

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



SABATO - SAMSTAG - SATURDAY - СУББОТА

Gourmet Service

Tobie da Mont

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

NR. **PIZZOCCHERI DI GRANO SARACENO ALLE VERDURE**
INVERNALI DELLA VAL DI GRESTA SALTATI AL BURRO DI ALPEGGIO



CABERNET
RISERVA

Home meal Pizzoccheri with winter vegetables and cheese
Pizzoccheri (Vollkorn-Gebäck) mit Gemüse und Käse
Pizzoccheri sarrasin avec des légumes et du fromage
Интегральная макаронны с овощами и сыром

CUCINA TIPICA TRENTO ALTO ADIGE

NR. **LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE**

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

яичная лазанья заправленная домашним мясным соусом



MARZEMINO
LAMBRUSCO

NR. **MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO**

Vegetables soup with farro
Gemüsesuppe mit Zweikorn

овощной суп с добавлением ячменя



VINO
ROSATO

NR. **CREMA DI ZUCCA CON CROSTINO AL ROSMARINO**

cream of pumpkin soup with rosemary flavoured croutons
Kürbiscremesuppe mit Croutons mit Rosmarin gewürzt

крем суп из тыквы с гренками, приправленный розмарином



MULLER
THURGAU

ULTERIORI PRIMI PIATTI DEL GIORNO - ALTERNATIVES MENU'

NR. PENNETTE **Speciale Gastronomia** AL POMODORO

Pasta with tomato sauce – mit Tomatensauce
Паста с томатным соусом



NR. PENNETTE **Speciale Gastronomia** AL RAGU'

Pasta with meat sauce – Makkaroni mit Fleischsauce
Паста с мясным соусом ragu'



PIATTI PETITE CARTE - EXTRA A LA CARTE

-25% CLIENTI IN MEZZA PENSIONE -25% HALF BOARD GUESTS



PAG. 4

Portata Unica – One Dish– Einzeln Gericht IDEA RAGAZZI

NR. **LASAGNA E ARROSTO**

Lasagna & Roast meat
Lasagne und gebratene Fleisch
лазанья и жаркое из телятины



NR. **CARNE SALADA SCOTTATA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI**
IN UMIDO E CIPOLLA CROCCANTE



CABERNET
RISERVA

Grilled Salted beef with beans
Typische gegrillte Poekelfleisch mit Bohnen
Солонины гриль с фасолью

L'ARTE E LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE RICETTE

NR. ***VITELLO ARROSTO CON PUREA DI PATATE**

Roasted veal with puree potatoes
Niedriger-temperatur-gebratenen Kalbs mit Kartoffeln-mousse
Жаркое телятины с картофельным пюре



SANGIOVESE
NEBBIOLO

NR. **MOZZARELLA ALLA CAPRESE**

Mozzarella a la caprese (with sliced-fresh tomato)
Mozzarella Caprese Art (mit Frische Tomaten)
Сыр моцарелла Капрезе



VINO
ROSATO

NR. **PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI TARENTINI**

plate of cold cuts and cheeses of Trentino
Teller mit Aufschnitt und Käse des Trentino
Тарелка колбас и сыров Трентино



TRENTO DOC
BRUT - PAS DOSAGE

ULTERIORI SECONDI PIATTI DEL GIORNO - ALTERNATIVES MENU'

NR. **COTOLETTA ALLA MILANESE**

Milanese cutlet – Wiener Schnitzel
Куриная котлета по Милански



NR. **PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA**

Grilled chicken breast - gegrillte Hähnchenbrust
Куриная грудка на гриле



PIATTI PETITE CARTE - EXTRA A LA CARTE

-25% CLIENTI IN MEZZA 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