

SAÛS DL INVERN
SCIARE CON GUSTO
SKIFAHREN MIT GENUSS
A TASTE FOR SKIING

DOLOMITI
UNESCO WORLD
NATURAL HERITAGE

**ALTA
BADIA**
Sciare con gusto



SCI & SOLE
SKI & SONNE | SKI & SUN
NONSTOP
FINO AL | BIS ZUM | UNTIL
10.04.2011

www.altabadia.org

DOLOMITI
SUPERSKI 
wonderful times

SÜDTIROL 

Ütia Piz Arlara

Corvara

Tel. +39 0471 836633

Mobil +39 329 0656602

info@pizarlara.it

www.pizarlara.it

2.040 m



Ütia Piz Arlara

IT

Una full immersion di Dolomiti è possibile stando seduti sulla terrazza del rifugio a 2040 m, dove si possono ammirare dal Sasso Santa Croce al Gruppo del Sella, fino al Sassongher. Gli interni, rivestiti in legno, accolgono gli ospiti in un'atmosfera semplice e familiare.

DE

Besser als auf der Terrasse dieser Hütte auf 2040 m kann man die Pracht der Dolomiten nicht erleben. Heilig Kreuz, Sella und Sassongher wirken zum Greifen nah. Dazu gibt es klassische und sympathische Hüttenatmosphäre.

GB

Get a complete Dolomites experience on the terrace of this refuge at 2040 m, where you can see from the Santa Croce Mountain to the Sella Group, right to Sassongher. Wooden interiors with a simple, family atmosphere.



Tomaž Kavčič

Restaurant Pri Lojzetu

Dvorec Zemono,
5271 Vipava – Slovenia
Tel.: +386 (0)5 368 70 07
Fax: +386 (0)5 366 54 40
zemono@zemono.si
www.pri lojzetu.com

Pri Lojzetu

IT Gusti armoniosi, raffinati e puri. Lo chef Tomaž Kavčič nei suoi piatti mette un ingrediente unico al mondo: l'anima. Per il rifugio Ûtia Piz Arlara ha creato una "crema di sedano con crostini allo Speck dell'Alto Adige IGP".

DE Geschmacksnoten, die Harmonie, Raffinesse und Reinheit in sich vereinen. Küchenchef Tomaž Kavčič fügt seinen Kreationen etwas Einzigartiges hinzu - Seele. Für die Hütte Piz Arlara hat er eine „Sellerie-Creme mit gerösteten Speck-Brotwürfeln“ mit dem besten Südtiroler Speck ggA, kreiert.

GB Harmonious, elegant and pure in taste. Chef Tomaž Kavčič has put a truly unique ingredient into his dishes: his soul. For the Ûtia Piz Arlara refuge he has created a "cream of celery with Speck Alto Adige PGI croutons".

da/von/from
Tomaž Kavčič
per/für/for
Ûtia Piz Arlara

CREMA DI SEDANO CON
CROSTINI ALLO SPECK
DELL'ALTO ADIGE IGP

SELLERIE-CREME MIT
GERÖSTETEN SÜDTIROLER
SPECK-BROTWÜRFELN

CREAM OF CELERY WITH
SPECK ALTO ADIGE PGI
CROUTONS

Vino | Wein | Wine:
Südtiroler St. Magdalener –
Alto Adige S.Maddalena