

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 (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 alle cape sante e gamberoni con salsa di pomodorini e pesto di rucola
(order min 2 pax) € 20,00

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 (min 2 pax) €24,00

Steak Tartare - Fassona piemontese with bread

Fondue Bourguignonne (min 2 pax) €28,00

Fondue Bourguignonne

Fondue Valdostana (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 (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



SABATO - SAMSTAG - SATURDAY

Gourmet Service

Tobie da Mont

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

Primi piatti ~ First Courses

Nr.		SPAETZLE AGLI SPINACI CON JULIENNE DI SPECK E RICOTTA AFFUMICATA Small spinach gnocchi with speck and ricotta cheese Spinatknödel mit Speck und geräuchert Ricotta	  	
1/2				
Nr.		LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE Home-made Bolognese Lasagna Hausgemachte Lasagna aus Bolognese Art	   	
1/2				
Nr.		ZUPPA DI VERDURE CON FARRO PERLATO Vegetables soup with spelt Gemüsesuppe mit Zweikorn		
1/2				
Nr.		SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti with garlic EVO olive and chili Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili		
1/2				

PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Per i piccoli ospiti oltre al menù offriamo
ANCHE piatto unico (primo e secondo)

For our young guests we advise a single course
(first and second course together)

Pasta al pomodoro	Pasta al ragù	Riso in bianco	Fettina ai ferri	Petto di pollo	Würstel
Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.

Kids

Secondi piatti ~ Second Courses

Nr.		CARNE SALADA SCOTTATA, SALSICCIA ALLA GRIGLIA CON FAGIOLI IN UMIDO E CIPOLLA CROCCANTE Grilled Salted beef and sausage with beans and fried onion Typische gegrillte Poekelfleisch mit Bohnen und wurst		
1/2				
Nr.		SPALLA DI VITELLO IN UMIDO COTTA A BASSA TEMPE- RATURA 72° IN SALSA GREMOLADA Stew of veal shoulder cooked at low temperature 72° with “gremolada” garlic parsley and light lemon sauce Kalbsschulter Topf bei niedriger Temperatur 72 ° gekocht, mit “Gremolada” Knoblauch, Petersilie und leichter Zitronensauce	 	
1/2				
Nr.		MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON POMODORO PICCADILLY Buffalo mozzarella with “piccadilly” fresh tomato Büffelmozzarella mit Tomaten		
1/2				
Nr.		FILETTO DI MAIALINO ALLA GRIGLIA Grilled fillet of pork Gegrilltes Schweinfilet		
1/2				

PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Allergeni ~ Allergens

Ricetta fresca in ogni ingrediente

* Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine

** Ricetta occasionalmente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati.

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