizio per i pellegrini e viandanti, divenne un ospedale da campo quando fu conquistato dall'esercito italiano durante la Grande Guerra, per poi diventare il locale raffinato ed ospitale che è oggi.

La cucina tipica propone delle deliziose paste fatte in casa, come i paccheri con salsa ai pistacchi e dadolata di pomodorini freschi. Deliziosi anche l'insalata di canederli allo speck e la guancia di manzo brasata al Lagrein con polentina alle verdure.

PONTEJEL BIER STUBE

- 📍: Largo delle Poste, 11
- ☎: +39 0436 2525
- ✉: info@pontejelbierstube.it
- 🌐: www.pontejelbierstube.it
- 📅: dicembre – fine aprile
metà giugno – fine ottobre
- ★: accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi

Ristorante birreria, situato nel centro di Cortina, offre una cucina tipica locale e birre Forst.

Lo stile è quello originario dell'edificio, nato come gendarmeria austriaca, mentre il nome richiama il piccolo ponte sul ruscello che attraversava l'omonima piazzetta (Pontejel). Questo è il posto adatto per chi vuole provare i piatti tipici tirolesi, veneti e delle valli ladine. Sicuramente da non perdere il "Birramisù", i casunzei di rape rosse all'ampezzana, il fegato di vitello alla veneziana e, ovviamente, tutta la vasta gamma di birre Forst.



RA STUA

- 📍 Via P. Grohman, 2
- ☎ +39 0436 868341
- ✉ info@ristoranterastuacortina.it
- 🌐 www.ristoranterastuacortina.it
- ★ senza glutine, vegetariano, pet friendly, parcheggio

Il Ristorante Ra Stua ha aperto negli anni Trenta come osteria e, ad oggi, è il ristorante più vecchio di Cortina. Un locale intimo ed esclusivo dove tradizione ed innovazione si fondono. La cucina ripercorre la memoria di antichi ricettari con creatività e curiosità per il nuovo. Ottime sicuramente le grigliate miste, la fiorentina e le costate alla brace cotte nel camino a vista. Caratteristica sicuramente importante è la genuinità delle carni e degli ortaggi, che provengono direttamente dall'azienda agricola di famiglia.

La cantina vanta molte etichette di vini provenienti da tutta Italia.

RIO GERE

- 📍 Via Rio Gere, 1
- ☎ +39 0436 3434
- ✉ ristorante.riogere@dolomiti.org
- 🌐 www.riogere.it
- 📅 dicembre - aprile
giugno - ottobre
- ★ accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi, parcheggio, parco giochi

Il Ristorante Rio Gere, nato nel 1957 a seguito delle Olimpiadi di Cortina, è gestito da ben tre generazioni dalla famiglia Bellodis che, da una semplice "capanna", hanno dato vita a un ristorante ampio e accogliente. Situato sulla strada delle Dolomiti a due chilometri dal Passo Tre Croci, si trova in una posizione strategica in quanto raggiungibile sia con i mezzi di trasporto sia direttamente dalle piste da sci del Monte Cristallo e del Monte Faloria. La cucina, tradizionale ampezzana e nazionale, offre piatti che spaziano dai ravioloni alla selvaggina profumati al ginepro alla grigliata di carne mista, fino ad arrivare allo strudel di mele, il dolce tipico della conca ampezzana.



SANBRITE

- 📍 Via Alverà, 200/A
- ☎ +39 0436 863882
- ✉ info@sanbrite.it
- 🌐 www.sanbrite.it
- 📅 metà giugno - fine ottobre
dicembre - fine aprile
- ★ accessibile ai disabili, animali domestici benvenuti, WiFi, parcheggio, cucina vegetariana e vegana

La prima "agricucina" a Cortina d'Ampezzo: SanBrite (dall'ampezzano "San" = sano) sorge all'interno di un ex fienile, nella zona di Alverà, ed offre esperienze gustative all'insegna del contatto diretto con la natura, con l'intento di proporre l'essenza più vera di Cortina. Secondo ristorante di Cortina ad essersi aggiudicato la Stella Michelin, il SanBrite interpreta in maniera innovativa le bontà del posto e per questo vengono utilizzati i prodotti della propria fattoria come latte, formaggi, carni e verdure.

SELF-SERVICE MAGRO

- 📍 Via G. Marconi, 9
- ☎ +39 0436 867277
- ✉ info@selfservicemagro.it
- 🌐 www.selfservicemagro.it
- 📅 dicembre - inizio marzo
fine aprile - dicembre
- ★ take away, accessibile ai disabili, pet friendly

Aperto nel 1970 da Agostino Magro e dalla moglie Armida, e oggi gestito dai figli, negli anni è diventato una vera e propria istituzione grazie anche al servizio rapido e conveniente. Presso il self-service, ubicato accanto alla stazione degli autobus, potrete provare una cucina casalinga, dove tutto è rigorosamente preparato in giornata. Il menù prevede piatti tipici come goulash, tacchino arrosto, polenta e funghi, salsiccia spadellata e molto altro. Il piatto forte è certamente il pollo arrosto preparato secondo l'antica ricetta dello chef.



SON ZUOGO

- 📍: Loc. Tre Croci, 1/2
- ☎: +39 0436 867571
- ✉: rifugiosonzuogo@gmail.com
- 📅: dicembre - inizio aprile
luglio - settembre
- ★: eventi su prenotazione, parcheggio, terrazza, giochi per bambini, accessibile ai disabili, pet friendly

Son Zuogo è un ristorante bar che si trova lungo il Passo Tre Croci: da qui deriva il nome che, in ampezzano, significa "in cima al valico". Il menù comprende una grande varietà di piatti tipici della valle ampezzana, tutti rigorosamente genuini e fatti in casa. Per i più golosi il ristorante offre un'ampia scelta di torte e dolci preparati seguendo le ricette tramandate dalle nonne. Dopo pranzo potrete rilassarvi sull'ampia terrazza con vista sulle Tofane.



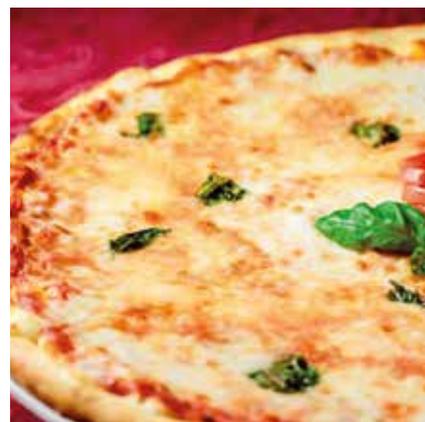
TIVOLI

- 📍: Via Lacedel, 34
- ☎: +39 0436 866400
- ✉: info@ristorantetivoli.it
- 🌐: www.ristorantetivolicortina.it
- 📅: fine novembre - inizio aprile
metà giugno - fine settembre
- ★: servizi di catering, parcheggio

È firmata Graziano Prest la prima tavola di Cortina ad aver ricevuto la Stella Michelin. Al Ristorante Tivoli, situato ai piedi delle Tofane, oltre ai piatti a base di selvaggina e agnello dell'Alpago trionfa il mare con il pesce proveniente dai vicini mercati di Venezia e Chioggia. Sono infatti particolarmente apprezzati i crostacei, a partire dalla tartare di astice con finocchi marinati e maionese di patate, per proseguire con i ravioli di zucca liquida con capesante e gamberi rossi. Da provare assolutamente il classico della casa: gamberi fritti in crosta di polenta. E, per concludere in bellezza, lo chef propone il carosello ai cinque cioccolati.



PIZZERIE



5 TORRI

- 📍: Largo delle Poste, 13
- ☎: +39 0436 866301
- ✉: info@ristorante5torri.it
- 🌐: www.ristorante5torri.it
- 📅: fine novembre – aprile
giugno – metà ottobre
- ★: no prenotazione

“Per tutti e alla portata di tutti” è il motto a cui si ispira la famiglia Ghedina che da oltre vent’anni gestisce con passione il Ristorante Pizzeria 5 Torri, situato nel centro di Cortina. Composto da due ampie sale e da una terrazza esterna, è l’ideale anche per pranzi e cene di famiglia o di gruppo. Le proposte culinarie spaziano dai piatti della tradizionale cucina ampezzana, preparati in casa secondo antiche ricette, alle proposte più classiche della cucina italiana. Il menù vanta oltre cinquanta varietà di pizze, dalle classiche alle più originali. Per finire in bellezza, si può scegliere tra golosissimi dolci tipici locali e torte fatte in casa.

AL PASSETTO

- 📍: Via G. Marconi, 8
- ☎: +39 0436 2254
- ✉: info@alpassettoghedina.it
- 🌐: www.alpassettoghedina.it
- 📅: metà dicembre – Pasqua
inizio maggio – fine novembre
- ★: piatti senza glutine e vegetariani, accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi

Situato lungo la circonvallazione che circonda il centro, di fronte alla stazione degli autobus troverete il Ristorante Pizzeria Il Passetto. Un luogo di ritrovo dallo stile rustico che vi accoglierà con cordialità in un’atmosfera calda e rilassata. Le pietanze sono curate nei minimi dettagli e rigorosamente preparate in casa secondo ricette locali. I piatti, semplici e caratteristici, sono creati con prodotti genuini e di stagione, come i casunziei all’ampezzana. La carta delle pizze è ricca di specialità sfiziose con oltre settanta varietà. Infine, potrete abbinare il giusto vino ai piatti scelti.



ARISTON

- 📍 Via G. Marconi, 10
- ☎ +39 0436 866705
- ✉ bix_1975@libero.it
- 🌐 www.ristorantearistoncortina.it
- 📅 dicembre – maggio
luglio – ottobre
- ★ pizze da asporto

Il Ristorante Pizzeria Ariston si trova lungo la circinnvallazione che circonda il centro. La famiglia Piccolin, che lo gestisce da più di trent'anni, ha creato un'atmosfera rilassante. Recentemente rinnovato propone una selezione di piatti della cucina tipica ampezzana – preparati secondo antiche ricette e utilizzando solamente ingredienti di prima scelta – e di pizze golose per tutti. La famiglia Piccolin gestisce anche una propria azienda agricola in Umbria che produce due vini rossi dal notevole standard qualitativo che potrete gustare all'Ariston.



CAMPING CORTINA

- 📍 Via Campo, 2
- ☎ +39 0436 867575
- ✉ campcortina@tin.it
- 🌐 www.campingcortina.it
- 📅 dicembre – marzo
luglio – settembre

La pizzeria Camping Cortina, situata all'interno dell'omonima struttura in località Campo, propone ottime pizze per tutti i gusti.

LA LEGGENDA DELLA STELLA ALPINA

Quando Dio creò la terra, decise di ricoprirlo di fiori e piante. Prati e colline divennero meravigliosi tappeti colorati e boschi rigogliosi pieni di vita. Solo le alte cime rocciose delle Alpi erano ancora spoglie e silenziose. In una notte di luna piena gli angeli colsero le stelle e le sparsero sulle rocce. Le montagne le avvolsero in una morbida peluria per ripararle dal freddo e la Luna, incantata da quello spettacolo di stelle, mandò la sua luce e donò ai fiori il suo candore. Al sorgere del sole, le montagne erano finalmente fiorite: erano nate le prime Stelle Alpine.



CAPANNA RA VALLES

- 📍 Via Stadio, 12
- ☎ +39 342 7967039 | +39 0436 862372
- ✉ gastronomia@freccianelcielo.com
- 🌐 www.freccianelcielo.com
- 📅 dicembre – aprile
giugno – settembre (negli orari di apertura della funivia Tofana – Freccia nel Cielo)
- ★ parcheggio nella nuova cabinovia dietro lo stadio del ghiaccio, deposito sci esterno, cene ed eventi su prenotazione

Il Rifugio Pizzeria Capanna Ra Valles è una delle pizzerie più alte delle Dolomiti (siamo a 2475 metri) e possiede una meravigliosa terrazza panoramica che permette di vedere Cortina dall'alto. La cucina propone piatti italiani e tradizionali, ma anche hamburger e tante pizze. Ottima la "Pizza Cortina" (mozzarella, pomodoro, salsiccia Cortina e formaggio di malga) così come l'"Hamburger Ra Valles". Per accompagnare le pietanze potrete scegliere tra un'ampia selezione di gustosissime birre.



CRODA CAFÉ

- 📍 P.tta F.lli Ghedina, 28
- ☎ +39 0436866589
- ✉ info@crodacortina.it
- 📅 dicembre – maggio
metà giugno – ottobre

Il Ristorante Pizzeria Croda Café è situato in pieno centro a Cortina e dispone di quattro sale ristorante e di una splendida terrazza che si affaccia sulla via pedonale. Il menù proposto comprende una vasta gamma di piatti tra antipasti, primi, secondi, insalate e ottime pizze cucinate nel forno a legna.



EL BRONSIN

📍: Via Roma, 47
 ☎: +39 0436 867051
 ✉: elbronsin@gmail.com
 🗓: annuale (chiusura per brevi periodi ad aprile e ottobre)

Il Ristorante Pizzeria El Bronsin, situato a pochi passi dalla zona pedonale del centro di Cortina, propone ottimi antipasti della casa, seguiti da succulenti primi piatti come la pasta con zucchine e pomodorini al profumo di basilico. Da non perdere sicuramente le pizze e lo stinco al forno con patate.

IL PONTE

📍: Via B. Franchetti, 8
 ☎: +39 0436 867624
 ✉: info@ilpontecortina.it
 🌐: www.ilpontecortina.it

Il Ristorante Pizzeria Il Ponte, situato vicino al centro di Cortina, si presenta con un'atmosfera calda e piacevole. In posizione centrale, vicino a Corso Italia, propone diverse tipologie di piatti e pizze cucinate con forno a legna.

DOLOMITI UNESCO

Le montagne della Regina delle Dolomiti sono riconosciute fra le montagne più belle della Terra. Infatti, il 26 Giugno 2009, l'UNESCO ha inserito le montagne calcaree situate nel nord est d'Italia nel prestigioso elenco mondiale del Patrimonio Naturale dell'Umanità per la loro monumentale bellezza. Con questo atto, le Nazioni Unite hanno riconosciuto ufficialmente l'unicità delle Dolomiti. Cortina d'Ampezzo rappresenta il luogo ideale per addentrarsi e scoprire un mondo unico fatto di pareti verticali, guglie e pinnacoli, verdi vallate, alpeggi d'alta quota, boschi, ruscelli, laghi, canyon e cascate.



LA PERLA CORTINA

📍: P.zza San Francesco, 3
 ☎: +39 0436 4681
 ✉: laperlacortina@gmail.com
 🌐: laperlacortina.wordpress.com

Attività storica a Cortina d'Ampezzo, il Ristorante Pizzeria La Perla accoglie i suoi ospiti in un ambiente caldo e familiare, in cui è possibile gustare il meglio della tavola bellunese. La pizza è cotta nel forno a legna e per la sua preparazione vengono usati solo ingredienti freschi e genuini.

LA TAVERNETTA

📍: Via del Castello, 53
 ☎: +39 0436 868102
 ✉: massimo.belliero@virgilio.it
 🗓: annuale (chiuso martedì in bassa stagione)
 ★: pizza anche d'asporto

La Tavernetta è un locale rustico di montagna dall'atmosfera accogliente e cordiale, che propone una cucina che riprende la tradizione ampezzana con qualche spunto di classicità: paste fatte in casa come i casunziei, i tagliolini al ragù bianco tartufato o le rinomate pennette della casa e, tra i dolci, le crêpe alla marmellata o al cioccolato. Da non perdere le gustose pizze che soddisfano tutti i palati.



PORTO ROTONDO

📍: P.zza Venezia, 2
 ☎: +39 0436 867777
 ✉: info@pizzeriaportorotondo.it
 🌐: www.pizzeriaportorotondo.it
 🗓: dicembre – marzo
 luglio – settembre

Accanto al campanile della chiesa parrocchiale troverete il Ristorante Pizzeria Porto Rotondo. Entrando noterete le pareti tappezzate di foto della Costa Smeralda e di Porto Rotondo “degli anni d’oro”, a testimonianza delle precedenti esperienze del titolare. Molte le pietanze da gustare, tra le quali spiccano sicuramente le pizze, ma non mancano sfiziose insalate, primi e secondi piatti gustosissimi.



VIENNA

📍: Via Roma, 66
 ☎: +39 0436 866944
 ✉: rezstef@sunrise.it
 🗓: dicembre – maggio
 giugno – ottobre
 ★: accessibile ai disabili, pet friendly, parcheggio

A due minuti dal Corso Italia, la Birreria Pizzeria Vienna è raggiungibile in pochissimo tempo a piedi dal centro.

Il clima è accogliente e gioviale grazie alla simpatia e professionalità dello staff e del titolare. Il menù propone antipasti, pappardelle di porcini, costata di Angus e molto altro ancora. Naturalmente imperdibile è la pizza cotta nel forno a legna.



AI DUE FORNI

📍: Via Cesare Battisti, 18
 ☎: +39 0436 866944
 ✉: aidueforni@gmail.com
 🌐: pizzeria-al-taglio-ai-due-forni.business.site
 🗓: annuale (chiuso lunedì)
 ★: take away e delivery

Situato di fronte al Cinema Eden, propone una pizza al taglio croccante e gustosa, preparata con materie di prima qualità, nel rispetto della tradizione, da gustare come snack o come pasto più sostanzioso. Le proposte variano dalle pizze classiche a quelle più fantasiose come la pizza bianca con le patate all’ampezzana.



