

Menù a la Carte

on reservation

-25% per gli ospiti in mezza pensione

-25% discount for hotel guests



Antipasti - Starter

Degustazione di riserva di selvaggina e speck €18,00

Exclusive tasting of mixed game salami

Degustazione di formaggi Fassani e trentini con frutta, mostarda e noci €18,00

Tasting of typical Fassa Valley and Trentino cheese region with spicy jam and nuts

Ostriche Utah beach al pezzo €4,50

Utah beach Oyster (one piece)

Primi piatti - First course

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini e noci €13,00

Homemade noodles with porcini mushrooms and nuts

Schlutzkrapfen con burro e erba cipollina €13,00

Schlutzkrapfen (fresh typical ravioli) with butter and chives

Risotto Carnaroli mantecato al teroldego Braide (order min 2 pax) €13,00

Creamed carnaroli risotto with teroldego red wine sauce

Taglierini all' astice (min 2 pax) €20,00

Fresh ribbon with Lobster

Ravioli ripieni all' aragosta con salsa di pomodorini e rucola (order min 2 pax) € 20,00

Fresh homemade ravioli with lobster and seasoned with tomato and rocket sausage

Secondi Piatti - Second course

Filetto Magnum (300gr) €32,00

Fillet steak magnum

Costata di manzo (all' ettogrammo) €4,50

Boned italian steak

Filet Tartare - Fassona piemontese con crostini (order min 2 pax) €24,00

Steak Tartare - Fassona piemontese with bread

Fondue Bourguignonne (order min 2 pax) €28,00

Fondue Bourguignonne

Fondue Valdostana (order min 2 pax) €28,00

Cheese fondue Valdostana

Branzino oppure Orata alla griglia €20,00

Grilled Branzino (sea bass)

Gamberoni alla griglia €20,00

Grilled kings prawns

Aragosta alla catalana (order min 2 pax) €49,00

Boiled and garned crayfish

Dessert

Flambè alla frutta (order min 2 pax) €10,00

Flambè - Crepes Suzette (order min 2 pax) €10,00

tutti i prezzi sono a Pax - prices are per Person



LUNEDI' - MONDAY - MONTAG

Gourmet Service

Sagra Trentina

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

SAGRA TRENTEINA



ANTIPASTO TIPICO

Typical starter - typische Vorspeise

DUETTO DI CANEDERLI TARENTINI ALLO SPECK E AL FORMAGGIO CON BURRO DI MONTAGNA

Tyrolean dumplings (canederli) with melted butter
Two different kinds prepared with cheese and smoked ham
Tyroler Knödeln mit Butter, mit Käse und Speck gefüllt



LAGREIN

NR.

1/2

NR.

1/2

NR.

1/2

NR.

LA PASTA E FAGIOLI TRADIZIONALE VENETA

Beans and noodles soup
Nudel-Bohnen-Eintopf



CHIANTI RISERVA
PINOT NERO

PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO CON RAGU' DI SELVAGGINA

Home made large Tagliatelle with deer mince meat
Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout



CABERNET RISERVA

FIOCCHI *Speciale Gastronomia* CON POMODORO FRESCO E BASILICO

with fresh tomato - mit Tomaten und Basilikum



PIATTI PETITE CARTE - EXTRA A LA CARTE
-25% CLIENTI IN PENSIONE -25% HALF BOARD GUESTS



PAG. 4

Idea Ragazzi: il Piatto unico – One Dish– Einzeln Gericht

NR.

PASTA AL POMOD. FRESCO E FETTINA DI POLLO

Pasta with fresh tomato – grilled chicken breast
Makkeroni mit Tomaten und
gegrillte Hähnchenbrust



NR.

1/2

"TONCO DE PONTESEL"

CON POLENTA MORBIDA

SPEZZATINO DI CARNI MISTE E SALSICCIA

(Pontesel non è una località, ma il significato in Trentino di balcone; il nome deriva da un simpatico aneddoto familiare di dura, ma semplice vita che fu in Trentino....)

Stew of mixed meats with sausage and polenta
Gemischter Fleisch-Eintopf mit Wurst und Polenta



LAGREIN



DOLCI TARENTINI FATTI IN CASA

Home made typical desserts
Süßigkeiten im Haus gebildet

NR.

1/2

NR.

1/2

NR.

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO SU CRUDITA' DI VERDURE – COTTURA MEDIA

Sliced-grilled beef
Rindfleischstück



CHIANTI RISERVA
PINOT NERO

INSALATA ALLA NIZZARDA

Tonno, olive, pomodoro, fagiolini....
Nicoise salad – tuna tomato olives green beans
Salat Nicoise – Thunfisch tomaten oliven grüne bohnen



VINO ROSATO

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Grilled chicken breast
Gegrillte Hähnchenbrust



VINO ROSATO

PIATTI PETITE CARTE - EXTRA A LA CARTE
-25% CLIENTI IN PENSIONE -25% HALF BOARD GUESTS



PAG. 4



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



POSSIBILE PREPARAZIONE SENZA GLUTINE
WE CAN PREPARE GLUTEN FREE

ALLERGENI REG. (UE) 1169/2011

In caso di allergie è comunque necessario rivolgersi ai nostri responsabili, per pianificare al meglio le esigenze. In event of any kind of allergies, please inform immediately the manager of restaurant.

RICETTA FRESCA IN OGNI INGREDIENTE, SENZA ASTERISCO

* RICETTA PREVALENTEMENTE FRESCA E/O CON INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE

** RICETTA OCCASIONALMENTE FRESCA E/O CON INGREDIENTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE

Tutti i nostri fornitori di alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza