

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



MERCOLEDÌ - MITTWOCH - WEDNESDAY - СРЕДЫ

Gourmet Service



Marendel de l Ciaciador



FAMILY GROUP  HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

NR.

BIS DI CANEDERLI CASERECCI CON FORMAGGIO E CON SPECK
Tyrolean dumplings (canederli) with melted butter
Two different kind prepared with cheese and bacon
Tyroler Knödeln in Butter (Käse Speck)
Канедерли из хлеба с сыром и ветчиной Спек подается маслом

CABERNET RISERVA

Saor De L Bosch

NR.

BOCCONCINI DI CERVO MARINATO AL TEROLDEGO CON POLENTA MISTA A DOSAGGIO SEGRETO FUNGHI E FORMAGGIO
Game stew with polenta, Cheese and Mushrooms
Spielragout mit Polenta und kaese und Pilzen
Тушеное мясо оленины с полентой и грибами

CABERNET RISERVA

Marendel De L Ciaciador

NR.

RISOTTO ALLA MILANESE
Risotto Milanese style with saffron and Parmesan
Safranrisotto nach Milanese Art
Ризотто по Милански с шафраном

PINOT BIANCO

CANNELLONI DI VERDURE AL GRATIN
vegetable cannelloni gratin
Gemüsecannelloni-Gratin - свежие макароны, фаршированные овощами и приготовленные в духовке

MULLER THURGAU

ZUPPA DI PATATE E PORRI
Zoup of leek and potatoes with aromatic crouton
creme mit Lauch und Kartoffeln mit aromatischen Crouton
крем-суп из картофеля и лука-порея с ароматным хлебом

VINO ROSATO

NR.

POLLO NOVELLO ALLA DIAVOLA
Grilled, than baked chicken with paprika
gegrilltes Hähnchen mit Paprika
Курочка-гриль с паприкой

SANGIOVESE NEBBIOLO

INSALATONA GOLOSA (TONNO, UOVA E VERDURE)
salad of: tuna, eggs, string b., lettuce, potatoes and tomatoes
Salat von: Thunfisch, Eier, grüne Bo., Salat, Kartoffeln und Tomaten
салат из: тунец, яйца, фасоль, салат, картофель и помидоры

VINO ROSATO

CARPACCIO (CARNE CRUDA) DI SCOTTONA
CON JULIENNE DI SEDANO E GRANA
Sliced-sauted-raw beef with celery and Trentingrana cheese
Carpaccio vom Rind (raw) gewürzt mit Olivenöl, Sellerie und Parmesan
Карпаччо из мяса с сыром и сельдереем

TRENTO DOC BRUT - PAS DOSAGE

NR.

MEZZEMANICHE AL RAGU'DI CARNI SCELTE
Pasta with meat sauce – Makkaroni mit Fleischsauce
Паста с соусом рагу

PAG. 4

NR.

MEZZEMANICHE AL POMODORO E ORIGANO
Pasta with tomato and origan – Tomatensauce und Oregan
Паста с томатным соусом

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

NR.

COTOLETTA ALLA MILANESE
Milanese cutlet – Wiener Schnitzel
Котлета по Милански

PAG. 4

NR.

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
Grilled chicken breast - gegrillte Hähnchenbrust
Куриная грудка на грили

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

NR.

RISOTTO MILANESE E POLLO GRIGLIATO
Risotto with saffron and grilled Chicken
Safranrisotto und gegrillte Hühnerbrust
Ризотто по Милански с шафраном и жареная куриная грудка

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