



PASSO MONTE CROCE CARNICO · SABATO 1 AGOSTO 2026

Plöckenpass · Samstag, 1. August 2026

PASSEGGIATA ALLA SCOPERTA DELLE ERBE DI MONTAGNA E PRANZO CONVIVIALE

Wildkräuterwanderung und Gemeinsames Mittagessen

Un percorso gastronomico tra profumi e sapori spontanei

Eine kulinarische Reise durch Düfte und wilde Aromen

PROGRAMMA DELLA GIORNATA · TAGESPROGRAMM

ORE 10:30

Passeggiata alle Erbe Spontanee

Wildkräuterwanderung

Escursione guidata tra i prati intorno al Passo Monte Croce Carnico, alla scoperta delle erbe spontanee di montagna. Ritrovo presso il Ristorante Al Valico.

Geführte Wanderung durch die Wiesen rund um den Plöckenpass, auf Entdeckungsreise der wilden Bergkräuter. Treffpunkt: Ristorante Al Valico.

Ursula Puntel

Klara Obernosterer

Erborista alpina · Kräuterexpertin — Cleslis, Carnia

Erborista alpina · Kräuterexpertin — Lesachtal

A SEGUIRE

Pranzo Conviviale

Gemeinsames Mittagessen

Rientro al Ristorante Al Valico per il pranzo a tema, ispirato alle erbe di montagna.

Rückkehr zum Ristorante Al Valico für das Themen-Mittagessen, inspiriert von den Bergkräutern.

ENTRÉE

Il nostro classico: la mucca e il fieno

Unser Klassiker: Die Kuh und das Heu

ANTIPASTI

La sfera friabile di anice verde e latteria, su spuma di acetosella e maionese al burro chiarificato

Knusprige Kugel aus grünem Anis und Molkereikäse auf Sauerampferschaum und Mayonnaise mit geklärter Butter

La Sfoglia che sposa la mia ricotta con un bouquet di erbe

Blätterteig mit hausgemachtem Ricotta und einem feinen Kräuterstrauss

PRIMO

Il Finto Pomodoro di Malou

Malous "falsche Tomate"

Ricetta eseguita dalla chef lussemburghese Marie-Louise Loos · Rezept zubereitet von der luxemburgischen Chefköchin Marie-Louise Loos

Tagliatella ripiena di ortica e frant, con "brume dal lat" (panna del latte da affioramento) e polvere di pere Martin da Cleslis

Gefüllte Tagliatella mit Brennnessel und Frant-Käse, serviert mit natürlichem Milchrahm und Martin-Birnenstaub aus Cleslis

INTERMEZZO

Sorbetto al lampone selvatico

Sorbet von der Wildhimbeere

SECONDO

Anatra affumicata al Cirmolo, paté di fegato all'aglio ursino con composta di mela selvatica e fiori di Filipendula

Mit Zirbenholz geräucherte Ente, Leberpaté mit Bärlauch, Wildapfelkompott und Mädesüßblüten

DOLCE

Zuppa di pesche, gelato al lampone selvatico e sbriciolato al cacao

Pfirsichsuppe mit Wildhimbeereis und Kakaostreuseln

BUON APPETITO · GUTEN APPETIT

Menù a cura di · Menü von

Chef Fabrizio Damiano Casali (IT) · Chef Marie-Louise Loos (Lussemburgo)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE · TEILNAHMEGEBÜHR

€ 57 — *Escursione e Pranzo · Wanderung und Mittagessen*

€ 47 — *Solo Pranzo · Nur Mittagessen*
bevande escluse · Getränke nicht inbegriffen

PRENOTAZIONE VIA WHATSAPP O TELEFONO · ANMELDUNG PER WHATSAPP ODER TELEFON

+39 348 1547253

Chef Fabrizio Damiano Casali — posti limitati, si consiglia di prenotare entro il 30 luglio · begrenzte Plätze, Anmeldung bis 30. Juli empfohlen

CONSIGLI PRATICI · PRAKTISCHE HINWEISE

Si consiglia di indossare scarpe chiuse (no sandali) e un cappello per il sole. · Bitte geschlossene Schuhe (keine Sandalen) tragen und einen Hut gegen die Sonne mitbringen.

Ristorante Al Valico · Passo Monte Croce Carnico / Plöckenpass · Accademia delle Erbe di Montagna