Menù a la Carte

on reservation

-25% per gli ospiti in mezza pensione
-25% discount for hotel guests

Antipasti - Starter

Degustzione 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
Utha 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 sausace

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

VENERDI' - FREITAG - FRIDAY - ПЯТНИЦЫ

Gourmet Service

Mèr e Monc

..... Mare e Monti

UNION HOTELS CANAZEI
FAMILY GROUP HOTELS & CLUB
CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

Primi Piatti - First Courses T.___ C.___ Pax ..... adulti + ... bambini

NR.

½

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

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

Tipico Trentino Alto Adige

CABERNET RISERVA

CUCINA TIPICA TRENTINO ALTO ADIGE

NR.

½

LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE

Home-made Lasagna with „Bolognese"
Hausgemachte Lasagna aus Bolognese Art
яичная лазанья заправленная домашним мясным соусом

Accademia Historic Must Della Cucina

MARZEMINO LAMBRUSCO

NR.

½

MINESTRONE DI VERDURE CON FARRO

Vegetables soup with farro
Gemüsesuppe mit Zweikorn
овощной суп с добавлением ячменя

Vegetarian

VINO ROSATO

NR.

½

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

ZUPPA · SOUP

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 Fleiscsauce
Паста с мясным соусом рагу

felicetti

Classic

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

Gourmet Plus

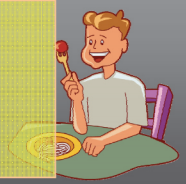
PAG. 4

Portata Unica – One Dish– Einzeln Gericht IDEA RAGAZZI

NR.

LASAGNA E ARROSTO

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



Secondi Piatti - Second Courses T.___ C.___ Pax ..... adulti + ... bambini

NR.

½

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

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

Tipico Trentino Alto Adige

CABERNET RISERVA

L'ARTE E LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE RICETTE

NR.

½

*VITELLO ARROSTO CON PUREA DI PATATE

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

Accademia Historic Must Della Cucina

SANGIOVESE NEBBIOLO

NR.

½

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

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

Vegetarian

VINO ROSATO

NR.

½

PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI TRENTINI

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

PIATTO FREDDO
COLD DISH

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

Classic

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

Gourmet Plus

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 immediatly 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