AMPEZZO PIZZA

📍: Via Ventinove Maggio, 11
 ☎: +39 0436 861308
 🗓: annuale (chiuso martedì)

Per uno spuntino o pasto veloce non potete perdere la pizza al taglio di Ampezzo Pizza: sottile, fragrante e con farciture abbondanti. Situato in centro a Cortina, vi permette di gustare la vostra pizza nei tavolini all’aperto, mentre vi rilassate al sole.

RISTORANTI IN HOTEL

Dopo una giornata trascorsa a praticare sport oppure a fare un po' di shopping, non c'è niente di più rilassante che farsi coccolare gustando un buon piatto nei ristoranti degli hotel di Cortina, scoprendo le eccellenze culinarie dell'accomodation ampezzana. Per sentirsi come a casa con l'aggiunta di un tocco di sapore e lo stile inconfondibile della Regina delle Dolomiti.



ALASKA

📍: Largo delle Poste, 39
 ☎: +39 0436 868539
 ✉: alaska@hithotel.it
 🌐: www.hotelalaskacortina.it
 📅: dicembre – aprile
 📅: giugno – settembre

All'interno di un ambiente curato, suggestivo e raffinato, troverete un menù a la carte studiato ogni giorno dallo chef per deliziare i palati più esigenti. Vengono proposti sia piatti della cucina tipica ampezzana, dalle note ricche e gustose, che piatti della cucina nazionale ed internazionale.

Non manca un'ampia carta dei vini con prestigiose cantine accuratamente selezionate. Il maître potrà proporre il migliore abbinamento dei vini in base ai piatti scelti in modo da esaltare al massimo i sapori e garantire un'esperienza gastronomica d'eccellenza.



ALLA RUOTA (HOTEL MENARDI)

📍: Loc. Majon, 10
 ☎: +39 0436 2400
 ✉: info@hotelmenardi.it
 📅: dicembre – marzo
 📅: luglio – settembre

★: accessibile ai disabili, WiFi, pet friendly

Il Ristorante Alla Ruota presso l'Hotel Menardi propone una cucina – tipica, internazionale ed italiana – curata nei dettagli, e un'ampia selezione dei migliori vini italiani.



AMADEUS BY NERO DI SEPIA (BOUTIQUE HOTEL VILLA BLU)

- 📍: Loc. Vervei, 73
- ☎: +39 0436 867541
- ✉: info@ristoranteamadeuscortina.it
- 🌐: www.ristoranteamadeuscortina.it
- 📅: fine dicembre – marzo
maggio – ottobre
- ★: piatti senza glutine, vegetariani e vegani; accessibile ai disabili, pet friendly, parcheggio interno ed esterno, parcheggio bus

Il Ristorante Amadeus, situato a pochi passi dal centro, propone una cucina veneziana (da qui l'accompagnamento nel nome di "Nero di Seppia": uno dei piatti veneziani più rinomati) nel cuore delle Dolomiti. Dalla terrazza panoramica potrete affacciarsi su un bellissimo parco di ben dodicimila metri quadrati confinante con abeti secolari. Le ricette, tradizionali della cucina veneziana, sono preparate con la massima attenzione alla qualità delle materie prime. Ottime le seppie in nero con polenta, la granseola e gli gnocchetti al granchio, ma anche i vini. Il ristorante, infatti, offre un'ampia scelta selezionata dalle migliori cantine.

BELLARIA (HOTEL BELLARIA)

- 📍: Corso Italia, 266
- ☎: +39 0436 2491
- ✉: info@hbellaria.it
- 🌐: www.hbellaria.it
- 📅: dicembre – aprile
giugno – settembre
- ★: cucina senza glutine, vegetariana e vegana, parcheggio

L'hotel si trova in un posto strategico: la pista ciclabile e pedonale costeggia il giardino privato e, a trecento metri, troverete la stazione dei bus e il Corso Italia. L'accogliente sala del ristorante, arredata in legno, è l'ambiente ideale per gustare combinazioni di sapori mediterranei e ricette della tradizione dolomitica. Alla base della cucina c'è la genuinità degli ingredienti, valore tramandato di generazione in generazione. Per pranzo e cena viene proposto un menù di quattro portate, ogni giorno diverso, sempre fresco e attento nella scelta degli ingredienti. Un'accurata selezione dei vini, con i grandi classici sudtirolesi e italiani, completa l'offerta enogastronomica.



DA BEPPE SELLO (HOTEL DA BEPPE SELLO)

- 📍: Via Ronco, 68
- ☎: +39 0436 3236
- ✉: info@beppeello.it
- 🌐: www.beppeello.it
- 📅: dicembre – marzo
giugno – settembre
- ★: take away

Situato a settecento metri dal centro di Cortina, ai piedi delle Tofane, troverete il ristorante "Da Beppe Sello", costituito da un'ampia sala interna, una saletta più intima e un giardino con alcuni tavolini. Prima di pranzo è possibile gustare splendidi aperitivi nel giardino dell'hotel e assaggiare alcuni piatti caratteristici del ristorante richiedendo il "menù bar". Il ristorante, famoso per i suoi piatti caratteristici ed il menù ricercato, soddisfa i più esigenti palati con la varietà di piatti proposti, accompagnati da una buona carta dei vini grazie alla quale si può spaziare nelle varie regioni italiane e non solo. Più volte premiato e accolto nelle guide italiane, fa parte dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, attiva nella difesa e valorizzazione delle tante ricche cucine locali.

CIASA LORENZI (HOTEL CIASA LORENZI)

- 📍: Via Cantore, 1
- ☎: +39 0436 2232
- ✉: hotel@ciasalorenzi.it
- 🌐: www.ciasalorenzi.it
- ★: cucina celiaca, vegetariana e vegana

La cucina annessa all'hotel e il bar sono una grande comodità per chi cerca un ristorante raggiungibile a piedi o in bici sia dal centro che dalla Strada Statale 48 arrivando dal Passo Tre Croci.

Recentemente rinnovato, il ristorante snack bar ha una doppia natura: dalle 10 di mattina fino a sera propone un menù à la carte dove si può scegliere tra prelibati piatti della cucina italiana e internazionale con un occhio di riguardo alla gastronomia tradizionale ampezzana e dolomitica; per pasti veloci e merende, la cucina propone panini e piatti caldi e freddi da gustare anche nei tavolini all'aperto.

Il ristorante vanta inoltre un'esposizione a vista di oltre trecento etichette di vini.



CORTINA (HOTEL CORTINA)

- 📍: Corso Italia, 92
- ☎: +39 0436 4221
- ✉: booking@hotelcortina.com
- 🌐: www.hotelcortina.com
- 📅: giugno – settembre
dicembre – aprile
- ★: cucina vegetariana e senza glutine, pet friendly, WiFi

Il ristorante dell'Hotel Cortina si trova in Corso Italia, cuore mondano della località.

La cucina è tradizionale, nazionale ed internazionale, e comprende cacciagione, pesce e specialità in crosta. Possiede inoltre un'ampia selezione di vini italiani e dessert.

In estate è possibile prendere un aperitivo sulla terrazza del bar e, dopo aver consumato un cocktail, presso il Ristorantino – area del bar in stile rustico ampezzano – potrete assaggiare dei deliziosi piatti alla fiamma e altre specialità.



DES ALPES (HOTEL DES ALPES)

- 📍: Loc. La Vera, 2
- ☎: +39 0436 862021
- ✉: info@desalpescortina.it
- 🌐: www.hoteldesalpescortina.it
- 📅: dicembre – aprile
maggio – settembre
- ★: cucina senza glutine, accessibile ai disabili, WiFi

A poca distanza dal centro di Cortina, l'Hotel Des Alpes si affaccia sulla strada pedonale e ciclabile.

Al suo interno è disponibile un servizio di ristorazione à la carte dove troverete piatti con i sapori tipici del territorio ma con un tocco di innovazione. Ad accompagnare le pietanze una curata selezione di vini.



DOLOM'EATS (HOTEL AQUILA)

- 📍: P.tta Pittori Fratelli Ghedina, 1
- ☎: +39 331 9601116 | +39 338 8694531
- ✉: dolomeatsaquila@gmail.com
- 🌐: www.dolomeatsaquila.com
- 📅: annuale
- ★: cucina senza glutine e vegetariana, pet friendly, accessibile ai disabili, WiFi, sala/stube tradizionale ampezzana da 15/30 posti per eventi

Il ristorante Dolom'eat's si trova in centro a Cortina all'interno dell'Hotel Aquila, uno degli alberghi più antichi della località.

Il punto forte del menù sono sicuramente i piatti della cucina ladina preparati per omaggiare Cortina, una delle cinque vallate storiche ladine. La cucina è semplice e casereccia ma sempre attenta alle materie prime e alla stagionalità. Il menù si sviluppa attorno alla tradizione delle Dolomiti ma, accanto alla cucina ladina, trova largo spazio anche quella italiana con alcuni classici come la carbonara e la fiorentina. I piatti consigliati sono i risotti che "non ti aspetti", la "Cena Ladina" e gli spaghetti con bottarga di Cabras.



DOLOMITI LODGE ALVERÀ

- 📍: Loc. La Vera, 9
- ☎: +39 0436 4335 | +39 335 8247935
- ✉: info@dolomitilodge.eu
- 🌐: www.dolomitilodge.eu
- 📅: metà giugno – ottobre
fine novembre – aprile

Al Ristorante Dolomiti Lodge Alverà, gli chef Renzo e Claudio Alverà, affiancati dallo staff, saranno lieti di guidarvi in un percorso enogastronomico alla scoperta dei sapori legati alla cucina della tradizione ampezzana, rivisitata con le più raffinate tecniche culinarie e impreziosita da una scelta di materie prime regionali e nazionali d'eccellenza. I piatti sono accompagnati da una selezione di oltre duecento etichette di vini e grappe.

L'atmosfera è magnifica in quanto la sala ristorante ha delle grandi pareti a vetro che incorniciano la maestosità delle Tofane e lo spettacolo degli antichi boschi di larici.



FALORIA (FALORIA MOUNTAIN SPA RESORT)

- 📍: Loc. Zuel di Sopra, 46
- ☎: +39 0436 2959
- ✉: restaurant@faloriasparesort.com
- 🌐: www.faloriasparesort.com
- 📅: dicembre - ottobre
- ★: cucina senza glutine e vegetariana, accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio

Il Ristorante Faloria è situato in una veranda vetrata dalla quale è possibile ammirare il Monte Croda da Lago, su un lato, e il Trampolino Olimpico del 1956, dall'altro.

La cucina propone non solo piatti regionali ed ampezzani, ma anche piatti della cucina mediterranea; sicuramente gli gnocchi di patate viola affumicati sono da provare.

I prodotti del territorio, stagionali e genuini, possono essere accompagnati da gustosi vini prevalentemente regionali ma anche italiani e internazionali.

FIAMES (HOTEL FIAMES)

- 📍: Loc. Fiames, 13/B
- ☎: +39 0436 2366
- ✉: hotelfiames@gmail.com
- 🌐: www.hotelfiames.com
- 📅: dicembre - marzo
metà giugno - settembre
- ★: cucina vegetariana e vegana, pet friendly, WiFi, parcheggio

Accogliente, informale, caldo: un piccolo ristorante che offre piatti tipici e gustosi.

La famiglia Siorpaes vi aspetta per uno snack, magari nei tavoli esterni, oppure per un pasto completo. Da non perdere i famosi toast e i dolci.



IL CIRMOLO (PARK HOTEL VICTORIA)

- 📍: Corso Italia, 1
- ☎: +39 0436 3246
- ✉: info@hotelvictoriacortina.eu
- 🌐: www.hotelvictoriacortina.eu
- 📅: novembre - inizio marzo
luglio - settembre
- ★: cucina vegetariana, pet friendly, parcheggio

Il ristorante ha una doppia natura: di sera troverete candele ai tavoli per un'atmosfera romantica, e dal menù à la carte potrete scegliere piatti prelibati della cucina internazionale e italiana con un occhio di riguardo alla gastronomia tradizionale ampezzana e dolomitica. Di giorno il ristorante assume una veste più informale di snack bar e bistrot. Vengono serviti ottimi cocktail, anche nella terrazza panoramica, alcolici e soft drink, ben trentasei varietà di birre internazionali nonché un'ampia scelta di tè e tisane in foglia.

IL GAZEBO (HOTEL CRISTALLO)

- 📍: Via R. Menardi, 42
- ☎: +39 0436 881111
- ✉: restaurant@crystallo.it
- 🌐: bit.ly/ristoranteilgazebo
- 📅: dicembre - marzo
giugno - settembre
- ★: cucina biologica, senza glutine, vegetariana e vegana, accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio

Il Gazebo è il ristorante che si trova presso l'Hotel Cristallo, in una zona elegante con un panorama mozzafiato. La cucina coniuga i sapori tradizionali italiani e gli ingredienti ampezzani. Da non perdere sicuramente il piatto "La Pantera Rosa" (risotto vialone nano, crema acida e uova di salmerino alpino), ovviamente accompagnato da un buon bicchiere di vino scelto tra l'ampia selezione nazionale e internazionale.



IL POSTICINO (HOTEL DE LA POSTE)

📍: Piazza Roma, 14
☎: +39 0436 4271
✉: info@delaposte.it
🌐: www.delaposte.it
📅: dicembre - marzo
luglio - settembre

Ambienti caldi e raffinati, sofisticato menù à la carte e una grande e soleggiata terrazza panoramica dove godere del relax a ogni ora. Il ristorante dell'Hotel de la Poste offre la calda atmosfera di una casa di montagna con una squisita eleganza d'altri tempi e una proposta gastronomica esclusiva: i piatti tipici della cucina delle Dolomiti, rielaborati con estro creativo e un tocco internazionale. Nel menù immancabile anche il pesce, che arriva fresco direttamente dall'Adriatico.

LA CORTE DEL LAMPONE (ROSAPETRA SPA RESORT)

📍: Loc. Zuel di Sopra, 1
☎: +39 0436 869062
✉: info@rosapetracortina.it
🌐: www.rosapetracortina.it
📅: annuale
★: pet friendly, accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio, garage coperto

La Corte del Lampone, ristorante situato all'interno del Rosapetra Spa Resort, propone una cucina tipica ma innovativa dove l'amore per la terra fa da pilastro. I suoi sapori e le stagioni vengono sempre valorizzati: ogni piatto è arricchito da essenze alpine provenienti proprio dall'orto del Rosapetra. I sapori dei piatti sono in grado di evocare nell'immaginazione le antiche usanze ampezzane e conducono alla genuinità delle baite montane. Il tutto si può gustare nella raffinata sala interna o negli spazi esterni che consentono di ammirare un meraviglioso panorama.



LA LOCANDA DEL CANTONIERE

📍: Loc. Vervei, 1
☎: +39 0436 866476
✉: ciasa@locandadelcantoniere.it
🌐: www.locandadelcantoniere.it
📅: dicembre - marzo
giugno - ottobre
★: cucina vegetariana e vegana, eventi su prenotazione, accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio

Lontana dal centro, la Locanda ha il vantaggio di essere raggiungibile direttamente con gli sci dal comprensorio sciistico delle Tofane. Il ristorante propone una cucina legata alla gastronomia del territorio e ai classici della cucina italiana. I piatti ampezzani vengono riproposti con un pizzico di fantasia e particolare cura nella presentazione, inoltre tutti i primi piatti sono fatti in casa. Oltre al menù, ci sono sempre delle proposte del giorno che si ispirano alla stagionalità delle materie prime. Dalla sala da pranzo in legno, calda e accogliente, si possono ammirare scorci di paesaggio, mentre dalla terrazza-solarium lo sguardo domina la valle di Cortina, abbracciata dal Monte Cristallo, dalle Tofane e con visuale sulle Cinque Torri.

LA PASSEGGIATA DI CORTINA (HOTEL SERENA)

📍: Via Faloria, 8
☎: +39 0436 2604 | WhatsApp: +39 371 4937583
✉: info@passeggiatacortina.it
🌐: www.passeggiatacortina.it
📅: dicembre - Pasqua
giugno - settembre
★: intolleranze, piatti vegani, parcheggio, WiFi, take away, accessibile ai disabili, pet friendly

Il ristorante si trova presso l'Hotel Serena, albergo storico presente a Cortina fin dal 1906. Situato in una posizione strategica sulla promenade, è circondato da cime maestose. Il ristorante, composto sia da uno spazio interno che da uno all'aperto, propone un menù che cambia ogni mese in quanto segue la stagionalità delle materie prime utilizzate. La cucina è semplice ma ricca di sapori genuini. Su richiesta il ristorante vi preparerà anche un menù dietetico ma delizioso.



LA TERRAZZA (HOTEL CRISTALLINO)

📍: Via Roma, 89
 ☎: +39 0436 4690
 ✉: info@hotelcristallino.com
 🌐: www.hotelcristallino.com
 📅: dicembre – aprile
 luglio – settembre

Gli ospiti del Ristorante La Terrazza, situato presso l'Hotel Cristallino, possono scegliere tra due sale: una più elegante in stile classico e l'altra orientata verso un gusto country chic. Il ricco menù, che cambia a seconda delle stagioni, include piatti tradizionali ampezzani, cucina internazionale e una selezionata carta dei vini, veneti e italiani.

📍: Via Roma, 53
 ☎: +39 0436 866945
 ✉: majoni@geturhotels.com
 🌐: www.hotelmajoni.it

Il Ristorante Majoni, ubicato nell'omonimo hotel, vanta una posizione strategica e centrale a pochi passi da Corso Italia, nonché a poche centinaia di metri dagli impianti di risalita del Faloria. Per la cena propone specialità tipiche nazionali e internazionali preparate dal qualificato team di chef che, quotidianamente, delizieranno il vostro palato con proposte gustose ed innovative.

