



 CASTELROTTO

TUTTA L'INTIMITÀ DELLA LAMPL STUBE

Solo 3 tavoli per un massimo di 10 posti, un'atmosfera intima e raffinata, un servizio impeccabile e l'ottima cucina gourmet dello chef Marc Oberhofer. Cenare alla Lampl Stube, spazio gourmet dell'Hotel Lamm di Castelrotto, 4 stelle superior nel cuore

delle Dolomiti, è davvero un'esperienza da provare. Premiata con 2 cappelli nella Gault Millau 2021 e tre forchette su quattro nella guida dei ristoranti Falstaff, l'elegante stube è un ambiente privato ed esclusivo, dove lo chef altoatesino delizia i raffinati palati degli ospiti con la

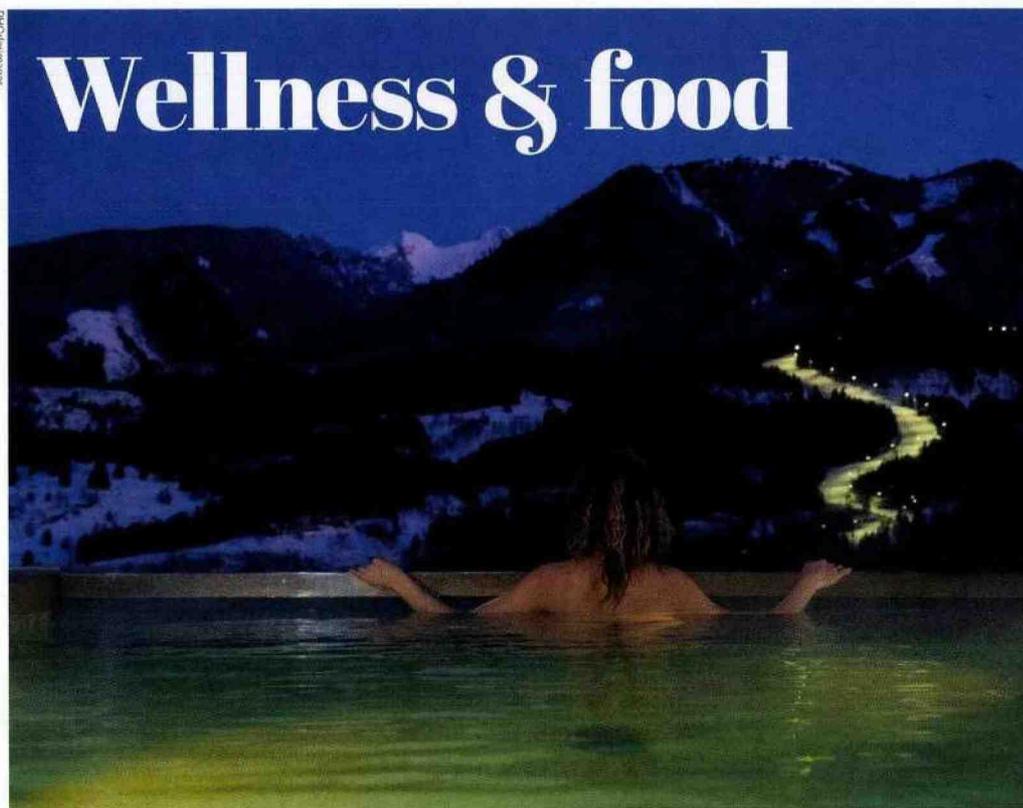
sua ricercata cucina che reinterpreta le ricette della tradizione nel rispetto della sostenibilità: frutta e verdura bio, erbe alpine, latte e prodotti caseari, uova e carne, provengono tutti dai masi contadini di queste valli (anche il pesce è dell'Alto Adige). «Sto sempre attento che

ogni piatto contenga le giuste quantità di proteine, carboidrati, vitamine e fibre, perché ogni pietanza deve essere equilibrata da un punto di vista nutritivo, oltre che bella e buona. Ed è quindi fondamentale avere materie prime ottime. Nei miei piatti cerco di mettere sempre un tocco di colore, in particolare il verde e il rosso, qualche spezia (ne ho tantissime varietà... solo di pepi ne ho oltre quindici tipi), e amo mescolare consistenze diverse, dal morbido al croccante», spiega Oberhofer. www.lamm-hotel.it



...e dopo lo sci

Dormire • Mangiare • Cocularsi • Dicerfisi • In famiglia



← Chalet Fiat,
Madonna di
Campiglio:
tartare
di carne
bio razza
Rendena,
presidio Slow
Food





↑ Il Gin 8025 della Baita Soie, sul monte Seceda, in Val Gardena, fatto con 15 erbe e spezie diverse

↑ La Roccia
Wellness
Hotel di
Cavalese, Val
di Fiemme

→Olympic Spa
Hotel, Val di
Fassa

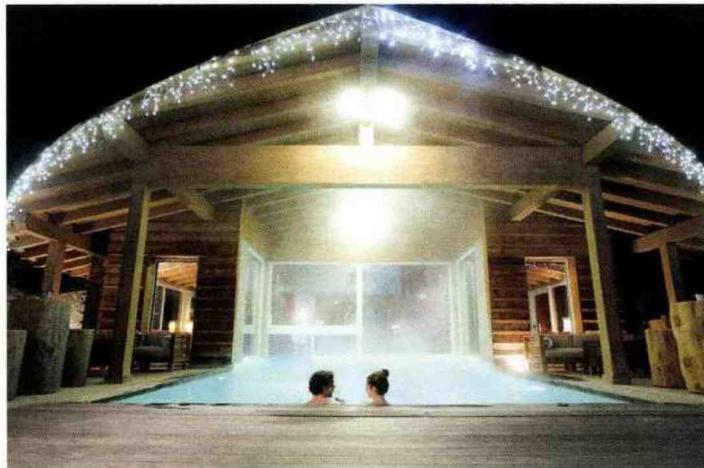


Photo: Lilli

