

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 - WEDNESDAY - MITTWOCH

Gourmet Service

Sapori di Malga

UNION HOTELS
CANAZEL

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

NR.

GNOCCHI DI PATATE

SALTATI CON FONDUTA DI TRENTINGRANA

Home made potatoes dumplings with
Cheese fondue of Trentingrana (parmesan)
Kartoffeln Knodeln mit Parmesan-Käse-Fondue-Sauce



BORDOLESE RISERVA
BARBERA

1/2

CUCINA TIPICA TRENTINO ALTO ADIGE

NR.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti Carbonara (eggs, bacon and cheese)
Spaghetti nach Carbonara Art (Eier, bacon, und käse)



PINOT

1/2

NR.

MINESTRA DI CECI CON MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA

Chickpea soup with fresh noodles
Kichererbsensuppe mit frischer Pasta



CHIANTI GIOVANE

1/2

NR.

MEZZE MANICHE *Speciale Gastronomia* ALLA SICILIANA (PASTA CORTA AL POMODORO, MELANZANE)

Short Pasta with tomato, eggplant, vegetables
Makkaroni nach Siciliana Art (Tomaten, Auberginen)



VINO ROSATO

1/2

NR.

RISO IN BIANCO ALL'INGLESE

Boiled Rice - nature
Reis in Salzlake gekocht



CHIANTI GIOVANE
MARZEMINO



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



PAG. 4

NR.

... SPIEGELEIER

(UOVA, PATATE E SPECK)

PIATTO SEMI-CALDO, CON UOVA
ALLA PIASTRA PATATE AL FORNO E SPECK A CRUDO
Eggs, potatoes and bacon
Spiegeleier mit Kartoffeln und Speck



BORDOLESE RISERVA
BARBERA

1/2

NR.

*COTOLETTA ALLA MILANESE

Milanese breaded cutlet
Wiener Schnitzel



PINOT GRIGIO

1/2

NR.

* STEAK TARTARE

(CARNE CRUDA)

Beef tartare with sauces of the Chef (Raw meat)
Rindertatar mit Saucen der Koch (Rohes fleisch)



PINOT BIANCO

1/2

NR.

FORMAGGI MISTI LOCALI CON MIELE

Assorted local cheeses served with honey
Verschiedene Käsesorten serviert mit Honig



GEWURZTRAMINER

1/2

NR.

*BATTUTA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled beef steak
RindFleisch vom Grill



CHIANTI GIOVANE
MARZEMINO



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



PAG. 4

Idea Ragazzi: il Piatto unico – One Dish– Einzeln Gericht

NR.

GNOCCHI DI PATATE AL TRENTINGRANA E COTOLETTA

Gnocchi with cheese cream– Milanese cutlet
Kartoffeln Gnocchi Käse-Fondue-Sauce – Milanese Schnitzel



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