CIASA DEI PUPE

Lungo il Corso Italia, di fronte al ristorante Dolom'Eats, si trova una meravigliosa abitazione ricoperta di affreschi: è la Ciàsa de i Pùpe, un tempo dependance dell'albergo Aquila Nera di Gaetano Ghedina e che, grazie ai suoi figli Luigi, Giuseppe e Angelo – che non perseguirono le orme del padre ma si diedero alla pittura – divenne un gioiello variopinto nel cuore di Cortina. Sulle pareti si possono ammirare alcuni grandi personaggi: Leonardo Da Vinci, Raffaello, Dürer, Tiziano, Michelangelo, Dante, Goethe, Shakespeare e lo stesso Gaetano Ghedina. Compiono anche le figure delle Arti e delle Scienze, delle quattro età dell'uomo e scene di vita ampezzana. Ma ciò che più attira l'attenzione è un "pannello" bianco: una sfida lanciata dai fratelli Ghedina a chiunque avesse voluto competere con il loro talento.



PIGA' L CORTINA (HOTEL MIRAGE)

📍: Loc. Peziè, 118
 ☎: +39 0436 868510
 ✉: info@miragecortina.com
 🌐: www.miragecortina.com
 📅: dicembre – marzo
 fine giugno – metà settembre

Immerso nella natura, circondato dalle montagne e a quattro minuti dal centro, il Ristorante Piga' l Cortina, presso l'Hotel Mirage, è un ambiente curato in ogni dettaglio che richiama la tradizione locale della valle d'Ampezzo. La cucina, di alto livello, è espressione di un sapiente abbinamento di sapori e suggestioni, evoluzione della tradizione regionale e sintesi perfetta di antichi sapori e nuove esperienze.

PONTECHIESA (HOTEL PONTECHIESA)

📍: Via Marangoni, 3
 ☎: +39 0436 2523
 ✉: info@hotelpontechiesa.it
 🌐: www.hotelpontechiesa.it
 📅: metà dicembre – metà marzo
 fine giugno – metà settembre

A soli cinque minuti a piedi dal centro e dalla Funivia Tofana, l'Hotel Pontechiesa dedica una particolare attenzione al cortese ed attento servizio, alla qualità della cucina tradizionale e tipica e alla varietà dei menù, accompagnati da un'ampia selezione di vini. È per questo che la cucina è genuina, appetitosa, semplice, ma allo stesso tempo raffinata nel gusto e molto varia.



SALONE DELLE FESTE (HOTEL MIRAMONTI)

📍: Loc. Peziè, 103
 ☎: +39 0436 4201
 ✉: miramontimajestic@geturhotels.com
 🌐: www.miramontimajestic.it

Il ristorante, situato all'interno dell'Hotel Miramonti, gode di una magnifica vista sulle Cinque Torri. Al Salone delle Feste potrete gustare specialità tipiche locali e internazionali, menù a base di pesce e vegetariani, oltre all'ampia carta dei vini proveniente dalle regioni vinicole più prestigiose d'Italia ed una selezione di ottimi vini stranieri. Immane anche per i palati più raffinati, l'inesauribile carrello di dolci e leccornie preparati dal maestro pasticciere.

SAVOY (GRAND HOTEL SAVOIA)

📍: Via Roma, 62
 ☎: +39 0436 3201
 ✉: info.grandhotelsavoia.cortina@radisson-collection.com
 🌐: www.grandhotelsavoia.cortina.it
 📅: metà dicembre – inizio aprile
 📅: metà giugno – metà settembre

La cucina tipica e deliziosa del Ristorante Savoy saprà conquistare il palato e far sentire il sapore dei boschi grazie all'impiego delle erbe raccolte nei prati d'alta quota. La cucina, il vino, il servizio e l'atmosfera sono di gran classe. Ingredienti eccellenti, sapientemente amalgamati e abbinati all'ottima lista vini vi regaleranno un'ottima esperienza culinaria.



SPORT HOTEL CORTINA

📍: Via dello Stadio, 28
 ☎: +39 0436 2491
 ✉: info@hotelbarisetti.it
 📅: dicembre – marzo
 📅: maggio – settembre
 ★: cucina senza glutine e vegetariana, pet friendly, WiFi, parcheggio

L'hotel si trova in posizione panoramica e tranquilla, vicino al centro di Cortina, immerso nel verde dei boschi d'estate e circondato dal bianco delle maestose vette dolomitiche d'inverno. Il raffinato ristorante, arredato in stile ampezzano e curato nei minimi dettagli, serve un mix di specialità internazionali, italiane e locali, oltre a organizzare ogni settimana una cena a lume di candela.

STELLA POLARE (HOTEL BELLEVUE SUITES & SPA)

📍: Corso Italia, 197
 ☎: +39 0436 883401
 ✉: hotel@bellevuecortina.com
 🌐: www.bellevuecortina.com
 📅: dicembre – marzo
 📅: giugno – settembre

Costruito nel 1894, l'Hotel Bellevue ha ospitato molti personaggi di spicco come Ernest Hemingway (qui, nel 1923, scrisse il racconto autobiografico "Out of Season"), Rita Levi Montalcini, Margherita Hack, Frank Sinatra, e molti altri.

Il Ristorante Stella Polare, luogo di classe e raffinato, propone piatti della cucina tradizionale locale ma anche italiana e internazionale. L'executive chef crea piatti gustosi ed eleganti come la tartare di cervo con gelato al pane di puccia, miele di pino e aspretto di lamponi, oppure l'anatra croisé laccata in forno all'agro-dolce piccante cotta nel fieno. Da non perdere i dessert ed il pane, entrambi fatti in casa.



TRIESTE (HOTEL TRIESTE)

- 📍 Via Majon, 28
- ☎ +39 0436 2245
- ✉ info@hoteltriestecortina.it
- 🌐 www.hoteltriestecortina.it
- 📅 dicembre – aprile
giugno – settembre
- ★ piatti vegani, accessibile ai disabili

All'Hotel Trieste c'è un'ampia e accogliente sala da pranzo dove potrete degustare piatti ispirati alle ricette della grande ristorazione italiana e locale. Lo chef saprà soddisfare con passione e sapienza i gusti di tutti.



VILLA ARGENTINA (HOTEL VILLA ARGENTINA)

- 📍 Loc. Pocol, 43/44
- ☎ +39 0436 5641
- ✉ info@hotelargentinacortina.it
- 🌐 www.hotelargentinacortina.it
- 📅 fine maggio – settembre
dicembre – marzo
- ★ cucina senza glutine e vegetariana, eventi su prenotazione, parcheggio, WiFi, noleggio sci, pet friendly

Situato a metà strada tra il centro di Cortina e i Passi Falzarego e Giau, direttamente sulle piste del comprensorio della Tofana e di Ra Valles, l'hotel Villa Argentina è collegato, tramite navetta, alle piste dell'area Lagazuoi – 5 Torri – Giau. Punto di partenza per molte escursioni nel Parco delle Dolomiti d'Ampezzo, è un'ottima base per la visita al Sacrario militare di Pocol e ai musei all'aperto della Grande Guerra, oltre che per la palestra di roccia delle 5 Torri. L'Hotel è dotato di due ristoranti, uno riservato ai clienti con menù tradizionale, e l'altro aperto a tutti con menù à la carte e ottime pizze. La cucina tradizionale si rifà alle ricette sia mediterranee che tradizionali.



VILLA ORETTA

- 📍 Via Ronco, 115
- ☎ +39 0436 866741
- ✉ info@villaoretta.com
- 🌐 www.villaoretta.com
- 📅 dicembre – metà aprile
inizio luglio – fine settembre
- ★ piatti senza glutine e vegetariani, pet friendly, parcheggio, WiFi

A pochi minuti dal centro di Cortina, Sulla statale che dal centro porta verso le piste delle Tofane, si trova il Ristorante Villa Oretta. La cucina offre soprattutto piatti tipici nazionali, con un occhio di riguardo all'origine veneziana dei proprietari. Cominciando con l'entrée di "cicchetti", stuzzichini che a Venezia intrattengono gli ospiti al banco del "bacaro", passando poi al famoso baccalà mantecato con polenta alla griglia, ai ravioli di vitello nostrano padellati alla carbonara, a risotti per tutti i gusti e al fegato alla veneziana. Il pesce è sempre presente nel menù, come gli scampi al curry e tanti altri piatti speciali. Anche i dolci non mancano di forte personalità.



VIP CLUB (HOTEL EUROPA)

- 📍 Corso Italia, 207
- ☎ +39 0436 3221
- ✉ info@hoteleuropacortina.it
- 🌐 www.hoteleuropacortina.it
- 📅 dicembre – marzo
metà giugno – metà settembre
- ★ cucina biologica, senza glutine, vegetariana e vegana, accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio

Raffinato ed elegante ristorante piano bar, propone pietanze curate in ogni minimo dettaglio che richiamano i gusti e gli accostamenti più ricercati. La selezione dei vini e degli champagne soddisfa anche i palati più esigenti. Le luci soffuse e la colonna sonora al pianoforte creano un'atmosfera d'altri tempi e riportano la mente alle folli nottate raccontate nel film "Vacanze di Natale" di Carlo Vanzina.



RIFUGI, MALGHE E AGRITURISMI

La cucina in alta quota ha un sapore diverso, soprattutto dopo un'escursione o una giornata sugli sci.

Malghe, agriturismi e rifugi sapranno deliziarvi con una calda atmosfera, sapori genuini e materie prime di produzione propria e/o locale, nonché con delle viste incantevoli sulle Dolomiti e sulla conca ampezzana.



AGRITURISMO EL BRITE DE LARIETO

- 📍: Loc. Larieto
- ☎: +39 368 7008083
- ✉: info@elbriedelarieto.it
- 🌐: www.elbriedelarieto.com
- 📅: dicembre – fine ottobre
chiuso il giovedì ad eccezione di agosto in cui è sempre aperto

Lungo la strada che porta al Passo Tre Croci, non lontano da Cortina, troverete El Brite de Larieto, agriturismo incastonato nel lariceto più esteso d'Europa.

Tutti i piatti proposti sono fatti in casa: dagli affettati al dolce, compreso il gelato e la panna cotta. Fiore all'occhiello sono gli gnocchi, ripieni di formaggio o carciofi, i canederli di rapa rossa su un letto di crema di rafano, le grigliate e la tagliata di carni provenienti esclusivamente dall'azienda.



AGRITURISMO GIORGIO DEGASPER

- 📍: Loc. Fraina, 6
- ☎: +39 0436 860441
- ✉: info@agriturismodegaspergiorgio.it
- 🌐: www.agriturismodegaspergiorgio.it
- 📅: annuale (chiuso martedì fuori stagione)
- ★: parcheggio, WiFi, accessibile ai disabili

La Fattoria di Giorgio Degasper è situata ai piedi del Monte Faloria, al di sotto della porta del Dio Silvano – un'enorme nicchia di roccia dedicata al dio pagano. Immersa nel verde, dista meno di tre chilometri dal centro di Cortina.

Il ristorante, accogliente e caratteristico a richiamo dell'antica tradizione montanara, offre una cucina tipica con specialità locali e tradizionali ladine. Durante il periodo estivo vengono organizzate grigliate con ottime carni provenienti da allevamenti controllati della zona e verdure di produzione propria. Il tutto accompagnato da ottimi vini DOC. I piatti forti sono le tagliatelle fatte in casa, gli spätzle e il fuso meneguto (formaggio fuso ricoperto da speck e guarnito con un uovo all'occhio di bue).



AGRITURISMO JÄGERHAUS

- 📍: Via Cadin di Sotto, 24/25
- ☎: +39 0436 860155
- ✉: jagerhaus.cortina@gmail.com
- 🌐: www.agriturismojagerhaus.it
- 📅: annuale
- ★: WiFi, parcheggio

Situato a pochi minuti dalle piste da sci, a due chilometri dal centro di Cortina e a pochi metri dalla fermata dell'autobus, l'agriturismo Jägerhaus è immerso in un paesaggio unico, e dotato di una terrazza che permette di ammirare tutta la bellezza del panorama montano, compreso il Parco Naturale Tre Cime. Allo Jägerhaus potrete gustare il meglio della cucina locale preparata con i migliori prodotti tipici del territorio, genuini, naturali e gustosi. Il ristorante vi aspetta per la degustazione di latte e per assaggiare le carni di produzione propria.



AGRITURISMO MALGA FEDERA

- 📍: Loc. Federa
- ☎: +39 324 9249678
- ✉: info@malgafedera.eu
- 🌐: www.malgafedera.eu
- 📅: dicembre - marzo
giugno - ottobre

Immerso nelle Dolomiti, sotto il Becco di Mezzodì e la Croda da Lago, l'agriturismo Malga Federa offre sensazioni di ogni tipo nonché un'accoglienza calda e familiare. Presso la malga potrete ammirare un panorama meraviglioso e soffermarvi sulle deliziose pietanze tipiche, profumate, raffinate per la vista e per il palato. Su prenotazione potrete organizzare una cena a menù fisso salendo in motoslitte e scendendo con gli slittini: un'avventura da non perdere.



MALGA RA STUA

- 📍: Loc. Ra Stua
- ☎: +39 0436 5753
- ✉: info@malgarastua.com
- 🌐: www.malgarastua.com
- 📅: dicembre - marzo
giugno - ottobre
- ★: cene su prenotazione, parcheggio, accessibile ai disabili, WiFi

Sulla Statale che da Cortina porta a Dobbiaco, tre chilometri dopo Fiammes, troverete Malga Ra Stua, immersa nel Parco Naturale delle Dolomiti. Priorità dei gestori è mettere in tavola freschezza e genuinità, ed è per questo che tutti i piatti sono fatti in casa, dall'antipasto al dessert. Il menù propone pietanze tipiche, ma i "piatti del giorno" offrono anche qualcosa di più particolare. La carne, inoltre, proviene da allevamenti delle zone circostanti, quindi le mucche sono cresciute a fieno ed erba, e in estate è possibile vederle pascolare.



MALGA PEZIÉ DE PARÙ

- 📍: Loc. Pocol
- ☎: +39 0436 862068 | +39 339 4798591
- ✉: info@peziedeparu.it
- 🌐: www.peziedeparu.it
- 📅: giugno - settembre - ponte dei morti
dicembre - Pasqua
- ★: eventi su prenotazione, parcheggio, WiFi, spazio per bambini, piatti vegetariani, accessibile ai disabili, pet friendly

Il rifugio, situato nell'omonimo pascolo verso il Passo Giau e a soli 5 km dal centro di Cortina, è circondato da boschi e montagne - come la Tofana di Rozes e le 5 Torri - nonché situato al centro di una fitta rete di sentieri che portano a rifugi, laghi alpini e cime ampezzane. Da segnalare piatti tradizionali imperdibili come i casunzei, i canederli e lo stinco. Molto apprezzate le grappe allo zenzero, al cumino, ai mirtilli e alle erbe selvatiche di montagna. A disposizione dei clienti un solarium esterno con sdraio sul bellissimo prato d'alta quota.



BAITA BAI DE DONES

- 📍 Loc. Bai de Dones
- ☎️ +39 0436 860688
- ✉️ baidedones@5torri.it
- 🌐 www.5torri.it
- 📅 luglio – settembre
dicembre – Pasqua
- ★ accessibile ai disabili, WiFi

Baita Bai de Dones è situata vicino alla partenza della seggiovia 5 Torri e a pochi minuti da un romantico laghetto che porta lo stesso nome. Si narra che le sue acque fossero abitate dalle “anguane”, creature dal piede di capra serve del dio Silvano. Da qui deriva il nome “Bai de Dones”, “il bagno delle donne” appunto. D'estate è il punto di partenza nonché d'arrivo di molte escursioni, essendo situato lungo il percorso del Giro della Grande Guerra, da fare con gli sci, e nei pressi del Museo all'aperto della Grande Guerra. Molto curata la gastronomia ampezzana ed italiana; da non perdere la selvaggina, come il cinghiale e la lepre serviti con pasta fatta in casa o con polenta e funghi di bosco, i casunziei, sia di barbabetole che di spinaci e ricotta, ed i dolci, come la sacher e la linzer. All'interno del locale si trova un fornito bookshop sugli innumerevoli itinerari da percorrere, oltre che souvenir particolari che ripropongono le mitiche creature appartenenti alle leggende del luogo.



RIFUGIO AVERAU

- 📍 Loc. Passo Giau, 9
- ☎️ +39 0436 4660
- ✉️ rifugioaverau@gmail.com
- 🌐 www.rifugioaverau.it
- 📅 Immacolata – Pasqua
inizio giugno – inizio ottobre
- ★ piatti senza glutine, vegani e vegetariani, WiFi

Il rifugio Averau si trova sulle piste da sci delle 5 Torri ed è raggiungibile a piedi, con gli sci o con la seggiovia Fedare sulla strada del passo Giau; è inoltre collocato sul circuito del Super8 Ski Tour. La cucina di altissimo livello propone piatti dove la tradizione ampezzana incontra quella friulana. Da segnalare i “Cappelli dell'Alpino”, i “Cialsons” e il profumato timballo di fagioli e broccoli. La fornitissima cantina permette di scegliere tra ben 170 etichette di vino pregiate, italiane ed europee. Nella carta vini ci sono anche due sezioni speciali: la prima intitolata al grande maestro Giacomo Tachis e la seconda ai vigneti delle Dolomiti IGP. Non mancano deliziosi dolci rigorosamente fatti in casa per strepitose merende o un godurioso fine pasto.



