
lac salin
SPA & MOUNTAIN RESORT
THE FESTIVE SEASON
WINTER 2026-2027

LA SETTIMANA DELLE FESTE

NATURA, SAPORI, ESPERIENZE, EMOZIONI DA VIVERE

DOMENICA 20 DICEMBRE

10.00 – CIASPOLATA NELLA VALLE INCANTATA
Una passeggiata tra i boschi innevati, silenzi e panorami che raccontano la magia dell'inverno.

16.00 – SLITTATA SULLA NEVE
Un momento di divertimento per grandi e piccini.

16.30 – MERENDA DELL'AVVENTO
Dolci della tradizione nel calore dell'atmosfera del nostro Bar.

LUNEDÌ 21 DICEMBRE

08.00 – UN DOLCE BUONGIORNO CON ALFREDO
Movimenti semplici, respirazione e stretching per risvegliare il corpo.

09.30 – SCIATA CON FABIO GIACOMELLI
Alla scoperta degli angoli più suggestivi del comprensorio di Livigno.

10.00 – CIASPOLATA NELLA VALLE DI LIVIGNO
Un itinerario immerso nella natura, tra panorami alpini e scorci che raccontano il territorio.

15.00 – LABORATORIO CREATIVO: BIGLIETTI DI NATALE
Dai forma ai tuoi auguri più personali creando biglietti di Natale fatti a mano, materiali naturali, texture invernali e dettagli ispirati a questo periodo magico.

MARTEDÌ 22 DICEMBRE

08.00 – UN DOLCE BUONGIORNO CON ALFREDO
Una dolce sessione di risveglio muscolare per attivare il corpo.

10.00 – CIASPOLATA TRA I BOSCHI INNEVATI
Passeggiata tra boschi innevati e paesaggi silenziosi, per riscoprire il fascino dell'inverno.

15.00 – PASSEGGIATA AI MERCATINI DI NATALE
Tra luci, profumi e tradizioni, vivi il fascino del Natale nel cuore di Livigno.

17.30 – YOGA AL TRAMONTO CON GENNY
Un momento dedicato al benessere, per ritrovare equilibrio e armonia.

19.00 – SERATA VALTELLINESE
Una cena dedicata ai sapori autentici del territorio.

MERCOLEDÌ 23 DICEMBRE

10.00 – CIASPOLATA NELLA VALLE INCANTATA
Una passeggiata tra i boschi innevati, silenzi e panorami che raccontano la magia dell'inverno.

15.00 – LABORATORIO DI BISCOTTI DI NATALE
Burro, cannella e spezie per preparare insieme i dolci delle feste.

17.00 – DEGUSTAZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI*
Un viaggio tra le creazioni del Birrificio Sociale Pintalpina, un'azienda che unisce qualità artigianale e inclusività.

GIOVEDÌ 24 DICEMBRE

LA VIGILIA DI NATALE

08.00 – YOGA DEL MATTINO CON GENNY
Un momento dedicato al benessere, per ritrovare equilibrio e armonia.

10.00 – CIASPOLATA DELLA VIGILIA
Una passeggiata speciale per vivere la quiete della montagna alla vigilia di Natale.

19.00 – APERITIVO NATALIZIO
Brinda insieme a noi all'inizio delle festività con un aperitivo accompagnato da piccole specialità dello Chef.

19.45 – CENA DI GALA DELLA VIGILIA
Una serata elegante dove i sapori del Natale incontrano la creatività della nostra cucina.

21.30 – L'ARRIVO DI BABBO NATALE
Un momento speciale dedicato ai nostri piccoli ospiti.

VENERDÌ 25 DICEMBRE

NATALE

10.00 – CIASPOLATA DI NATALE
Respirando il silenzio della montagna nel giorno più magico dell'anno.

16.00 – IL CALORE DEL NATALE
Creazione della tisana scegliendo tra erbe alpine, fiori e spezie, per portare con se un ricordo profumato del Lac Salin.

DOMENICA 27 DICEMBRE

08.00 – UN DOLCE BUONGIORNO CON ALFREDO
Movimenti semplici, respirazione e stretching per risvegliare il corpo e iniziare la giornata con il sorriso.

10.00 – CIASPOLATA NELLA VALLE DI LIVIGNO
Un itinerario immerso nella natura, tra panorami alpini e scorci che raccontano il territorio.

16.00 – SLITTATA SULLA NEVE
Un momento di divertimento per grandi e piccini.

