

Ristoranti stellati e baite gourmet: i migliori indirizzi dove mangiare in montagna

Eleonora Lanzetti 17 Dicembre 2021

Dal rifugio gourmet a quello rustico, dal ristorante stellato alla malga contemporanea: ecco il meglio della cucina di montagna. Rivisitata o fedele alla tradizione, l'esperienza di gusto - con vista - è da provare. Gli indirizzi giusti dove mangiare in quota, per una veloce ma golosa pausa dagli sci o per una cena particolare, con tanto di risalita sul gatto delle nevi

...



20 / 35 - Johannesstube, Nova Levante, Alto Adige

Un ristorante gourmet all'interno dell'**Hotel Engel gourmet & spa** nel cuore delle Dolomiti, a Nova Levante. **Jhannesstube** (Les Collectionneurs) è un'autentica stube in cui provare la superba alta cucina dello chef **Theodor Falser**.

Gli arredi sono quelli che ti aspetti da un locale tipico altoatesino, con il plus delle immense vetrate con vista. L'eleganza della mise en place e della sala, rendono gli ambienti davvero raffinati e romantici.

Info: johannesstube.com



21 / 35 - Johannesstube

Il filo conduttore del **Jhoannesstube** (1 stella Michelin) è: *taste nature*. E non c'è da stupirsi. Il rapporto simbiotico di **chef Theodor Falser** con la terra e i suoi frutti si traduce in ogni singolo piatto. Gli ingredienti vengono raccolti e selezionati a mano, grazie alla passione di casa per il foraging. Qualsiasi boccone, qui, è made in Alto Adige.

Concetto green rimarcato anche in carta. I **tre menù**, con i relativi percorsi, si chiamano infatti: 5, 7, 9 **Passi nella Natura** (a seconda del numero di portate). Menzione d'onore per alcuni piatti iconici: la **Crema di Patate - 2016** (Patate fermentate, "lattuga asparago", lingua di agnello "au jus" e acetosa); **Taglierini** farina di semi di zucca con camoscio, Lagrein e carciofo di montagna, e il Pancake di pere Pala con gelato.