RIFUGIO BIELLA

- 📍 Loc. Piani di Fòsses, Croda del Becco
- ☎️ +39 0436 866991
- ✉️ rifugiobiella@libero.it
- 🌐 www.rifugiobiella.it
- 📅 giugno – settembre
- ★ piatti vegetariani

Il Rifugio Biella è posto alla base della Croda del Becco: prima tappa dell'Alta Via 1 e crocevia di numerosi itinerari nel Parco Naturale d'Ampezzo e dei confinanti parchi di Sennes, Fannes e Braies. La cucina è ottima, serve pietanze locali preparate come da tradizione. Da provare assolutamente la sacher e lo strudel.

CORTINA E IL CINEMA

La conca ampezzana, con le sue imponenti cime e le viste mozzafiato, e il centro di Cortina d'Ampezzo, con i suoi negozi di alta moda e il clima glamour che pervade ogni cosa, sono stati spesso oggetto di scelta da parte di numerose produzioni cinematografiche, sia italiane che internazionali, come “Cliffhanger”, “007 – Solo per i tuoi occhi” o “Vacanze di Natale”. Chi decidesse di vivere Cortina seguendo le stelle del cinema ora ha a disposizione gli itinerari Romantico, Olimpico, Adrenalina, Glamour, Cortina e il Natale.



RIFUGIO CAPANNA TONDI

- 📍 Tondi di Faloria – Cristallo, Faloria, Sorapis
- ☎️ +39 0436 5775 | +39 338 3333585
- ✉️ info@rifugiocapannatondi.it
- 🌐 www.rifugiocapannatondi.it
- 📅 metà novembre – aprile
luglio – settembre

Sulla vetta del Monte Faloria sorge il rifugio Capanna Tondi, ideale per una pausa dallo sci, per un pranzo dopo una bella camminata, ma anche per una serata alternativa, in quanto il rifugio organizza anche cene in cui potrete gustare cibo tipico della tradizione locale e, su prenotazione, anche dell'ottimo pesce. Per un po' di adrenalina potrete scendere dal rifugio con la motoslitte o con gli sci in compagnia di qualcuno dello staff. Il rifugio dispone di un'ampia terrazza-solarium per pranzare all'aperto e di una “grappoteca”, per la precisione la più vasta ed assortita delle Dolomiti bellunesi.



RIFUGIO CINQUE TORRI

- 📍 Loc. 5 Torri
- ☎️ +39 0436 2902
- ✉️ info@rifugio5torri.it
- 📅 metà giugno – fine settembre
- ★ cene su prenotazione, parcheggio, WiFi

Il rifugio si trova alle pendici delle 5 Torri, sul versante sud. È una delle strutture più storiche del comprensorio: la sua inaugurazione risale al 1904 ed ha sempre ospitato alpinisti da tutto il mondo ma non solo, anche principi e regnanti provenienti da tutta l'Europa come il Re Vittorio Emanuele III fermatosi al rifugio nel 1916 per assistere allo scoppio della mina del Castelletto. Il rifugio gode di un'ottima posizione in quanto, da esso, si possono raggiungere in poco tempo le palestre di roccia delle 5 Torri ed il Museo all'aperto della Grande Guerra. Lo chef prepara prelibati piatti tradizionali e locali per richiamare l'atmosfera dei primi anni di vita del rifugio. Imperdibili i casunziei ripieni di verdure di stagione – barbabietole rosse, peperoni, patate, zucca e molto altro – e lo strudel di ricotta, ma anche il pane fatto in casa.



RIFUGIO COL GALLINA

- 📍 Passo Falzarego, 2
- ☎️ +39 0436 2939 | +39 339 4425105
- ✉️ info@rifugiocolgallina.com
- 🌐 www.rifugiocolgallina.com
- 📅 luglio – settembre
dicembre – Pasqua
- ★ parcheggio, WiFi

Poco lontano dal Passo Falzarego, in direzione di Cortina, si trova il Rifugio Col Gallina che vanta una vista privilegiata su alcune delle montagne più belle: Lagazuoi, gruppo delle Tofane, Sasso di Stria, Cima Gallina, Croda Negra, Averau, Nuvolau, 5 Torri. Punto di partenza di numerosi sentieri panoramici, da percorrere sia d'estate che d'inverno a piedi, in mountain bike, con le "ciaspe" o la fat bike, è situato direttamente sulle piste da sci del Col Gallina. La cucina propone piatti tipici ampezzani da gustare anche presso la terrazza solarium. Per chi pernotta è disponibile un servizio di mezza pensione con colazione a buffet e una cena con menù a scelta fra tre primi, tre secondi, contorno e dessert.

LE TRINCEE DELLE 5 TORRI

Il rifugio Cinque Torri fu sede del Comando militare italiano del settore Costeana dal 1915 al 1917, fino alla disfatta di Caporetto. La seconda linea di difesa italiana continuava lungo la cresta del Col Gallina, dove era posizionata l'artiglieria pesante intenta nel bombardare il fronte austriaco tra il Col di Lana, la cengia austriaca del Lagazuoi e il Castelletto. I riflettori necessari ad illuminare la parete del Lagazuoi dove i due eserciti combattevano ferocemente utilizzando le mine, erano collocati invece sul Monte Averau. Ad oggi si possono vedere e visitare le trincee delle Cinque Torri partendo, appunto, dal rifugio Cinque Torri.



RIFUGIO COL TARON

- 📍 Loc. Col Taron
- ☎️ +39 0436 868330

Collocato sulle piste delle Tofane, offre un panorama suggestivo su Cortina. Il locale è composto da una sala interna ed una terrazza-solarium esterna. Il rifugio propone un menù semplice e tipico di montagna: dal tagliere di affettati e formaggi ai canederli, fino al formaggio fuso con patate all'ampezzana.

LAGO FEDERA

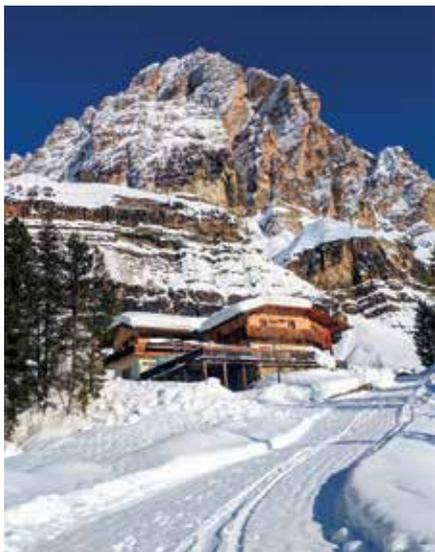
Di fronte al Rifugio Croda da Lago si trova il meraviglioso Lago di Federa, il quale sembra uno specchio. A riguardo una leggenda narra di un perfido drago che, invidioso della fiorente città di Miliera, fondata a Fraina dall'avventuriero Zan de Rame e dalla sua compagna Donna Dindia, la distrusse e tornò fra i monti. Il drago scavò una conca ai piedi della parete, dove si adagiò per crogiolarsi al sole. Con il tempo, l'acqua scesa dai nevai riempì la conca ed è così che si formò il lago in cui si rispecchia Croda da Lago.



RIFUGIO CRODA DA LAGO

- 📍 Loc. Croda da Lago
- ☎️ +39 0436 862085 | +39 389 1862277
- ✉️ crodadalago@dolomiti.org
- 🌐 www.crodadalago.it
- 📅 metà giugno – novembre
- ★ WiFi

Indiscusso paradiso naturale, il rifugio Croda da Lago è situato alle pendici dell'omonimo monte ed in riva al maestoso lago Federa dove si specchia il Becco di Mezzodi. È un'ottima meta per gli escursionisti in arrivo dai diversi versanti, sia a piedi che in mountain bike. È, infatti, una tappa dell'Alta Via n. 1, il trekking più famoso delle Dolomiti. Costruito nel 1901 dalla guida alpina Giovanni Barbaria, sopravvissuto a due guerre mondiali. Attualmente è gestito dalla guida alpina Modesto Alverà assieme alla famiglia. Una chicca: da provare la sauna botte finlandese per un momento di relax totalmente ecologico, posizionata proprio di fianco al lago. I piatti proposti appartengono alla tradizione ampezzana e ladina. Ottimo il tris di canederli su letto di cappuccio, per non parlare delle deliziose torte fatte in casa, come quella di ricotta e lo strudel. E come digestivo si può scegliere tra una ricca selezione di grappe aromatizzate, ben 56!



RIFUGIO DIBONA

- 📍 Loc. Valòn de Tofana
- ☎️ +39 0436 860294 | +39 3331434408
- ✉️ rifugiodibona@gmail.com
- 🌐 www.cortinadelicious.it
- 📅 giugno – settembre
- 🗓️ weekend dell'Immacolata / Natale – epifania
- ★ accessibile ai disabili, presa esterna per e-bike, pompa per gomme bici

Il rifugio Dibona, situato alla base della Tofana di Rozes, dista pochi chilometri da Cortina e gode di una vista meravigliosa sulla vallata ampezzana. Più volte ricostruito, nel 1953 viene dedicato ad Angelo Dibona – una delle guide alpine italiane più forti che ha aperto diverse vie alpinistiche sia nelle Dolomiti che sulle montagne austriache. Molto apprezzato dagli sportivi come punto d'appoggio per le escursioni a piedi, in mountain bike, con gli sci alpinismo o arrampicate, è raggiungibile anche in auto e in navetta o con motoslitte (su prenotazione) durante il periodo invernale. Il menù è composto da piatti prelibati, preparati con ingredienti della zona e secondo ricette locali. Deliziosi i casunziei, i tagliolini ai mirtilli, il mascarpone con speck e la tagliata di cervo. Particolarmente gustosi anche i garganelli saltati con radicchio e salsiccia.



RIFUGIO DUCA D'AOSTA

- 📍 Loc. Tofane
- ☎️ +39 0436 2780
- ✉️ info@rifugioducadaosta.com
- 🌐 www.rifugioducadaosta.com
- 📅 dicembre – marzo
- 🗓️ inizio luglio – inizio settembre

Il rifugio sorge in una splendida posizione panoramica sul versante sud-est delle Tofane. D'estate potrete rilassarvi al sole sulla terrazza e le sere d'inverno, oltre che godervi una meritata pausa dallo sci, potrete divertirvi scendendo con la slitta al chiaro di luna. La cucina, curata e di ottima qualità, offre la semplicità dei piatti tradizionali ampezzani e la ricchezza di un menù ampio e innovativo. Consigliati i piatti di carne, funghi e formaggio con la polenta e gli gnocchi di patate. Ampia è anche la scelta di vini selezionati, così come le grappe fatte in casa con erbe e bacche raccolte sui prati e tra i boschi di Cortina.



RIFUGIO EL SOREI

- 📍 Loc. Pocrepa, 1
- ☎️ +39 0436 877017
- 📅 dicembre – metà aprile
- luglio – metà settembre

Il rifugio "El Sorei" prende il nome dalla lingua ampezzana e significa "davanti al portone di casa", ed è così che si presenta: con una bella ed accogliente terrazza.

Situato alla partenza della seggiovia Olimpia, a Pocol, il rifugio si affaccia sul suggestivo scorcio delle Tofane e si raggiunge comodamente con gli sci o costeggiando a piedi la pista Baby. Ampia sala e bar sono arredati in stile rustico, pronti a servire gli ottimi piatti della cucina ampezzana. Tra le scelte imperdibili, i primi piatti di produzione casalinga come canederli, casunziei, tagliatelle e un'inaspettata proposta d'alta quota: la pizza. A concludere, l'eccezionale bombardino home made, frutto della paziente lavorazione di Giulia.

La sera è possibile cenare su prenotazione nel caratteristico ristorante e godersi un viaggio in motoslitte.



RIFUGIO FALORIA

- 📍 Via Ria de Zeto, 10
- ☎️ +39 0436 2517
- ✉️ rifugiofaloria@faloriacristallo.it ; faloria@dolomiti.org
- 🌐 www.faloriacristallo.it
- 📅 novembre – aprile
- giugno – settembre
- ★ eventi su prenotazione

Il Rifugio Faloria sorge sull'omonimo monte e dalla terrazza-solarium potrete godere di una vista mozzafiato. Comodamente raggiungibile dal centro di Cortina con la funivia, offre una cucina specializzata nelle pietanze locali con un tocco di raffinatezza. Dispone di una griglia che vi permetterà di gustare carni e verdure cucinate al momento. In inverno troverete il self-service che propone un'ampia scelta di piatti tipici, mentre d'estate c'è il menù à la carte.



RIFUGIO FEDARE

- 📍: Passo Giau, 5
- ☎: +39 0436 720182
- ✉: rifugio.fedare@dolomiti.org
- 🌐: www.iski.it/it/Rifugio-Fedare-Passo-Giau/
- 📅: annuale
- ★: WiFi, parcheggio

Il rifugio Fedare è sempre aperto ed è quindi l'ideale per chi sale al passo Giau e vuole vivere la montagna in tutte le stagioni dell'anno. Situato in una posizione molto favorevole sia come punto di partenza che di arrivo di escursioni – con gli sci, a piedi o in mountain bike –, propone una cucina tradizionale della montagna dolomitica con un servizio molto curato, ottimo lo stinco di maiale con patate. Per gli appassionati, la cantina dei vini offre un'ampia scelta: dai vini dell'Alto Adige e di tutta Italia a quelli cileni.



RIFUGIO GIUSSANI

- 📍: Forcella Fontananegra
- ☎: +39 0436 5740
- ✉: info@rifugiogiussani.com
- 🌐: www.rifugiogiussani.com
- 📅: 20 giugno – 20 settembre

Primo rifugio delle Tofane, secondo nella valle d'Ampezzo, è stato inaugurato nel 1886. Situato a Forcella Fontananegra, nel cuore delle Tofane, è un ottimo punto d'appoggio per escursionisti ed alpinisti.

Dispone di un bar e di un ottimo ristorante dove potrete gustare i deliziosi piatti tipici della zona.

Vicino al Rifugio Lagazuoi si trova la Cengia Martini (a metà della parete del Piccolo Lagazuoi), presidiata dagli italiani in conflitto con gli austriaci (situati sulla cima della vetta del Lagazuoi) durante la Prima Guerra Mondiale. Per conquistare le posizioni nemiche, i soldati italiani progettaron e costruirono una galleria con il fine di far esplodere la cima. Il 20 giugno 1917 venne dato fuoco a trentatré tonnellate di gelatina esplosiva, ma gli austriaci si erano spostati su una posizione più arretrata, così che i soldati italiani occuparono il cratere scavato dalla mina, ma non poterono proseguire oltre. Oggi è possibile visitare la galleria con l'ausilio di torce, il percorso da effettuare inizia vicino alla stazione superiore della funivia, a meno di 10 minuti di cammino.



RIFUGIO LAGAZUOI

- 📍: Monte Lagazuoi
- ☎: +39 0436 867303 | +39 340 7195306
- ✉: info@rifugiolagazuoi.com
- 🌐: www.rifugiolagazuoi.com
- 📅: giugno – ottobre
Natale – aprile
- ★: accessibile ai disabili, WiFi

Situato sulla cima del monte Lagazuoi a quota 2.752 m sopra il passo Falzarego, è il rifugio più alto di Cortina. È famoso per la terrazza panoramica mozzafiato con vista sulle cime circostanti e l'enrosadira dolomitica. Si può raggiungere facilmente sia a piedi che con la funivia Lagazuoi; collocato direttamente sulle piste da sci, è un ottimo punto per visitare il museo all'aperto della Grande Guerra e per sciare. Dopo una bella camminata o una giornata sugli sci ci si può rilassare nella calda sauna finlandese in legno di larice, la più alta delle Dolomiti. La proposta della cucina è tradizionale ladina con influenze venete e sudtirolesi, deliziosa la polenta con il capriolo ma anche lo strudel. Mentre gustate le pietanze potrete godere del panorama attraverso le grandi vetrate, magari sorseggiando anche un calice di vino scelto tra la ben fornita lista.



RIFUGIO MIETRES

- 📍: Loc. Mietres
- ☎: +39 334 7203154
- ✉: rifugio@mietres.it
- 🌐: www.mietres.it
- 📅: giugno – ottobre
dicembre – aprile
- ★: piatti senza glutine, vegetariani e vegani, pet friendly, WiFi

Il rifugio Mietres, raggiungibile a piedi sia da Col Tondo che dal Brite de Larieto, offre una vista a trecentosessanta gradi sulle Dolomiti d'Ampezzo. Il menù proposto è composto da piatti semplici della tradizione locale – come i canederli, i casunzei ed il tagliere di salumi e formaggi – con particolare riguardo alla stagionalità degli ingredienti.

Troverete anche una tinozza d'acqua calda esterna, disponibile su prenotazione, dove poter gustare un aperitivo fuori dal comune con il tramonto sulle Tofane che fa da sfondo.

Dopo una salita a piedi o con gli sci d'alpinismo, si può anche beneficiare della sauna finlandese per un momento di relax, sempre previa prenotazione.



RIFUGIO NUVOLAU

- 📍: Monte Nuvoalau
- ☎: +39 0436 867938
- ✉: siorpaes@yahoo.com
- 🌐: www.nuvolau.com
- 📅: fine giugno – fine settembre
- ★: WiFi

Situato sull'omonimo monte, raggiungibile solo a piedi, è il rifugio più antico di Cortina. Autentico nido d'aquila edificato sulla sommità del monte Nuvoalau (2.575m), è rinomato fin dagli albori dell'alpinismo per il panorama mozzafiato che viene così decantato nell'opera di Paul Grohman del 1877 "... un mare di montagne è davanti a noi, e sarebbe inutile volerle elencare o descrivere. Soltanto la macchina fotografica potrebbe fissare le nostre impressioni". Costruito nel 1883 viene distrutto durante la Prima Guerra Mondiale e ricostruito nel 1930. Oggi, per godere dei leggendari tramonti e delle albe rosate, si può approfittare dell'ospitalità della famiglia Siorpes che gestisce il rifugio da oltre trent'anni.