16.30 – CIOCCOLATA CALDA DELLE FESTE
Una dolce pausa davanti al camino.

LUNEDÌ 28 DICEMBRE

08.00 – UN DOLCE BUONGIORNO CON ALFREDO
Una dolce sessione di risveglio muscolare per attivare il corpo a vivere la giornata in montagna.

09.30 – SCIATA CON FABIO GIACOMELLI
Alla scoperta degli angoli più suggestivi del comprensorio di Livigno.

10.00 – CIASPOLATA NELLA VALLE DI LIVIGNO
Una passeggiata tra boschi innevati, silenzi e panorami che raccontano la magia dell'inverno.

16.00 – LABORATORIO DI INTAGLIO DEL LEGNO
Scopri un'antica tradizione alpina insieme ad un artigiano locale.

MARTEDÌ 29 DICEMBRE

10.00 – CIASPOLATA TRA I BOSCHI INNEVATI
Passeggiata tra boschi innevati e paesaggi silenziosi, per riscoprire il fascino dell'inverno.

17.30 – YOGA AL TRAMONTO CON GENNY
Un momento dedicato al benessere, per ritrovare equilibrio e armonia.

19.00 – SERATA VALTELLINESE
Una cena dedicata ai sapori autentici del territorio.

MERCOLEDÌ 30 DICEMBRE

08.00 – UN DOLCE BUONGIORNO CON ALFREDO
Movimenti semplici, respirazione e stretching per risvegliare il corpo e iniziare la giornata con il sorriso.

10.00 – CIASPOLATA NELLA BOSCO INCANTATO
Una passeggiata tra i boschi innevati, silenzi e panorami che raccontano la magia dell'inverno.

17.00 – DEGUSTAZIONE DI VINI NELLA NOSTRA CANTINA*
Un percorso tra grandi etichette e vini di montagna.

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE

SAN SILVESTRO

08.00 – YOGA CON GENNY
Un momento dedicato al benessere, per ritrovare equilibrio e armonia.

10.00 – L'ULTIMA CIASPOLATA DELL'ANNO
Per salutare il 2026 immersi nella natura.

19.00 – THE ALPINE GOLDEN NIGHT: WHERE THE FINEST MOMENTS SHINE FOREVER.

Non tutto ciò che è prezioso brilla. A volte è un momento condiviso, un paesaggio innevato, un brindisi, il calore di un camino. Questa è una notte dedicata a ciò che ha davvero valore.

19.15 – APERITIVO DI BENVENUTO IN STUA GRANDA

20.30 – GALA DINNER & LIVE ENTERTAINMENT
Una serata elegante tra musica, spettacoli e brindisi di mezzanotte.

VENERDÌ 1 GENNAIO

COLAZIONE DEL NUOVO ANNO
Servita fino alle 11.30.

10.30 – CIASPOLATA DEL PRIMO GIORNO DELL'ANNO
Un nuovo inizio tra i paesaggi innevati di Livigno.

21.00 – BAGNO SONORO
Un'esperienza profonda di rilassamento per iniziare il nuovo anno in armonia.

Tutte le attività sono gratuite per i nostri ospiti ad eccezione di quelle contrassegnate dall'asterisco.
E' possibile prenotarsi entro le ore 20:00 del giorno prima. Per maggiori informazioni rivolgiti in reception.

LA VIGILIA DI NATALE | 24 DICEMBRE 2026

DOVE IL BOSCO INCONTRA *LA MAGIA DEL NATALE*

IL CALORE DELLE LUCI, I PROFUMI DELLA MONTAGNA E LE SFUMATURE DEL VERDE BOSCO DANNO VITA A UN'ATMOSFERA INTIMA E RAFFINATA.

UNA SCENOGRAFIA ISPIRATA ALLA NATURA ALPINA FA DA CORNICE AD UN PERCORSO GASTRONOMICO CHE CELEBRA IL TERRITORIO E REINTERPRETA LA TRADIZIONE CON CREATIVITÀ.

UN NATALE DA VIVERE CON TUTTI I SENSI, TRA PICCOLI DETTAGLI, SAPORI AUTENTICI E MOMENTI DA CONDIVIDERE.

