

**SILVA DI VAL GARDENA  
SELVA GHERDEINA****COMICI RIFUGIO**

PLAN DE GRALBA 24  
www.rifugiocomici.com  
☎ 0471 794121

**Chiuso:** mai**Ferie:** dopo pasqua fino a metà giugno; ottobre-novembre

☒ 150 - ☎ 18.00

☑ tutte



€ 15/45

Gamberi alla griglia, capesante gratinate, spaghetti all'astice o alle vongole, insalata di seppie e piovra, aragosta. Il menu suggerisce un ristorante sulla spiaggia, invece siamo a 2.154 metri sul livello del mare, sotto la parete del Sassolungo, in rifugio dalle persiane azzurre, queste sì del colore del Mediterraneo. Il Comici è un posto per gourmet esigenti. L'idea del rifugio e del pesce fresco l'ebbe Gianni Marzola nel 1955 e da allora il successo non è mai venuto meno.

Soprattutto d'inverno, circondati da uno scenario dolomitico da capogiro, è molto chic bere qui l'aperitivo sulla neve, magari champagne o prosecco, con antipasti di pesce, aspettando un tavolo che è meglio prenotare altrimenti la sconfitta è sicura. Si arriva con gli sci o a piedi dalla stazione a monte della funivia Pian de Gralba. L'ambiente è spartano e di un'eleganza senza tempo, un posto che non è alla moda ma "fa" moda. Nel menu anche piatti come tagliatelle ai funghi porcini e wienerschnitzel, d'estate risotto all'aglio orsino con fettine di roast beef e carpaccio di tonno al pesto di erbe selvatiche di montagna. Vini adeguati al livello. Una saletta è sempre riservata ai Vip. Indimenticabili capodanni e serate a tema su prenotazione. La "Dolce vita" ormai è solo al Comici.

**Trendy****Piatto da non perdere** Bavette con scampi alla Busara.**FREINA**

STRADA FREINA 23  
www.hotelfreina.com  
☎ 0471 795110

**Chiuso:** mai**Ferie:** maggio - ottobre-novembre

☒ 100 -

☑ AU, BM, MC, VISA



€ 10/35

Dal 1950 il Freina è un indirizzo sicuro per assaggiare tutte le possibili varietà della cucina altoatesina e ladina, senza trascurare la cucina italiana. Tre generazioni della famiglia Kostner gestiscono con accuratezza e cortesia l'ambiente che si trova all'interno dell'omonimo hotel ai piedi della pista Ciampino a Selva. Una collocazione che lo rende ideale per una sosta soprattutto durante la stagione invernale. Nel ristorante si gustano pappardelle ai porcini e filetto di cervo, tris di canederli, risotto con fiori di zucca e verdure, gnocchi di polenta e patate, lo stinco, la Wienerschnitzel, (quella vera, austriaca, fatta con la carne di vitello), sempre di agnello le bracioli con le erbe, il filetto di luccio perca in crosta di mandorle e molto altro. Due giorni alla settimana nel menu anche pesce fresco; di mercoledì sia aggiunge una carta dedicata solamente alle specialità sudtirolesi. Non si possono dimenticare i dolci: strudel, frittelle di mele, tortino di cioccolato caldo e gelato alla vaniglia, canederli dolci di fragole o altra frutta locale di stagione.

**Cucina ladina****Piatto da non perdere** Ravioli di patate ripieni di gallinacci su schiuma di prezzemolo.**GERARD CHALET**

PLAN DE GRALBA 37  
www.chalet-gerad.com  
☎ 0471 795274

**Chiuso:** mai**Ferie:** da pasqua a fine maggio; da metà ottobre - novembre

☒ 150 - ☎ 21.00

☑ AU, BM, MC, VISA



€ 30/50

Da una vecchio baita, sulla strada che sale verso il passo Gardena e la val Badia, ad un raffinato lodge che "gioca" tra stili tradizionali

e moderna ricercatezza. Di qui le scelte del Gerard Chalet: loden negli arredi, semplice legno, qualche vecchia foto di montagna seppiata, in un'aura di contemporanea essenzialità che affascina e di cui sono ispiratrici le proprietarie Alexa e Nives Mussner. Il ristorante è immediatamente all'entrata, con finestre affacciate su uno dei più bei panorami delle Dolomiti, all'altezza delle pareti di Sella e Sassolungo. In cucina la mamma Helga che esprime anche nei piatti questo mix di tradizione e modernità senza fronzoli. In tavola arrivano gnocchi di polenta con fonduta di funghi porcini, crema di castagne con veli di tartufo nero, ravioli di zucca con mandorle tostate e briciole di amaretti. Seguono medaglioni di cervo della valle in salsa di prugne con crema di pastinaca e castagne glassate, cuore di filetto di manzo al vino Lagrein e pepe verde, filetto di trota in crosta di noci con purè di sedano e salsa alle erbe. Famoso e sempre richiestissimo lo strudel di mele con salsa calda di vaniglia, delizioso anche il gelato all'arancia e zenzero con cialda di mandorle e pistacchio. I vini, un centinaio di etichette, sono delle migliori cantine dell'Alto Adige.

**Trendy****Piatto da non perdere** Risotto ai cereali (orzo, riso e farro) con erbe aromatiche e speck croccante.**L'MEDEL**

STRADA MEISULES 22  
www.gardenahotels.com  
☎ 0471 795235

**Chiuso:** mai**Ferie:** aprile - maggio; ottobre-novembre

☒ 80 - ☎ 23.00

☑ AE, AU, BM, MC, VISA



€ 12/35

Il ristorante si trova tra S. Cristina e Selva, a lato della strada che attraversa la Val Gardena; il suo ampio parcheggio lo rende molto frequentato dai turisti che amano farvi una sosta. Coniuga il tipico ambiente rustico in legno del passato (L'Medel è il fienile ladino che sugli alpeggi conserva il fieno all'asciutto) con un rinnovamento che lo rende più elegante, grazie anche ad un arredo molto curato. I tavoli sono distribuiti su due piani e d'estate si può mangiare anche al sole sulla terrazza. Sul menu si