La cucina propone piatti tipici di montagna come i canederli in brodo o con il gulash, il minestrone, i würstel con i crauti oltre che pane e salsiccia grigliata in terrazza.



RIFUGIO POMEDES

- 📍: Loc. Torrioni di Pomedes, 1
- ☎: +39 0436 867938
- ✉: info@rifugiopomedescortina.com
- 🌐: www.rifugiopomedescortina.com
- 📅: dicembre – Pasqua
giugno – settembre

Nel cuore delle Tofane, ai piedi della Punta Anna e sopra Cortina, il Rifugio Pomedes dispone di un'ampia terrazza che si affaccia su alcune delle più belle cime dolomitiche.

In inverno è il punto di partenza di alcune delle piste più importanti e conosciute delle Tofane, da qui parte anche la Coppa del Mondo di sci alpino femminile. D'estate è un ottimo punto d'appoggio di cinque vie ferrate.

La cucina offre piatti semplici della tradizione ampezzana rivisitati in chiave moderna, come il "Bis di Pomedes" – gnocchetti alle rape rosse e canederli di spinaci – o il piatto "Punta Anna" – composto da casunziei alle rape rosse e saccottini alle ortiche e ricotta. Immancabili i dolci fatti in casa secondo vecchie ricette, come la crostata di mele.



RIFUGIO RIA DE SACO

- 📍: Loc. Ria de Saco
- ☎: +39 0436 860907
- ✉: riadesaco@gmail.com
- 📅: dicembre – inizio marzo
agosto – settembre
- ★: piatti vegetariani, pet friendly, WiFi

Il Rifugio Ria de Saco è adagiato ai piedi delle Tofane: comodamente raggiungibile dal parcheggio di Socrepes è il luogo ideale per il divertimento dei bambini, con parco giochi estivo ed invernale. Il ristorante, particolarmente curato, propone le specialità della cucina ampezzana come la gulasuppe con gnocchetti e formaggio. È inoltre disponibile una terrazza per pranzare all'aperto.

LE MALGHE

Il termine malga indica l'edificio in cui pastori e bovini delle Alpi solevano vivere durante il periodo estivo, quando portavano a pascolare mucche ed altri animali. Molte sono le malghe ampezzane che ancora oggi svolgono il loro ruolo tradizionale e che al tempo stesso si sono convertite in punti di ristoro per escursionisti. Le malghe sono il luogo perfetto per vivere lo stretto legame tra tradizione, territorio e gastronomia, dal cui connubio nasce la cucina tipica ampezzana.



RIFUGIO SCOIATTOLI

- 📍: Loc. 5 Torri
- ☎: +39 0436 867939 | +39 333 8146960
- ✉: rifugio.scoiattoli@dolomiti.org
- 🌐: www.rifugioscoiattoli.it
- 📅: luglio – settembre
dicembre – Pasqua
- ★: accessibile ai disabili, cene con trasporto in jeep o motoslitta, eventi su prenotazione

Il rifugio è situato sulle piste da sci e nelle vicinanze del Museo all'aperto della Grande Guerra, raggiungibile con la seggiovia 5 Torri oppure a piedi. Famoso per il panorama mozzafiato e per la cucina di ottimo livello, propone piatti tradizionali ampezzani e locali reinterpretati con gusto. Punto forte sono la freschezza e la qualità delle materie prime. Ottime le "Violette ai sapori di bosco" – pasta fatta in casa aromatizzata con mirtillo. A completamento delle pietanze si possono gustare degli ottimi vini, anche al calice, italiani ed europei. Fiore all'occhiello i dolci fatti in casa, molti dei quali a base di ricotta fresca di malga. Da provare il salame al cioccolato accompagnato da una crema alla vaniglia e la Meringa Scoiattoli. Se volete coccolarvi un po', il rifugio dispone della "Vasca Botte", previa prenotazione, costantemente riscaldata da una stufa a legna, dalla quale potrete ammirare il paesaggio circostante immersi nell'acqua calda.



RIFUGIO SOCREPES

📍: Loc. Socrepes, 1
 ☎: +39 376 0373077
 🌐: www.instagram.com/rifugiosocrepes
 📅: dicembre – metà aprile
 📅: luglio – metà settembre

Situato sulle piste da sci, all'arrivo della seggiovia Roncato, il rifugio Socrepes si trova ai piedi della Tofana.

Gestito dalla famiglia Zardini Lacedelli, accoglie la clientela offrendo un sapiente mix di cucina tradizionale e innata ospitalità.

Comodo da raggiungere in seggiovia – con o senza gli sci ai piedi – è ideale per una pausa sulle piste, nella terrazza solarium esterna, affacciata a 360° sulla vallata ampezzana.

Imperdibili i piatti tipici di produzione casalinga, i celebri panini grigliati da Andrea nella salsicciaia esterna e le popolari grappe home made, frutto della paziente lavorazione di Germana.

La sera, su prenotazione, è possibile cenare nella caratteristica sala arredata in stile rustico e godersi un inedito “viaggio” in motoslitta grazie al servizio messo a disposizione dal ristorante.



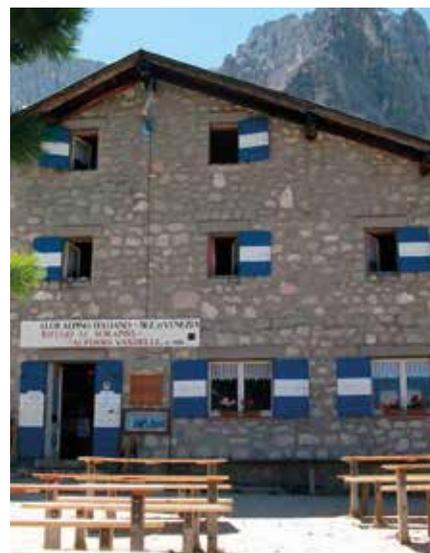
RIFUGIO SON FORCA

📍: Loc. Son Forca
 ☎: +39 0436 861822
 ✉: info@rifugiosonforca.it
 🌐: www.rifugiosonforca.it
 📅: metà dicembre – marzo
 📅: fine giugno – inizio settembre

Il rifugio è situato all'arrivo della seggiovia Rio Gere-Son Forca, sul Monte Cristallo.

D'inverno la cucina propone un servizio di self-service con diversi piatti della cucina italiana e tradizionale, come lo stinco di maiale, molto apprezzato.

D'estate si possono scegliere diversi piatti dal menù à la carte, come le tagliatelle con salsiccia e funghi, i canederli di speck o formaggio e gli immancabili casunziei rossi.



RIFUGIO VANDELLI

📍: Loc. Sorapis
 ☎: +39 0435 39015
 ✉: rifugiovandelli@libero.it
 🌐: www.rifugiovandelli.it
 📅: fine giugno – fine settembre

Il Rifugio Vandelli sorge a quota 1926 metri, al centro del circo settentrionale del Sorapiss, quasi sull'orlo dello zoccolo dove affiora e precipita la cascata del Piss, e a pochi minuti dal meraviglioso lago Sorapiss, con il suo inconfondibile e unico color turchese.

La cucina, curata dai gestori, è semplice, genuina e molto gustosa.

Il liquore veneto alla crema d'uovo, da provare caldo, a temperatura ambiente o freddo!

Ingredienti (per 2 bottiglie da 1,5 lt)

- 1 lt latte fresco
- 800 g zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 10 tuorli d'uovo
- 200 ml di vino liquoroso secco, tipo Marsala
- 200 ml alcool puro

Preparazione

Scaldate in una pentola alta il latte con lo zucchero e il baccello di vaniglia aperto. Fate sobbollire finché lo zucchero è completamente sciolto, quindi lasciate raffreddare. Sbattete leggermente i tuorli in una ciotola, unite poi il vino liquoroso secco e l'alcool, senza smettere di mescolare con la frusta. Unite i due composti, togliete la vaniglia e frullate velocemente a immersione per evitare che si formino grumi. Conservate al fresco e al buio, sbattendo energicamente le bottiglie una volta al giorno. Si può consumare dopo circa 10 giorni, poi conservatelo in frigorifero.



VOV: SAPORE D'INVERNO

PER UNA PAUSA IN RELAX

Tra enoteche, bar, snack-bar, caffetterie, gelaterie e night club, Cortina offre un'ampia scelta per qualsiasi esigenza. Cosa c'è di meglio che iniziare la giornata con una buona colazione in centro oppure ammirando il paesaggio?

E per un po' di divertimento non mancano sicuramente bar, après-ski e discoteche, capaci di intrattenere chiunque. L'unica cosa da fare è scegliere uno dei tanti locali per godersi un buon aperitivo.

BAR ARNIKA

- 📍: Corso Italia, 102
- 🗓️: annuale
- ♿️: accessibile ai disabili

Situato lungo Corso Italia, il Bar Arnika offre ottimi aperitivi e un servizio di snack bar come tramezzini, panini, pizzette e anche ottime brioches per la colazione.

D'estate potrete prendere un aperitivo sui tavolini esterni, situati nell'area pedonale, godendovi il sole.



BAR BUFFET STAZIONE

- 📍: Via G. Marconi, 9
- ☎️: +39 0436 2529
- ✉️: info@selfservicemagro.it
- 🌐: www.selfservicemagro.it
- 🗓️: annuale (chiuso sabato fuori stagione)
- ♿️: accessibile ai disabili, pet friendly

Nei pressi della stazione di Cortina d'Ampezzo, il Bar Buffet Stazione è molto frequentato da chi è in viaggio o di passaggio. L'offerta di servizi spazia dalle colazioni agli spuntini pomeridiani, dal gelato da gustare in estate nella terrazza all'aperto all'aperitivo serale. Il bar è anche tabaccheria e ricevitoria.



BAR CENTRO FONDO FIAMES

- 📍: Loc. Fiammes

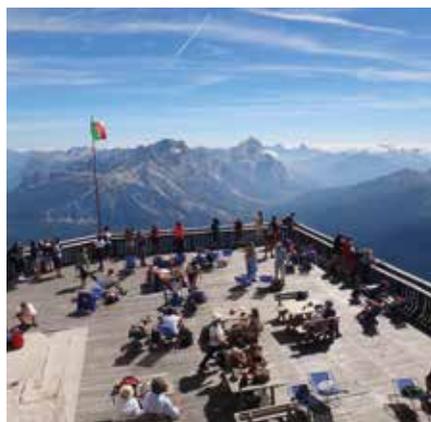
Il Bar Centro Fondo Fiammes, situato in località Fiammes sulla Strada Statale 51 di Alemagna, offre dei tavolini all'aperto dove rilassarsi al sole e bere un aperitivo. Punto forte è sicuramente lo spazio riservato ai bambini con gonfiabili e altri giochi.



BAR CIMA TOFANA

- 📍: Cima Tofana 3.244 metri
- ☎: +39 0436 862372 | +39 340 7967039
- ✉: gastronomia@freccianelcielo.com
- 🌐: www.freccianelcielo.com
- 📅: giugno - settembre
- ★: WiFi, pet friendly

Con la terza funivia del comprensorio Tofana-Freccia nel Cielo (aperta solo d'estate) si raggiunge la cima più alta di Cortina: la Tofana di Mezzo, a 3.244 metri. Il Bar Cima Tofana offre ad esempio panini, bibite e la bellezza delle montagne che lo circondano.



BAR DEL NANO

- 📍: Via del Castello, 10
- ☎: +39 0436 4727

Piccolo bar in stile tradizionale, accogliente e luminoso, a due passi dal centro di Cortina. Qui potrete gustare un caffè di buona qualità, ma non solo, e godervi il relax in una zona molto tranquilla.



BAR DOLOMITI

- 📍: Via Roma, 50
- ✉: bardolomiticortina@gmail.com
- 📅: annuale (chiuso domenica in bassa stagione)
- ★: accessibile ai disabili, pet friendly, WiFi

Il Bar Dolomiti è una delle locande più antiche di Cortina, con alle spalle oltre cento anni di storia. Frequentata da personaggi noti e amato anche dagli abitanti del luogo, si trova a due passi dalla zona pedonale ed è riconoscibile per la splendida terrazza e lo stile viennese. Offre un servizio di pasticceria, caffetteria e snack bar e, nell'antica cantina trasformata in taverna, potrete sorseggiare dell'ottimo vino accanto ad una calda stube ampezzana.



BAR GELATERIA DA PO'

- 📍: Via Marconi, 12/A
- ☎: +39 347 5458454
- 📅: dicembre - marzo
- giugno - ottobre

Bar gelateria a gestione familiare, accogliente e informale. Qui potrete trovare snack sia salati che dolci, oltre ai gustosissimi gelati artigianali.



BAR MINIGOLF HELVETIA

- 📍: Via del Castello, 55
- ☎: +39 0436 5869
- 📅: metà giugno - metà settembre

Vicino allo Stadio del Ghiaccio c'è il bar del Minigolf Helvetia. Qui potrete ristorarvi dopo una bella partita di minigolf in famiglia o tra amici, ammirando il bel panorama che dà sulle montagne che circondano Cortina.



BAR SPORT

- 📍: Corso Italia, 132
- ☎: +39 0436 8684444
- 📅: dicembre - marzo
- giugno - metà novembre
- ★: pet friendly

Il Bar Sport, situato lungo il Corso Italia, in pieno centro, è un'istituzione di Cortina d'Ampezzo. Luogo ideale per gustare un buon aperitivo con birre di qualità e location perfetta per una tranquilla colazione. D'estate dispone di un'ampia terrazza, mentre d'inverno potrete gustare il vostro drink sulle caratteristiche botti poste all'esterno.



BAR STADIO

- 📍: Via Bonacossa, 1
- ☎: +39 0436 8811840
- ✉: seam@dolomiti.org
- 📅: dicembre – marzo
giugno – settembre
- ★: saletta per eventi, WiFi, parcheggio, pet friendly

Situato all'interno dello storico Stadio Olimpico del Ghiaccio, è perfetto per uno spuntino e una bibita mentre i bambini giocano nel parco giochi Paradise o dopo una pattinata sul ghiaccio. All'esterno, oltre ai tavolini, c'è un comodo solarium per rilassarsi.



BAR TOTO

- 📍: Fraz. Cojana, 4
- ☎: +39 347 5815764
- 📅: giugno – ottobre (chiuso domenica)
- ★: accessibile ai disabili, parcheggio, pet friendly

Il Bar Toto, situato a dieci minuti a piedi dal centro e raggiungibile percorrendo la pista ciclabile, è un locale prevalentemente all'aperto: l'ideale per uno spuntino, un caffè oppure un gelato.



BAR TRAMPOLINO

- 📍: Loc. Zuel di Sopra, 40
- ☎: +39 0436 863771
- 📅: annuale (chiuso martedì fuori stagione)
- ★: parcheggio

Lungo la strada che da Cortina d'Ampezzo porta a San Vito di Cadore, troverete il Bar Trampolino, adatto per un caffè oppure un aperitivo. Non solo bar, offre anche un servizio tabacchi e un minimarket.



BILBÒ CLUB

- 📍: Galleria Nuovo Centro, 7
- ☎: +39 0436 5599
- ✉: info@bilbocortina.it
- 🌐: www.bilbocortina.it
- 📅: ponte dell'Immacolata | tutte le sere per le vacanze di Natale | da gennaio tutti i weekend fino a Pasqua | settimana di carnevale tutti i giorni | settimana di Ferragosto

Il Bilbò Club, club storico di Cortina, ha compiuto cinquant'anni nel 2019, un traguardo prestigioso. Salotto del Jet Set nazionale ed internazionale, ha cambiato pelle più volte, ma restando sempre al passo coi tempi. Lo stile è unico nel suo genere, avvolto da un'atmosfera calda e raffinata. Non solo un club, ma anche disponibile per eventi, cene e feste private.



BLU CLUB

- 📍: Galleria Nuovo Centro, 8
- ☎: +39 392 9354747
- ✉: bluclubcortina@gmail.com

Aperto nei primi anni Sessanta, questo night club offre cocktail eccezionali e una pista da ballo riservata esclusivamente ad una clientela adulta e selezionata.



MISTERO DELLA QUINTA SIBILLA

Al piano terra della Cassa Rurale ed Artigiana di Cortina d'Ampezzo, a pochi passi dall'Hotel Cortina, si trova l'affresco delle Sibille. Risale alla prima metà del XV secolo, riscoperto per puro caso a fine Ottocento in occasione di un restauro. L'opera rappresenta cinque figure femminili, ma c'è un mistero: la prima raffigura la Sibilla Valuensis (la giustizia), la seconda la Sibilla Nicaulia o Tiburtina, la terza la Sibilla Portuensis o Libica, la quarta la Sibilla Eritrea, mentre l'identità della quinta, che indossa una corona peculiare e, diversamente dalle compagne volge lo sguardo all'esterno, rimane un enigma.

BOB BAR

- 📍: Loc. Ronco, 82/A
- 📅: annuale (chiuso domenica fuori stagione)
- ★: parcheggio

Locale dall'arredo rustico e tipico, è situato accanto alla storica pista da bob Eugenio Monti. Molto rinomato per i gustosi e abbondanti panini – da segnalare quello alla porchetta –, è il luogo ideale per un ristoro di qualità in un'atmosfera accogliente.

D'estate mette a disposizione un'ampia terrazza, per gustare in tranquillità lo snack ordinato oppure un aperitivo.



CAFFÉ ROYAL

- 📍: P.zza Silvestro Franceschi, 12
- ☎: +39 0436 866771
- 📅: annuale

Al Café Royal potrete gustare un'ottima colazione, uno spuntino veloce oppure un aperitivo in compagnia. Punto forte è sicuramente la terrazza, molto bella e soleggiata, che si affaccia sul Corso Italia.



