



vigilius
mountain resort.
semplicemente: essere.

semplicemente: gustare.

A 1500 metri d'altitudine, lontano dalla quotidianità, i sensi si schiudono ad aromi e profumi deliziosi. Dietro l'eccellente e più volte premiata cucina del vigilius mountain resort c'è un team che s'impegna consapevolmente nell'utilizzo e nella valorizzazione dei sapori regionali, attingendo a coltivazioni sostenibili, per portare sul piatto semplicità e autenticità.

semplicemente: squisito!

L'Alto Adige si trova in una posizione particolarmente felice, che permette di combinare i solidi sapori alpini con la leggerezza mediterranea senza tradire le proprie radici. È grazie al contatto diretto con i fornitori che cresce in noi l'entusiasmo per gli ingredienti migliori, quelli che vi serviamo ogni giorno nei formati più prelibati.

vigilius daily cuisine

Se lo desiderate, in occasione del vostro soggiorno potete prenotare anche la **vigilius daily cuisine** in camera. Secondo il criterio della mezza pensione potrete scegliere ogni giorno un **menù a scelta di quattro portate** entro una selezione da noi proposta.

vigilius daily cuisine

In alto sopra le luci del fondovalle vi proponiamo la seguente selezione di menù, entro la quale potrete scegliere quattro diverse portate dall'antipasto al dessert. Potrete approfittare della vigilius daily cuisine come supplemento al costo della vostra camera.

Alpino

radicato nel territorio e tuttavia declinato in un'interpretazione fantasiosa, questo menù offre sapori autoctoni e di carattere, con ingredienti di prima qualità provenienti dalla nostra zona e dall'intero arco alpino.

Mediterraneo

Il nostro menù italiano porta il sole nel cuore, unendo in proposte fresche e vivaci la squisita leggerezza e tutta la letizia dei sapori mediterranei.

Vita

Un menù dedicato a chi predilige piatti e sapori vegetariani o vegani, in cui bontà e salute si combinano felicemente, anche per soddisfare eventuali bisogni dietetici speciali.

Menù degustazione

In alternativa alla vigilius daily cuisine il nostro chef Filippo Zoncato, vincitore del premio Godio, consiglia una serata gourmet con raffinate pietanze dai due menù degustazione proposti nella nostra carta. Naturalmente potete anche soddisfare il vostro appetito scegliendo singoli piatti dai nostri menù degustazione.

Prezzo 75,00 euro

A tavola in cucina

Per molti nostri ospiti un'occasione particolarmente gustosa è la cena nella nostra cucina, assistendo in prima persona alla preparazione dei piatti. È richiesta la prenotazione almeno un giorno prima.

Prezzo 85,00 euro

Serata tirolese nella Stube ida

Il sabato ci piace viziare con serate tirolesi nella cornice accogliente della Stube ida, fedeli ai prelibati modelli della nostra cucina tradizionale con un buffet di antipasti seguito da due portate e una selezione di dessert.

Solo su prenotazione. Posti a sedere limitati.

Prezzo 58,00 euro

Fonduta

semplicemente: accogliente. Riunirsi e gustare. Su prenotazione serviamo una squisita e variegata fonduta di carne.

È richiesta la prenotazione entro le ore 12 dello stesso giorno.

Prezzo 58,00 euro

Menù senza glutine

Oltre alle pietanze gluten free già presenti in menù, mettiamo a disposizione anche una carta interamente dedicata al senza glutine. Vi preghiamo di informarci anticipatamente su eventuali intolleranze alimentari.

Menù bambini

Per i nostri ospiti più piccoli è presente una carta speciale con i piatti preferiti dai bambini. La potete richiedere al nostro personale di servizio.

Orari d'apertura

Stube ida	Dal lunedì al sabato dalle 11.00 alle 19.00
	Sabato dalle 19.00 alle 21.00
	Domenica dalle 9.30 alle 19.00
Ristorante 1500	Tutti i giorni dalle 18.30 alle 21.30

vigilius mountain resort · Pavicolo 43 · 39011 Lana · Alto Adige · Italia
tel +39 0473 556600 · fax +39 0473 556699 · info@vigilius.it · www.vigilius.it

