

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 - SATURDAY - SAMSTAG

Gourmet Service

Marendel de l Ciaciador



UNION HOTELS
CANAZZE

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

NR.	TAGLIATELLE SALTATE CON FUNGHI MISTI AL SAPORE DI BOSCO <i>homemade pasta tagliatelle with mushroom sauce flavored with forest aromas hausgemachte Tagliatelle mit Pilz mit Waldaromen gewürzt</i>	 TEROLDEGO LAGREIN RISERVA
1/2		
		

Saor De L Bosch

NR.	BOCCONCINI DI CERVO MARINATO AL TEROLDEGO CON POLENTA MISTA A DOSAGGIO SEGRETO E FORMAGGIO <i>stew of marinated venison with Teroldego wine with rustic polenta and cheese Hirscheintopf mariniert in Teroldego Wein mit Polenta und Käse</i>	 TEROLDEGO LAGREIN RISERVA
1/2		
		

Marendel De L Ciaciador

NR.	RISOTTO ALLA MILANESE ALLO ZAFFERANO <i>Risotto "Milanese" with saffron and Parmesan Safran-Risotto nach Milanese Art</i>	 SAUVIGNON
1/2		
		
NR.	ZUPPETTA DI LENTICCHIE CON BRUNOISE DI VERDURE <i>Lentils soup with vegetables brunoise Linsensuppe mit Gemüse</i>	 VINO ROSATO
1/2		
		
NR.	MEZZE PENNE AL POMODORO SELEZIONE GASTRONOMIA FELICETTI <i>Pasta with spicy tomato sauce Makkaroni mit mittelscharfes Tomatosauce</i>	 CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC
1/2		
		


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


PAG. 4

NR.	BOLLITO DI CARNI MISTE E VERDURE MANZO, COTECHINO, LINGUA, WURSTEL . SALSA VERDE <i>Boiled beef, cotechino, wurstel, vegetables with green sauce Gekochtes Rinderfleisch, Wurst, Kochsalam, Gemüse mit grüne Sauce</i>	 PINOT NERO
1/2		
		
NR.	ZUCCHINE GRIGLIATE CON MOZZARELLA <i>Grilled Zucchini with mozzarella Gegrillten Zucchini mit Mozzarella</i>	 SAUVIGNON
1/2		
		
NR.	POLLO INSAPORITO ALLA DIAVOLA (PICCANTINO) <i>Roast devilled chicken Gebackenes Hähnchen mit pikant</i>	 BORDOLESE GIOVANE
1/2		
		


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


PAG. 4

NR.	Piatto unico – One Dish– Einzeln Gericht RISOTTO ALLA MILANESE E POLLO ARROSTO <i>Risotto and Baked chicken Risotto nach Milanese und Gebackenes Hähnchen</i>	
-----	---	--

 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	