EL BECALEN

- 📍: Via Cesare Battisti, 22
- ☎: +39 0436 868597
- 📅: annuale (chiuso domenica)

Il Becalen offre molti servizi: dalla caffetteria allo snack-bar, all'enoteca. A colazione brioche e biscotti mentre per l'aperitivo potrete gustare un ottimo calice di vino scelto tra la carta dei vini provenienti da molte regioni d'Italia. Ottimi anche i tramezzini.



ENOTECA BAITA FRAINA

- 📍: Largo delle Poste, 17
- ☎: +39 0436 862218
- ✉: info@baitafraina.it
- 🌐: www.baitafraina.it
- 📅: annuale (chiuso martedì fuori stagione)
- ★: pet friendly

L'Enoteca Baita Fraina propone sapori e profumi italiani ed esteri grazie a una carta dei vini che vanta più di cinquecento etichette. Il locale regala raffinate emozioni proponendo percorsi degustativi sempre nuovi per appassionati ed intenditori. Gli ottimi vini possono essere accompagnati da deliziosi assaggi gourmet: sfizi culinari direttamente dalla cucina dell'omonimo ristorante, le cui specialità sono carne e pesce crudi.



ENOTECA CORTINA

- 📍: Via Mercato, 5
- ☎: +39 0436 862040
- ✉: info@enotecacortina.com
- 🌐: www.enotecacortina.com
- 📅: annuale (chiuso domenica)
- ★: WiFi

L'Enoteca Cortina è uno dei locali storici della località: aperto dal 1965, si trova in pieno centro, sotto il campanile. Un luogo di ritrovo per gli amanti del vino che potranno degustare i migliori vini italiani ed esteri, accompagnati da deliziosi spuntini.



GRILL BAR (HOTEL DE LA POSTE)

- 📍: Piazza Roma, 14
- ☎: +39 0436 4271
- ✉: info@delaposte.it
- 🌐: www.delaposte.it
- 📅: dicembre – marzo
luglio – settembre

L'hotel de la Poste è un'istituzione di Cortina e il suo Bar Grill è parte integrante della movida. Quest'ultimo ha visto passare artisti, aristocratici, poeti, scrittori e artisti internazionali e, tutt'oggi, conserva il suo fascino. L'ambiente è quello caratteristico dell'antica stube ampezzana: le pareti rivestite in legno, gli oggetti d'epoca e un'accoglienza d'altri tempi. Dalle ore 11:00 alle 02:00 di notte, potrete gustare qui un pranzo, una cena o un aperitivo.



JANBO

- 📍: Via Stazione, 5
 ☎️: +39 0436 78114
 ✉️: info@janbo.it
 🌐: www.janbo.it
 📅: novembre – aprile
 giugno – settembre
 ★: eventi su prenotazione, pet friendly

Il Janbo Snack Disco Bar, situato nel centro di Cortina d'Ampezzo, è un punto di riferimento per aperitivi e serate con dj set e musica live. Durante il periodo estivo mette a disposizione una terrazza esterna dove, già dalla mattina, potrete fare una bella colazione o prendervi uno snack. Nei mesi invernali il Janbo apre alle 17.00 per il consueto appuntamento con l'après-ski, proponendo un'ampia scelta di cocktail.



LA SUITE

- 📍: P.zza A. Dibona, 5
 ☎️: +39 0436 3310
 📅: annuale (chiuso martedì fuori stagione)

La Suite è un tipico wine bar nel centro di Cortina, arredato in stile ampezzano per ricreare l'atmosfera di uno chalet di montagna, ma nel fulcro della conca. L'ottima qualità dei vini e degli stuzzichini, unita alla cordialità del personale, rendono l'ambiente caldo e accogliente. Rinomati gli après-ski e gli aperitivi nel terrazzino esterno, da cui si ammirano da una parte la Tofana e dall'altra la via dello struscio, in molti casi allietati da dj-set e live music. Luogo ideale per una pausa snack o una bevanda calda, da gustare in armonia con la location.



GRAPPA AL CUMINO

Una delle bevande più caratteristiche prodotta a Cortina è la grappa: un forte distillato. Questa bevanda, tradizionalmente fatta in casa, seguendo ricette della tradizione e usando ingredienti locali e autoprodotti, è adatta ad ogni occasione.

INGREDIENTI:

- 1 litro di grappa bianca
- 20 grammi di cumino
- 4 cucchiaini di zucchero
- ½ litro d'acqua

PREPARAZIONE:

In un'ampia bottiglia versate il cumino e la grappa e lasciate riposare per 30 giorni. A questo punto, aggiungete lo zucchero e l'acqua e fate passare altri 30 giorni, avendo però cura di agitare la bottiglia ogni giorno di modo che lo zucchero si mescoli. Adesso il vostro digestivo è pronto!



MOLO PUB

- 📍: Via Majon, 4
 ☎️: + 39 376 0339472
 ✉️: metalzack82@gmail.com
 🌐: www.molocortina.com
 📅: annuale
 ★: WiFi, pet friendly

Storico bar di Cortina d'Ampezzo aperto fin dagli anni Sessanta, è l'unico "pub" in paese. Situato a cinque minuti a piedi dal centro offre un'atmosfera accogliente e familiare, personale gentile ed ottime bevande e snack. Potete trovare 5 birre alla spina spillate a regola d'arte (Konig Ludwig Hell, Konig Ludwig weissbier, Fuller's London Pride, Murphy's Stout e St Benoit Blanche) e una vasta scelta di birre in bottiglia italiane ed internazionali (4,0 circa). Il tutto da accompagnare a panini, piadine e toast fatti con ingredienti italiani, freschi e di prima scelta. La cucina è aperta fino alle ore 2:30 per uno spuntino notturno.



OSTERIA ASINELLA

- 📍: Corso Italia, 137
 ☎️: +39 0436 863078 | +39 349 7507549
 ✉️: osteriasinellacortina@gmail.com
 📅: annuale (chiuso lunedì)

L'Osteria Asinella, situata nella zona pedonale di Cortina, è l'ideale per aperitivi e feste di compleanno. Le offerte sono molte: dal vino alla miscita alle bottiglie, dalla birra artigianale ai cicchetti, dai toast ai panini, ed infine i taglieri.



PANINO TOP BAR

- 📍: Via C. Battisti, 11
 ☎️: +39 0436 877033
 ✉️: gimami@hotmail.it
 📅: dicembre – marzo
 giugno – ottobre
 ★: WiFi, pet friendly

Il Panino Top Bar, situato vicino al centro di Cortina d'Ampezzo, offre un servizio di caffetteria, birra di qualità e cocktail innovativi. Molto consigliati i panini personalizzati, creati seguendo le indicazioni scritte dal cliente su un foglietto precompilato.



PISTA BAR PIAN DE RA BIGONTINA

📍: Loc. Pian de Ra Bigontina
☎: +39 338 5265725
📅: dicembre - marzo
luglio - settembre

Simpatico punto di ristoro ai piedi del Monte Faloria, è l'ideale per chi non vuole perdere neanche un minuto di sci e di sole. I profumati panini ripieni di salsicce e wurstel sono una tentazione alla quale è difficile resistere.



PIEROSÀ

📍: Via Piorosà, 11
☎: +39 329 7163425
📅: annuale (chiuso mercoledì fuori stagione)
★: accessibile ai disabili, WiFi, parcheggio

Il Bar Piorosà è ottimo per un aperitivo accompagnato da uno snack, godendo di una splendida vista sulle montagne. Durante le belle giornate potrete regalarvi un po' di relax al sole gustando gli ottimi panini, i toast, gli affettati, oppure una sana insalata. Dispone anche di un parco giochi per bambini e sedie sdraio.



SNACK BAR AREA 51

📍: Loc. Acquabona, 51
☎: +39 3312282323
✉: area51cortina@gmail.com
📅: annuale (chiuso lunedì tranne periodo natalizio e agosto)
★: proposte per vegetariani, parcheggio, accessibile ai disabili, pet friendly

L'Area 51, situato sulla strada che da Cortina d'Ampezzo porta a San Vito di Cadore, è un tipico chalet di montagna che offre un servizio, non-stop, di bar e snack bar. La specialità della casa è sicuramente il gustoso club sandwich, ma troverete anche panini, insalatone e piatti tipici. Dispone inoltre di una terrazza con vista sulle Tofane e di giochi per bambini.



VILLA SANDI

📍: Largo Poste, 30
☎: +39 0436 863750
✉: villasandi@prosciutterie.com
🌐: www.prosciutterie.com
📅: dicembre - marzo
giugno - ottobre

Villa Sandi è una piccola perla tra i top player di Cortina e si contraddistingue dalla scelta, alla quale è stata posta particolare attenzione, dei vini e degli spumanti rigorosamente Made in Italy.

In questo piccolo angolo "luxury" di Cortina, trova la sua giusta collocazione l'aperitivo con una proposta che va dalle etichette di prestigio in abbinamento a ostriche, caviale, tartare e crudité, l'immane piatto di Prosciutto Crudo DOK Dall'Ava ed altri piatti come la Crema di Patate con Burrata al Tartufo, oppure il Foie Gras De Canard oltre a selezionati formaggi francesi e delle ricercate insalate.

Le serate non sono mai fallaci e monotone grazie anche alla scelta dei migliori dj e performer e dove il calice è sempre alto, pronto al brindisi.



X BAR

📍: Largo Poste, 65
☎: +39 0436 2615
📅: annuale (chiuso domenica)
★: pet friendly, accessibile ai disabili, WiFi

L'X Bar è un luogo appartato e confortevole, dotato di uno spazio interno e di una terrazza esterna estiva. Per una colazione, uno snack oppure un pranzo veloce è il luogo perfetto: brioches, tramezzini, panini e qualche piatto freddo o caldo non mancano mai.



PASTICCERIE E PANIFICI

Se hai bisogno di un pizzico di dolcezza o tenerezza, potrai trovare conforto nelle numerose e deliziose pasticcerie. Dai dolci tipici alla pasticceria mignon, dai biscotti ai lievitati: non manca niente.

E, naturalmente, pane a volontà! Ce n'è per tutti i gusti: fragrante, croccante, arricchito da spezie o verdure secche e molto altro.



PANIFICIO COMUNALE BETTIO

📍: P.tta San Francesco, 12
 ☎: +39 0436 2244
 ✉: panificiobettiocortina@yahoo.it
 🗓: annuale
 ⭐: accessibile ai disabili

Il laboratorio di Fausto, con annesso negozio, da sempre è attento alla lievitazione, alle materie prime, alle farine e al biologico; è per questo che miglioratori chimici e grassi animali sono banditi.

Per Fausto, il proprietario, è una soddisfazione quando, ogni notte, lavora semplici ingredienti come acqua, farina e lievito, e crea la magia. Un pane che si riscopre al centro della tavola, una panificazione di ricerca, anche per gli intenditori.

Stuzzica i palati con nuove proposte tra gli 80 tipi di pane che vengono sfornati ogni giorno: da quello tradizionale a quello più particolare.

PANIFICIO GHEDINA

📍: Pian da Lago, 19
 ☎: +39 0436 866313
 ✉: info@ghedina.org
 🌐: www.ghedina.org
 🗓: annuale

Il Panificio Ghedina non solo mantiene le antiche ricette tradizionali ma anche un'attività di sperimentazione e ricerca di materie prime per creare nuovi sapori, il tutto nel rispetto dell'ambiente e nell'equilibrio tra uomo e natura. La qualità dei prodotti è diretta conseguenza della cura e dell'attenzione nella scelta delle materie prime, della loro lavorazione e cottura, fino ad arrivare al confezionamento e alla distribuzione.

Oltre a produrre fragranti grissini – sia dolci con copertura al cioccolato che salati –, pane e biscotti, vende anche alcuni prodotti di gastronomia come i canederli, i casunzei e gli spätzle: tutte pietanze legate alla tradizione ampezzana in rimando al volere della famiglia Ghedina di portare avanti la tradizione negli anni.



PANIFICIO SANTUZ

📍: Via Cesare Battisti, 26
 ☎️: +39 0436 2205
 🗓️: annuale

Entrando al Panificio Santuz verrete subito investiti dall'irresistibile odore del pane appena sfornato. Qui, oltre alla vasta scelta di panetteria, potrete acquistare dolci (degni di nota i krapfen), mini pasticceria, snack salati e salumi affettati sul momento.

Per la sua posizione geografica di frontiera, Cortina d'Ampezzo fu annessa alla Serenissima Repubblica di Venezia prima e, per ben 400 anni, all'Impero Austro-Ungarico poi. Per quest'ultima ragione, la cucina ampezzana risente dell'influenza della tradizione culinaria austro-ungarica: molti piatti tipici cortinesi portano i nomi tedeschi originali come, ad esempio, il Kaiserschmarren.

RICETTA KAISERSCHMARREN

INGREDIENTI PER UNA PORZIONE:

- 3 cucchiaini di farina
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- Un po' di latte
- 1 goccia di rum (facoltativo)
- Una manciata di uvetta (facoltativo)
- Burro o burro chiarificato
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Sbattere farina, zucchero, zucchero vanigliato e latte con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova e il rum. Riscaldare leggermente una padella e sciogliere un po' di burro o di burro chiarificato. Versare il composto nella padella e cospargere con dell'uvetta. Cuocere il Kaiserschmarren a fuoco basso e con il coperchio da un lato fino a quando è dorato, rigirarlo, coprire nuovamente con il coperchio e continuare brevemente la cottura. Tagliare il Kaiserschmarren a pezzi, cospargere con un po' di zucchero e aggiungere ancora un po' di burro o burro chiarificato. Mescolare il tutto e lasciar caramellare brevemente a coperchio chiuso. Cospargere il Kaiserschmarren con zucchero a velo e servire con marmellata di mirtilli rossi.



INFLUENZE AUSTRO-UNGARICHE



PASTICCERIA EMBASSY

📍: Corso Italia, 44
 ☎️: +39 0436 060333
 ✉️: embassycortina@gmail.com
 🗓️: annuale
 ⭐️: piatti vegetariani e vegani, pet friendly, accessibile ai disabili

La Pasticceria Embassy si trova nel centro pedonale di Cortina. Composta sia da una sala interna che da uno spazio con tavoli esterni, sarà in grado di soddisfare qualsiasi voglia: ciò che offre infatti va dalla pasticceria artigianale, alla caffetteria e gelateria, fino ad arrivare a piatti freddi e caldi. Assolutamente da provare i deliziosi croissant fatti in casa.



PASTICCERIA GHEDINA

📍: Via Grava di Sotto, 9/A
 ☎️: +39 0436 860400
 ✉️: infi@pasticceriacortinadampezzo.eu
 🌐: www.pasticceriacortinadampezzo.eu

Appena si entra nella piccola pasticceria Ghedina, a Grava di Sotto, si viene immediatamente conquistati da un profumo di dolci appena sfornati ai quali difficilmente si può resistere. Dal 1985 la famiglia Ghedina produce pasticceria fresca e salata, con vendita diretta di pastine, krapfen o pizzette nell'apposito spazio presso il laboratorio. Su ordinazione si preparano torte fresche alla crema, alla frutta fresca, sacher, crostate, dolci per compleanni, matrimoni e feste.

BRAZORÀ, UN DOLCE PER LE FESTE

In Ladino, Brazorà significa letteralmente “abbracciare”. Questa focaccia morbida e dolce ha ricevuto questo nome per la sua forma a corona e per l'occasione in cui è stata preparata. Infatti, era la torta dell'invito al matrimonio: gli sposi invitavano i propri ospiti offrendo una brazorà con 5 crostoli e 5 confetti al centro.

INGREDIENTI PER 1 TRECCIA

210 g latte
18 g lievito di birra fresco
1 cucchiaino miele
500 g farina 00
80 g zucchero
60 g burro morbido
1 uovo
1 albume
buccia grattugiata di 1 limone
1 cucchiaino estratto di vaniglia
(o polpa mezzo baccello)
1 tuorlo e 1 cucchiaino di latte per spennellare
granella di zucchero

PREPARAZIONE

Sciogliete nel latte tiepido il lievito con il miele. Versate in una ciotola, poi unite tutti gli altri ingredienti a parte il tuorlo, il latte per spennellare e la granella, e impastate prima in ciotola e poi su una spianatoia fino ad ottenere un composto morbido, ma compatto. Mettete nella ciotola a lievitare coperto con pellicola fino al raddoppio (circa 2,5 ore). Dividete l'impasto in tre parti e formate dei cilindri di circa 2 cm di diametro e intrecciateli. Uniteli formando una corona e mettete su una teglia con carta da forno. Coprite e lasciate raddoppiare. Accendete il forno a 200 gradi. Mischiate il tuorlo con il latte e spennellate la treccia, spolverate abbondantemente con la granella di zucchero e infornate nella parte bassa del forno per 10 minuti. Spostate poi nella parte centrale e abbassate la temperatura a 180 gradi. Cuocete ancora per 20/25 minuti e, se si scurisce troppo, coprite con un foglio di alluminio. Sfornate e lasciate raffreddare.





PASTICCERIA LOVAT

- 📍: Corso Italia, 65
- ☎: +39 0436 3307
- 🌐: www.lovatcortina.it
- 📅: annuale (chiuso mercoledì in bassa stagione)
- ★: servizio catering su prenotazione, pet friendly

La Pasticceria Lovat è presente a Cortina d'Ampezzo dal 1928, mantenendo sempre inalterata la tradizione ampezzana nello stile e nell'arte pasticceria.