Ore 19:00
APERITIVO DI BENVENUTO

Ore 19:45
CENA DI GALA

Ore 21:30
ARRIVA BABBO NATALE







christmas
MENU

Tartare di ricciola, mela verde e aneto
Trota affumicata, panna acida alle erbe e limone
Crocchetta di pulled pork con grano saraceno e ketchup di peperoni
Tataki di Cervo cavolo cappuccio marinato e pan brioche
Crema di zucca e castagne con olio alle erbe alpine
Sfera di caprino fresco, impanata al pistacchio
Carpaccio di rapa rossa, maionese al levistico e nocciole tostate

~

Cappesante scottate, vellutata di topinambur, porro croccante e polvere di prezzemolo

~

Risotto Riserva San Massimo allo zafferano, gorgonzola e tartufo

Tortello di cappone e il suo brodo

~

Tacchinella ripiena di spinaci, frittatina e castagne accompagnata da un purè di patate

~

Sorbetto Soffio Alpino

~

Mousse al cioccolato al latte, biscuit alle nocciole, gel al ribes rosso, sorbetto ai frutti di bosco e decorazione croccante al cioccolato

Panettone con le sue salse: zabaione e cioccolato

100€ A PERSONA | 65€ BAMBINI (fino a 12 anni)
INCLUSA PER GLI OSPITI DELL'HOTEL IN MEZZA PENSIONE

CAPODANNO | 31 DICEMBRE 2026

THE ALPINE *GOLDEN NIGHT*

From the last light of the year to the first light of the new year.

UNA NOTTE CHE PRENDE VITA ATTRAVERSO LA LUCE.

UNA NOTTE CHE SI SVELA LENTAMENTE, TRA OMBRE SOFISTICATE E BAGLIORI DORATI. LA LUCE SI INTENSIFICA, LA MUSICA PRENDE RITMO E OGNI MOMENTO DIVENTA PARTE DI UN CRESCENDO CHE CULMINA NEL BRINDISI DI MEZZANOTTE.

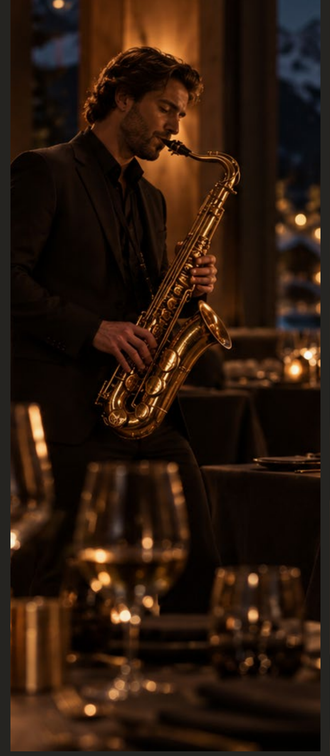
UN VIAGGIO DALL'ULTIMA LUCE DELL'ANNO AL PRIMO BAGLIORE DI QUELLO NUOVO.

Ore 19:15
APERITIVO DI BENVENUTO

Ore 20:30
CENA DI GALA

Ore 00:00
COUNTDOWN & MUSIC

Ore 01:00
COTECHINO & LENTICCHIE







New Years Eve
MENU

APERITIVO
Ostrica affumicata, mela verde ed erbe aromatiche
Tartare di salmone, avocado, limone e croccante di riso nero
Bon bon di ossobuco, maionese alla gremolata
Tacos ripieno di stracotto di cervo e maionese al levistico
Cialda di grano saraceno, tartare di manzo alla senape e nocciola
Uovo di quaglia, porcini e tartufo nero
Perla di Parmigiano 36 mesi, balsamico invecchiato e foglia d'oro
Patata bravas e salsa al peperone giallo
Zucca alla brace, ceci neri croccanti e olio alle erbe
Sfera di barbabietola, aneto e olive nere

L'ULTIMA LUCE
Tataki di wagyu, caviale Osietra, insalatina di cavolo mariano
e chips di riso nero

IL CREPUSCOLO ALPINO
Risotto al Castelmagno DOP con riduzione di mirtillo, levistico
in polvere e chips di Castelmagno

IL BAGLIORE D'ORO
Filetto di manzo in crosta di capperi, su cremoso di cavolfiore
affumicato e bietole saltate

LA NOTTE D'ORO
Entremet geometrico al cioccolato Grand Cru, cuore al
mandarino, pralinato di nocciola, sablé al cacao nero
e lamina d'oro 24 carati

230€ A PERSONA | 150€ BAMBINI (fino a 12 anni)
INCLUSA PER GLI OSPITI DELL'HOTEL IN MEZZA PENSIONE