

# 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



DOMENICA - SUNDAY - SONNTAG

# Gourmet Service

# Domenica te Fascia

UNION HOTELS  
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB



NR.



## SPAETZLE SALTATI CON JULIENNE DI SPECK E SALVIA

PIATTO DI ORIGINE GERMANICA, INIZIALMENTE ERANO AL FORMAGGIO E SERVIVANO PER ACCOMPAGNARE PIATTI DI CACCIAGIONE DI PIUMA, INFATTI IL NOME SPAETZLE IN TEDESCO SIGNIFICA PASSEROTTO

Small home made dumplings with bacon and sage  
Kleine hausgemachte Gnocchi mit Speck und Salbei



BORDOLESE RISERVA  
CHARDONNAY

CUCINA TIPICA TRENINO ALTO ADIGE

NR.

## LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE

Home-made Lasagna with „Bolognese“ sauce  
Hausgemachte Lasagna aus „Bolognese“ Art



MARZEMINO  
CHIANTI GIOVANE

1/2

NR.



## PASSATO DI VERDURE CON OLIO EXTRAVERGINE

Vegetables cream with olio extravergine  
Gemuese Cremesuppe mit olio extravergine



SAUVIGNON

1/2

NR.



## PENNETTE *Speciale Gastronomia* AL POMODORO

Pasta with tomato sauce  
Nudeln mit Tomaten



1/2

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



PAG. 4

NR.



## \*CARNE SALADA DI MANZO SCOTTATA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI IN UMIDO

Sliced spiced beef with beans and fried onion  
Gewurtze Fleisch mit Bohnen und gebratenen Zwiebeln



BORDOLESE RISERVA  
MARZEMINO SUPERIORE

1/2

NR.



## \*SPALLA DI MAIALE ALLA CACCIATORA CON PUREA DI PATATE

Roasted Pork with mashed potatoes  
Braten mit Kartoffeln-Puree



MARZEMINO  
CHIANTI GIOVANE

1/2

NR.



## MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Mozzarella a la Caprese  
(with slices of fresh tomato)  
Mozzarella nach Caprese Art (mit Tomaten)



SAUVIGNON

1/2

NR.



## FETTINA ALLA GRIGLIA

Grilled steak  
steak vom Grill



VINO  
ROSATO

1/2

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.

## LASAGNA E ARROSTO CON PUREA

Lasagna & Roast meat  
Lasagne und gebratene Fleisch



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