Un luogo ideale per qualsiasi momento: dalla dolce colazione con una brioche o una torta monoporzione, agli snack sfiziosi da scegliere tra la pasticceria, i panini, le pizzette, i toast, oppure una fresca pausa con un gelato, fino ad arrivare alla caffetteria. Ma non solo: alla Pasticceria Lovat potrai ordinare la tua torta per qualsiasi occasione, scegliendola tra quelle classiche o creandone una personalizzata.

PASTICCERIA PANIFICIO ALVERÀ

- 📍: P.zza Pittori F.lli Ghedina, 14
- ☎: +39 0436 862166
- ✉: pasticceriaalvera@gmail.com
- 🌐: www.pasticceriaalvera.com
- 📅: inizio giugno - metà ottobre
inizio novembre - metà maggio
(chiuso lunedì fuori stagione)
- ★: servizio catering

L'Alverà, situato in Piazza Pittori Fratelli Ghedina, offre diversi servizi di qualità: dalla caffetteria alle colazioni, dalla pasticceria d'asporto ai mignon, dalle monoporzioni alle torte e semifreddi, dalla piccola pasticceria salata ai panini gourmet.

Fiore all'occhiello sono le produzioni proprie di grandi lievitati solo ed esclusivamente con lievito madre, di soggetti in cioccolato e di pralineria. La pasticceria prepara anche dolci per le ricorrenze e personalizzati. Vengono inoltre progettati e prodotti servizi per eventi, matrimoni, feste private e aziendali.



LA BUONA SPESA

Alla base di ogni ottima cucina e di una buona vita, c'è sicuramente la spesa quotidiana, i prodotti che usiamo ogni giorno per preparare i nostri piatti, ma non solo: nei negozi di Cortina potrai acquistare ottimi prodotti locali, tipici, a chilometro zero, adatti a qualsiasi occasione.



ALIMENTARI COOPERATIVA DI CORTINA

📍 Corso Italia, 40
☎️ +39 0436 861245
✉️ info@coopcortina.com
🌐 www.coopcortina.com

Gli alimentari della Cooperativa di Cortina d'Ampezzo propongono un'offerta enogastronomica strettamente legata alla cultura culinaria locale. I prodotti vengono selezionati attentamente e si prediligono le scelte di coltivazioni biologiche. Qui potrete acquistare dolci tipici, croccante pane tradizionale, salumi e formaggi di montagna, gastronomia locale – casunziei, canederli, spätzle, ecc. –, frutta e verdura, alcolici, delicatessen e molto altro. La Cooperativa ha inoltre creato il marchio "Malga Cortina", che identifica i prodotti tipici di Cortina selezionati tra quelli che rispettano i più elevati standard di qualità.

L'Eurospin, uno dei sei punti vendita specializzati della Cooperativa di Cortina, è un discount che offre prodotti di qualità a prezzi contenuti situato in località Pian da Lago 47.

ALIMENTARI REZZADORE

📍 Loc. Majon, 21
☎️ +39 0436 868353
✉️ cortina@alimentarirezzadore.it
🌐 www.alimentarirezzadore.it

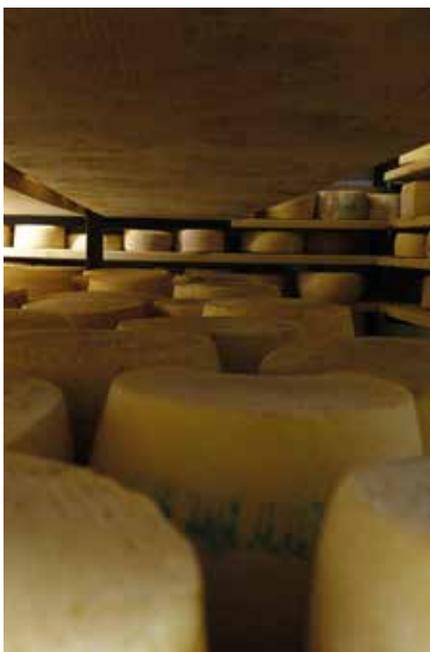
Alimentari Rezzadore in località Majon, a Cortina d'Ampezzo, è una piccola ma grande realtà familiare che da mezzo secolo soddisfa il palato di residenti e turisti con prodotti squisiti. Si possono gustare i prodotti tipici veneti e acquistare ogni specialità, dai salumi e formaggi di qualità alla pasta fresca, quella tipica, di produzione locale. Da assaggiare lo speck nostrano, fatto sulla base di una ricetta tradizionale, accompagnato da uno dei vini selezionati dalla cantina degli Alimentari Rezzadore.



ALIMENTARI SOPPELSA

📍 Loc. Majon di Sopra, 31
☎️ +39 0436 868497

Un piccolo supermercato dove regnano cortesia e professionalità. Grandissima scelta di verdura e frutta fresca, nonché possibilità di farsi preparare panini sul momento. Fornitissimo di ogni prelibatezza è anche dotato di un banco gastronomia.



CASEIFICIO PICCOLO BRITE

📍 Loc. Alverà, 200
☎️ +39 0436 868641 | +39 328 7288665
✉️ info@sanbrite.it
🌐 www.sanbrite.it

È la prima “boutique del formaggio” di Cortina. Un caseificio vero e proprio con annesso punto vendita, chiamato “boutique” perché curato nei minimi dettagli. Qui potrete trovare formaggi, salumi ma non solo, anche altri prodotti accuratamente selezionati. Le specialità del caseificio sono sicuramente: gli yogurt in vasetti di vetro alla frutta, il burro di pura panna, i formaggi di alpeggio, la ricotta di latte vaccino e lo speck di produzione propria stagionato otto mesi. Il Piccolo Brite offre anche un servizio di consegna a domicilio di prodotti tipici a chilometro zero.



CORTINA BEVANDE

📍 Via Manaigo, 22
☎️ +39 0436 862124
✉️ info@cortinabevande.com
🌐 www.cortinabevande.com

Presso lo showroom di Cortina Bevande potrete acquistare ottimi vini, distillati ricercati di alta qualità bevande, superalcolici e molto altro.



MORONA

📍 Via Stazione, 5
☎️ +39 0436 862160

Per le primizie di stagione, il punto di riferimento è Morona, alimentari selezionato che si trova nel centro pedonale di Cortina. Il proprietario guida il cliente nella selezione dei migliori prodotti da portare sulla tavola: tartufo fresco, caviale, champagne, un'ampia scelta di vini selezionati, grappe e primizie di stagione sono solo alcuni dei prodotti proposti.

L'autunno non è solamente una stagione spettacolare, ma è anche il periodo in cui Cortina torna ad una vita quotidiana più tradizionale, con meno turisti per le strade ed i preparativi per l'inverno in preparazione. È il momento in cui mucche, asini, cavalli e pecore tornano in città dopo un'estate trascorsa a pascolare sugli alpeggi della Valle d'Ampezzo: è la transumanza, o Desmonteà, come la chiamano i locali. A Cortina, la transumanza viene tutt'oggi celebrata intorno alla metà di Ottobre. Il giorno del Desmonteà, la stazione dei bus di Cortina si popola di mucche, asini e altri animali, esposti per l'ammirazione di grandi e piccini.

Una leggenda racconta che tanti anni fa, sul Monte Cristallo, si ergeva uno splendido castello abitato da un altrettanto bellissima principessa. In molti avevano chiesto la sua mano, ma erano stati tutti rifiutati in quanto incapaci di superare la prova loro imposta: raccontare una storia originale e verosimile che parlasse di lei. Un giorno, la principessa udì una canzone che le piacque molto e volle sapere chi fosse l'autore. Venne a sapere che era un pastore, Bertoldo, pazzamente innamorato di lei ma che non aveva mai potuto partecipare alla gara di corte in quanto considerato di rango troppo umile. A questo punto la principessa volle dargli una possibilità. La storia vedeva come protagonista la principessa ed era verosimile. La principessa sorrise porgendo la mano al pastore, donandogli con quel gesto sé stessa e il suo regno. Il nome Bertoldo è, da quel giorno, rimasto legato al Monte Cristallo: non a caso gli ampezzani lo chiamano ancora “Croda del Bertoldo”.



EL RUSTEGO CORTINA

☎: +39 360 321205
 ✉: bruste73@gmail.com
 🌐: www.elrustego.com

Il marchio “El Rustego” nasce dalla passione per il mangiare sano. Da orticoltura per autoconsumo è stata espansa la produzione per una clientela più ampia e sensibile ad un'alimentazione sana.

La produzione si basa su due linee di prodotto: il fresco di stagione – spazia dalle insalate ai fagioli, dai cappucci alle rape e ad altre verdure – con consegna giornaliera a domicilio ed il conservato – zuppe, sottoli, sottaceti e mostarde ogni stagione diversi nelle ricette e negli ingredienti in base alla produzione limitata della terra di montagna – con consegna a domicilio e la presenza in negozi partner del progetto. Tutti i prodotti sono a km 0 e naturali, non vengono utilizzati conservanti o trattamenti chimici.

A Cortina i prodotti si possono trovare da Alimentari Rezzadore, sensibile al mangiar sano e tipico, nel corner dedicato.



LA BOTTEGA DI GRAZIANO BY RISTORANTE TIVOLI

📍: Via C. Battisti, 19
 ☎: +39 0436 871251

La Bottega di Graziano, by Ristorante Tivoli propone una selezione di prodotti – dalla pasta ai vini – scelti dallo chef stellato Graziano Prest del Ristorante Tivoli Cortina. Le pietanze, sia tradizionali sia interpretazioni gustose della cucina di Graziano, hanno in comune un aspetto essenziale: l'impronta gourmet inconfondibile dell'eccellente proposta gastronomica di Cortina.



LA CAVE CORTINA

📍: Loc. Pian da Lago, 13/F
 ☎: +39 0436 5655
 ✉: shop@lacavecortina.com
 🌐: lacavecortina.com
 🗓: Annuale (chiuso Domenica)

La Cave è una realtà del mondo del vino molto consolidata a Cortina d'Ampezzo. Il servizio offerto è il risultato di tanta passione e devozione per il lavoro che fonda una grande cultura del territorio alle sapienti mani dei vignaioli. Nell'ampio magazzino a Pian da Lago potrete trovare dell'ottimo vino – oltre novanta cantine e seicento etichette d'Italia e d'Europa –, birra artigianale, liquori, distillati, bicchieri e caffè iperespresso Illy.



LATTERIA CORTINA

📍: Via Marangoi, 2/4
 ☎: +39 0436 3633
 ✉: latteriacortina@alice.it

A pochi passi dal centro di Cortina, la Latteria Cortina offre prodotti tipici, gastronomia locale e generi alimentari d'alta qualità.

Al banco salumi troverete lo speck locale, prosciutti, salumi vari e gastronomia d'asporto: pasta fresca, i tipici casunzei ampezzani, i canederli e, su ordinazione, primi piatti. L'angolo dei latticini presenta una selezione di oltre centoquaranta tipi di formaggi locali e non, con un'ampia scelta di mostarde e confetture da abbinare ai formaggi.

Anche frutta e verdura, banco surgelati, detersivi e molto altro: un vero e proprio mini-market.



MACELLERIA CALDARA

📍 Corso Italia, 63
☎️ +39 0436 2360

Collocata in pieno centro, la macelleria salumeria Caldara offre una varietà molto ampia di prodotti artigianali: dallo speck ai salumi di suino e cervo, ottimi tagli di carne, pollame di alta qualità, fiorentine e costate nostrane, filetto e bresaola di speck, stinco, carré e filone affumicato. Tutti i salumi sono produzione propria e le carni nostrane, il prosciutto cotto naturale – di produzione della macelleria – è senza conservanti e polifosfati.



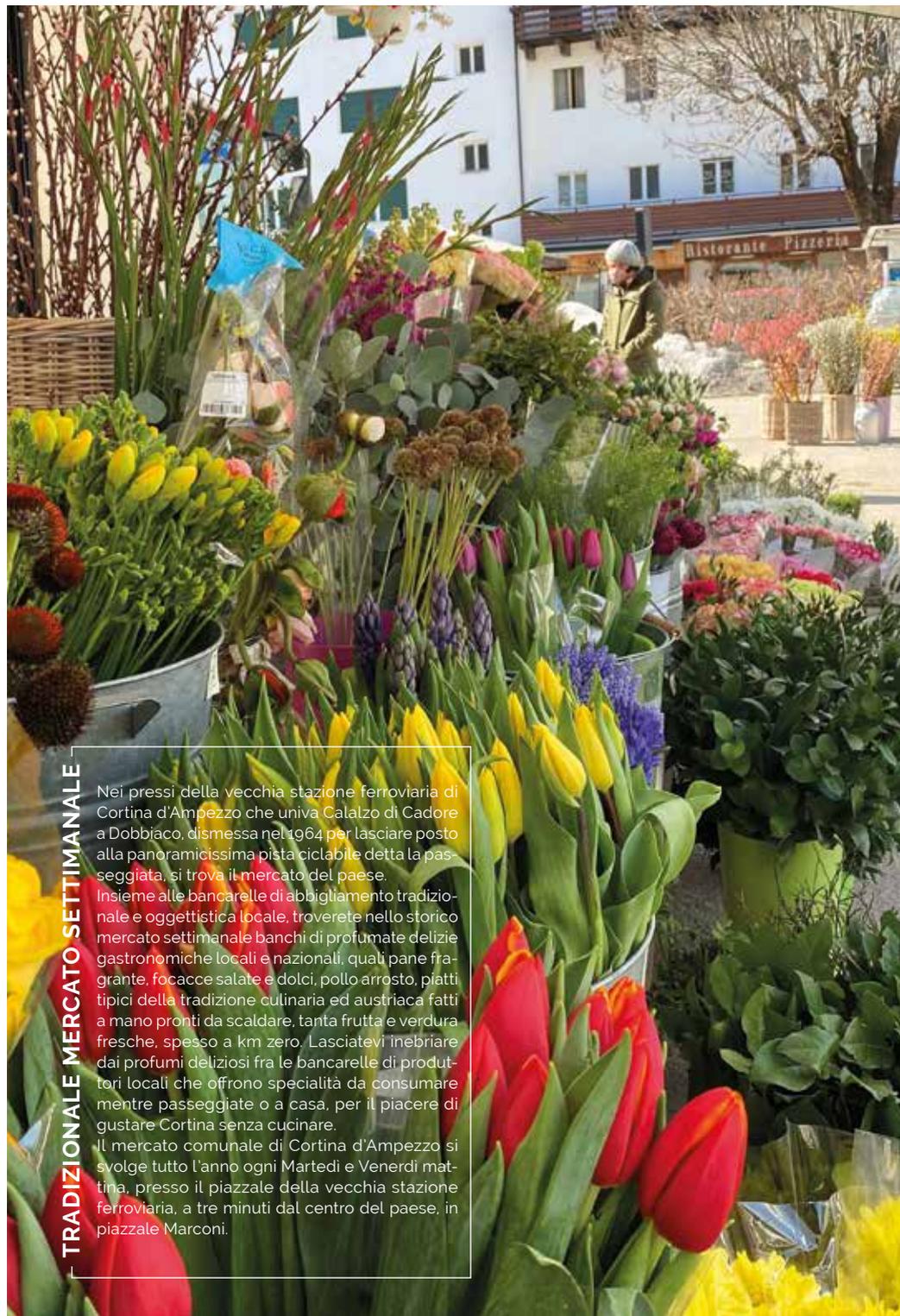
SUPERMERCATO KANGURO

📍 Via Franchetti, 1
☎️ +39 0436 4836
✉️ cortina@acil.it
🌐 www.kangurosupermercati.it

Il supermercato Kanguro, situato alla fine del centro pedonale di Cortina, offre un'ampia scelta di prodotti: dal pane alle bevande, dal pescato ai salumi, dalla frutta fresca alla pasticceria. Non solo generi alimentari, ma anche prodotti per la cura della persona e della casa, cartoleria e tanto altro.

LE REGOLE D'AMPEZZO

Le "Regole d'Ampezzo" sono un'istituzione di Cortina d'Ampezzo ancora oggi al centro della vita sociale della comunità. Questo antico ordinamento riunisce i discendenti delle famiglie originarie della Valle ampezzana - i Regolieri - ed è nato allo scopo di regolare il rapporto fra l'uomo e la natura, di permettere un uso rispettoso, collettivo e lungimirante del territorio, finalizzato alla sopravvivenza e al benessere della popolazione. Qui boschi e pascoli sono da secoli proprietà collettiva della comunità originaria. Le Regole hanno permesso alla popolazione locale di prosperare per molti secoli, tramandando tradizioni e costumi che sono ancora il fulcro della collettività. Le Regole gestiscono oggi circa 16.000 ettari di bosco, con taglio e vendita del legname e selvicoltura naturalistica del patrimonio forestale. Alcune malghe sono ancora utilizzate per il pascolo del bestiame. Dal 1990 le Regole gestiscono anche il Parco Naturale delle Dolomiti d'Ampezzo.



TRADIZIONALE MERCATO SETTIMANALE

Nei pressi della vecchia stazione ferroviaria di Cortina d'Ampezzo che univa Calalzo di Cadore a Dobbiaco, dismessa nel 1964 per lasciare posto alla panoramiciissima pista ciclabile detta la passeggiata, si trova il mercato del paese. Insieme alle bancarelle di abbigliamento tradizionale e oggettistica locale, troverete nello storico mercato settimanale banchi di profumate delizie gastronomiche locali e nazionali, quali pane fragrante, focacce salate e dolci, pollo arrosto, piatti tipici della tradizione culinaria ed austriaca fatti a mano pronti da scaldare, tanta frutta e verdura fresche, spesso a km zero. Lasciatevi inebriare dai profumi deliziosi fra le bancarelle di produttori locali che offrono specialità da consumare mentre passeggiate o a casa, per il piacere di gustare Cortina senza cucinare. Il mercato comunale di Cortina d'Ampezzo si svolge tutto l'anno ogni Martedì e Venerdì mattina, presso il piazzale della vecchia stazione ferroviaria, a tre minuti dal centro del paese, in piazzale Marconi.

ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE

Ogni occasione è buona, è il caso di dirlo, per gustare i sapori di Cortina. Non perderti le meravigliose proposte offerte dalla vallata ampezzana perché, diciamoce, non c'è niente di più bello ed appagante che vivere un'esperienza all'insegna della buona cucina.

ALBA IN INVERNO A QUOTA 2.475 METRI

Disegnare la propria traccia lungo una pista immacolata, greggiando solo con i primi raggi di luce, dopo una colazione in quota, mentre le Dolomiti e la neve si tingono di rosa: un evento che racconta tutta la magnificenza dell'inverno a Cortina, reso possibile dall'apertura all'alba della funivia Tofana-Freccia nel Cielo in alcune date. Dopo la salita in funivia sino a Capanna Ra Valles, ancora avvolti dal buio e dalle stelle, si attende il sorgere del sole coccolati dagli chef del ristorante, prima di inforcare gli sci per un'indimenticabile discesa con vista sulle monumentali cime dolomitiche.

Info e prenotazioni:
www.freccianelcielo.com | +39 0436 5052)



ASTROCENE AL COL DRUSCIÉ

La meraviglia del cielo stellato si unisce ai piaceri del palato al Ristorante Col Druscié 1778: momenti speciali dedicati a Luna, stelle, costellazioni, pianeti, da poter ammirare con i propri occhi, e piatti preparati appositamente per la serata, in abbinamento a vini di rinomate cantine. Dopo la cena è possibile effettuare una visita guidata all'Osservatorio Astronomico insieme a una guida esperta, che svelerà i misteri del firmamento.

Info e prenotazioni:
gastronomia@freccianelcielo.com | +39 340 7967039)



BRITE MOBILE (SANBRITE)

Un'esperienza indimenticabile. La prima cucina mobile che si sposta ovunque vogliate: in riva ad un ruscello, in mezzo ad un bosco, su un prato o sulle rocce a 2000 metri di quota. Di fianco alla cucina viene allestito un tavolo sul quale viene servito un pranzo a menù fisso. Uno chef che cucina solo per voi e una vista mozzafiato sulle Dolomiti ad incorniciare il tutto.

Info e prenotazioni:
www.sanbrite.it | +30 0436 863882 | info@sanbrite.it



CALICI DI STELLE

Un appuntamento organizzato nello spazio esterno dello storico Hotel de la Poste, che unisce al piacere di un ottimo calice di vino il gusto di un piatto ampezzano tipico.

Info e prenotazioni:
www.veneziaeventi.com | mariabotter@veneziaeventi.com



CENE AL CHIARO DI LUNA (RIFUGIO SCOIATTOLI E RIFUGIO AVERAU)

Ottima cucina, ambiente romantico, ma anche sport in quota ed emozioni sotto il cielo stellato. Questa la proposta dei rifugi Averau e Scoiattoli che, ogni venerdì e sabato da dicembre fino a fine stagione, organizzano su prenotazione cene in grado di regalare un'esperienza suggestiva. I rifugi possono essere raggiunti con gli sci, in motoslitte e anche con la seggiovia.

Info e prenotazioni Rif. Averau:
rifugioaverau@gmail.com | +39 0436 4660

Info e prenotazioni Rif. Scoiattoli:
rifugio.scoiattoli@dolomiti.org | +39 0436 867939



CIASPOLATA AL CHIARO DI LUNA (CAPANNA RA VALLES)

La neve illuminata dai raggi della luna, intorno il silenzio. Gli amanti della natura non possono perdere l'occasione di vivere la montagna invernale nella magica atmosfera notturna. L'avventura inizia alle ore 18.00 con un aperitivo di riscaldamento e prosegue con un'ora e mezza di camminata in compagnia di una Guida Alpina, in un suggestivo percorso che termina a Capanna Ra Valles, dove tutte le fatiche saranno premiate con una lauta cena.

Info e prenotazioni:
+39 0436 5052 | info@freccianelcielo.com
www.freccianelcielo.com



CORSO DI CUCINA BY TIVOLI (CHALET TOFANE)

Su prenotazione, il Ristorante Tivoli organizza dei corsi di cucina presso lo Chalet Tofane. L'esperienza inizia con la scelta di un menù a tema, che può essere tradizionale – quindi, ad esempio, composto da casunziei e canederli –, oppure più creativo composto, per esempio, da uovo fritto in crosta di polenta e spaghetti freddi con tartare di pesce). Gli ingredienti utilizzati per preparare qualsiasi piatto sono esclusivamente locali. Infine, ma non meno importante, ai partecipanti verranno fornite le ricette dei piatti preparati.

Per info e prenotazioni:
+39 0436 866400 | +39 335 5201470 | info@ristorantetivoli.it



CORSO DI ERBE SPONTANEE DA AURELIO

Il ristorante Da Aurelio al Passo Giau organizza corsi tradizionali per conoscere e riconoscere le erbe spontanee di montagna: si parte con una lezione sui principi attivi contenuti nelle piante, si passa ad un tour a piedi immersi nel verde della natura, verranno poi illustrate le principali erbe spontanee ed il loro utilizzo in cucina. La giornata si conclude con aperitivo e pizza gourmet alle erbe spontanee.

Su prenotazione:
infodaaurelio@gmail.com | +39 0437 720118



CORTINA FASHION WEEKEND

Ecosostenibilità, sport e bellezza al centro del Cortina Fashion Weekend, l'evento che inaugura ufficialmente la stagione invernale della Regina delle Dolomiti tra cene deliziose, vetrine scintillanti e sfilate. Tanti negozi del centro di Cortina organizzano lunghi aperitivi fatti di stuzzichini gourmet, bollicine e dj-set, il tutto incorniciato dalla moda.



CORTINA SUMMER PARTY

Appuntamento fisso nell'ultima decade di agosto è il Cortina Summer Party, considerato l'evento più glamour dell'estate ampezzana. Si tratta di un evento gourmet realizzato con i migliori chef di Cortina, uno show cooking nei prati del Rifugio Socrepes dove trentacinque tra chef, ristoranti ed enoteche di Cortina propongono le loro specialità al pubblico. Si accede in seggiovia e, una volta arrivati nell'area dell'evento, si potranno degustare le proposte degli chef seduti al tavolo oppure su coperte da picnic con balle di paglia. Ad incorniciare il tutto, una giuria di giornalisti sceglierà il look tirolese maschile e femminile più elegante.

www.rseventi.com | info@rseventi.com



DELICIOUS TRAIL DOLOMITI

Il Delicious Trail Dolomiti è una gara di trail che si svolge in uno dei luoghi più belli, a livello naturalistico, e ricchi di storia di Cortina. Il percorso di circa 44,2 chilometri si snoda tra il centro di Cortina, Croda da Lago, 5 Torri, Nuvolau, Lagazuoi e passo Falzarego e attraversa i musei all'aperto della Grande Guerra. L'offerta è completata da un trail più corto di circa 22,9 chilometri, il Short Delicious Trail Dolomiti. Ciò che rende le gare del Delicious Trail uniche nel loro genere è la valorizzazione dell'aspetto enogastronomico: nei punti di ristoro posizionati lungo il percorso e in occasione della festa finale al Pala Delicious di Pocol, punto di arrivo delle gare, si possono gustare piatti speciali cucinati dagli chef dei ristoranti e dei rifugi coinvolti.

www.deliciustrail.it | info@deliciustrail.it



FERRATA A LUME DI CANDELA

Un'attività, ideata dalle Guide alpine di Cortina, perfetta per gli amanti dell'avventura. Il programma consiste nel salire al Rifugio Pomedes tramite la ferrata "Ra Pegna" - ovviamente muniti di imbragatura, casco e kit da ferrata - sullo Schuss delle Tofane, al crepuscolo. Un percorso che vi farà ammirare il tramonto su Cortina da una posizione suggestiva. Dopo la ferrata, come ricompensa per la fatica, vi aspettano aperitivo e cena al Rifugio Pomedes, osservando le stelle a 2200 metri di quota.

Info e prenotazioni:
info@guidecortina.com | +39 0436 868505



IL FENOMENO DELL'ENROSADIRA

Il tramonto sulle Dolomiti è qualcosa di spettacolare: poco prima che il sole tramonti, le cime si tingono di un colore rosa, fenomeno chiamato "Enrosadira" dai ladini.

Si narra che, un tempo, le Dolomiti fossero colme di rose rosse e che conservassero immensi tesori. In mezzo alle rose abitava un popolo di gnomi, su cui regnava il re Laurino.

Essendo che il regno non era protetto, né da mura né da palizzate bensì da un sottilissimo filo di seta, un giorno il re venne catturato e imprigionato. Attribuendo la colpa alla bellezza delle rose che avevano attirato i nemici, il re fece un incantesimo: trasformò in pietra tutto il giardino in modo che le rose non potessero essere viste né di giorno né di notte. Il re, però, aveva dimenticato il crepuscolo, momento in cui, ancora oggi, è possibile ammirare i riflessi rossi del giardino incantato.



FOREST BATHING AL COL DRUSCIÉ

Abbracciare un albero cercando di percepirne la linfa vitale che dalle radici risale verso le foglie, sempre più in alto, cercando le luci del sole.

Un pomeriggio all'insegna del verde – per apprezzare il silenzio e la libertà di rimanere in contatto con la natura – che si conclude con una speciale cena al Col Druscié.

Info e prenotazioni:
gastronomia@freccianelcielo.com | +39 0436 862372
+39 340 7750891)



LA CIASPOLATA DELLA GRANDE GUERRA

La guerra al tramonto, vissuta sulla neve tra le rocce, raccontata dai rievocatori storici in divisa d'epoca e in compagnia di una guida alpina. Un percorso di un'ora e mezza circa, adatto anche ai bambini, con ciaspe e pila frontale sulle orme della Grande Guerra, descritta passo passo; una pausa con merenda presso la postazione restaurata e, per chi lo desidera, la possibilità di fermarsi una notte nel piccolo dormitorio ricavato dalla fortificazione militare. Sono queste le tappe di un viaggio nella storia e nella natura delle Dolomiti, teatro involontario di drammatici eventi bellici.

Info e prenotazioni:
www.rifugiocolgallina.com | info@rifugiocolgallina.com
+39 0436 2939 | +39 339 4425105)



LA NOTTE DELLE STELLE CADENTI (MASI WINE BAR AL DRUSCIÉ)

Iniziativa di Tofana Freccia nel Cielo per una serata magica sotto le stelle cadenti d'agosto.

La serata consta di una cena sulla terrazza esterna del Masi Wine Bar al Druscié circondati dal panorama delle Tofane, del Cristallo e della valle ampezzana. Dopo cena, tutti alla ricerca di stelle cadenti per esprimere desideri!

Info e prenotazioni:
wine.experience@masi.it | +39 0439 862372
+39 333 9172058)



LABORATORIO DI CASEIFICAZIONE (PICCOLO BRITE)

Presso il Caseificio Piccolo Brite è possibile, su prenotazione, partecipare ad un laboratorio di caseificazione con il casaro per imparare a fare il formaggio. Il tutto parte a livello teorico: vi verrà fornita una spiegazione dei procedimenti da effettuare per trasformare il latte in formaggio. Successivamente si passa alla parte pratica, nella quale ciascun partecipante potrà lavorare il proprio latte mettendo in pratica i procedimenti appresi ad inizio della giornata.

Per info e prenotazioni:
+39 0436 863882 | info@sanbrite.it



MASI A TUTTO TONDO (MASI WINE BAR AL DRUSCIÉ)

Un viaggio in alta quota alla scoperta delle diverse sfumature, dei profumi e dei sapori dei vini delle Cantine Masi, in compagnia di un esperto sommelier.

Info e prenotazioni:
gastronomia@freccianelcielo.com | +39 333 9172058



PICNIC SUL PRATO (PICCOLO BRITE)

Il picnic del Piccolo Brite comprende un panino con speck e formaggio, una zuppa fredda a base di yogurt, opera della cucina del SanBrite, una centrifuga di frutta, lo yogurt del caseificio, una fetta di torta del Brite de Larieto, una bibita fredda al caffè e una bottiglietta d'acqua.

Per il vostro picnic vi verrà consegnata una coperta per stendervi sul prato circostante, se preferite invece scegliere un panorama diverso, le pietanze vi verranno servite in un lunch box di cartone.

Tutto il materiale del picnic è compostabile.

Info e prenotazioni:
www.sanbrite.it | +39 0436 863882 | info@sanbrite.it



PRANZO NELL'ORTO (SANBRITE)

Un'idea originale per chi ama la cucina vegetariana o per chi vuole un'esperienza gourmet con prodotti sani e veramente a chilometro zero. Sono previste sei-sette portate, con vino abbinato, servite all'interno dell'orto del SanBrite, mentre un piatto di formaggi viene servito direttamente nella cantina di stagionatura.

Info e prenotazioni:
www.sanbrite.it | +39 0436 863882 | info@sanbrite.it



SETTIMANA DELL'AMORE (RIFUGIO AVERAU)

Nel corso della Settimana dell'Amore, che si tiene tradizionalmente a febbraio, la famiglia Siorpaes del Rifugio Averau celebra San Valentino puntando sul gusto. La proposta prevede due opzioni: il menù da Batticuore per una persona e il menù dell'Amore per due persone.

Info e prenotazioni:
+39 0436 4660 | rifugioaverau@gmail.com



STARLIGHT ROOM DOLOMITES 360°

Romantica e sorprendente, la Starlight Room 360° è un mix di sensazioni irripetibili da provare in qualsiasi periodo dell'anno. Una camera mobile realizzata in legno di abete e con pareti in vetro, capace di ruotare su se stessa di trecentosessanta gradi per regalare in ogni momento la miglior prospettiva. Un'avventura sublime, da vivere nei pressi di Cima Col Gallina, che ha inizio al tramonto con una cena rustica che include: una lista vini (una bottiglia a scelta fra quelle proposte), una zuppa a persona da scegliere fra le cinque proposte, salumi, formaggi e altri prodotti e, per concludere in dolcezza, un dessert.

Info e prenotazioni:
www.rifugiocolgallina.com | info@rifugiocolgallina.com
+39 0436 2939 | +39 339 4425105



THE QUEEN OF TASTE

Street food festival che si svolge lungo Corso Italia, dove gli chef di Cortina propongono piatti tipici e non della cultura gastronomica ampezzana, con particolare attenzione ai prodotti del territorio.

Info e prenotazioni:
www.thequeenoftaste.cortinaforum.it | info@cortinaforum.it



PROGETTO VIGNA 1.350

Nel 2011 un enologo e un gruppo di amici decidono di impiantare un vigneto a Cortina, a 1.350 metri di quota.

Il vigneto si trova in località La Verra: ad oggi, una delle vigne più alte d'Europa.

Dalla vendemmia del 2013 in poi sono state prodotte dalle sessanta alle duecento bottiglie l'anno di tre varietà: Palava, André e Incrocio Manzoni o Manzoni Bianco e, negli ultimi due anni, anche Pinot Bianco. Tutti i vini sono biologici.

Per visitare Vigna 1350 si può partecipare al tour Venetian Wine experience che, riportando le parole di Gianluca Bisol (imprenditore del prosecco) è «un viaggio per stimolare il palato, scoprire sapori raffinati e sorseggiare vini pregiati lontano dalle rotte affollate».

www.venetianwineexperience.it



WINE TASTING AL DOLOM'EATS

Tutte le settimane al Ristorante Dolom'Eats all'Aquila viene proposto un wine tasting all'interno di una tradizionale stube riservata, sia in italiano che in inglese e solo su prenotazione. Le serate si dividono in due tipi: la prima consiste in una degustazione di vini e salumi della tradizione locale e regionale, la seconda propone vini e salumi d'Italia, dalle Alpi all'Etna. Il tutto ha una durata media che varia dai sessanta ai novanta minuti e il vino viene servito in abbinamento a finger food.

Info e prenotazioni:
dolomeatsaquila@gmail.com | +39 331 96 01116
+39 338 8694531





CORTINAMARKETING

IL CUORE DELLA **PROMOZIONE** DELLA **REGINA DELLE DOLOMITI**

Cortina Marketing Se.Am. promuove Cortina d'Ampezzo attraverso la partecipazione a fiere, workshop ed eventi in Italia e all'estero, offrendo assistenza in loco a giornalisti e operatori del settore italiani e stranieri, e partecipando ad azioni condivise con il Dolomiti Superski e con l'associazione europea Best of the Alps, di cui Cortina è l'unica rappresentante delle Dolomiti. Cortina Marketing Se.Am. è l'ente di riferimento per la comunicazione di Cortina per

le Olimpiadi 2026, segue la comunicazione della Regina delle Dolomiti nel Bel Paese e oltre confine, grazie all'attività di PR e supporto stampa ai media nazionali e internazionali. Un organismo votato a promuovere l'immagine della località anche attraverso l'attività online, la realizzazione di video e servizi fotografici, nonché la progettazione e stampa di materiale informativo multilingue.





COMUNE DI
CORTINA D'AMPEZZO



CORTINAMARKETING

Audi
Official partner



Veneto
The Land of Venice
www.venetobt.eu

DOLOMITI
THE MOUNTAINS OF VENICE



INFO POINT CORTINA

Corso Italia, 81
32043, Cortina d'Ampezzo - BL
T. +39 0436 869086
infopoint@cortinamarketing.it

CORTINA MARKETING

Via G. Marconi, 15/B
32043 Cortina d'Ampezzo - BL
cortinamarketing.it



cortina.dolomiti.org