

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



GIOVEDÌ - THURSDAY - DONNERSTAG

Gourmet Service

Gran Galà

UNION HOTELS
CANAZEL

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

Gala Classico T. ____ C. ____ Pax +
adulti bambini

ANTIPASTO DI GALA

entree - Vorspeise

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON FUNGHI E TRENTO DOC & CREPPE INTEGRALI CON VERDURE GRESTANE DI STAGIONE E TRENTINGRANA

*Risotto carnaroli with mushrooms and Trento sparkling
wine ravioli of fresh pasta stuffed with potatoes,
ham and local cheese*

*Risotto carnaroli mit Pilzen und Trento Schaumwein
Wholeweat Crepes with vegetables from Trentino
Integralen Crepes mit Trentiner Gemuese*

bis di

CONVIVIO DI PREGIATE CARNI PREPARATE ARROSTO DALLO CHEF PATATE E VERDURA

*Mixed roasted rare meats
Gemischte feine Bratesorten*

MENU
Nr.



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

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

NR.

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON FUNGHI E TRENTO DOC & CREPPE INTEGRALI CON VERDURE GRESTANE DI STAGIONE

*Risotto carnaroli with mushrooms and Trento sparkling wine
ravioli of fresh pasta stuffed with vegetables*



TRENTO DOC

1/2

NR.

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

UOVA, PREZZEMOLO E FORMAGGIO

Broth with beaten eggs (Roman Style)

Brühe mit Eigeschlagen



SAUVIGNON

1/2

NR.

MEZZE PENNE SALTATE ALL' ARRABBIATA

Seasoned Mezze Penne (pasta) "arrabbiata" with hot tomato

*Mezze penne (Makkaroni) "arrabbiata" mit würzige
tomatensauce*



PINOT NERO
CHIANTI

1/2

PASTA AL RAGU' CASERECCIO

Pasta with old fashioned meat sauce - Fleischsauce



Nr.....

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

NR.

PASTA AL RAGU' E FETTINA ALLA PIASTRA

Pasta with meat sauce and grilled steak

Makkaroni mit Fleischsauce und Fleisch vom Grill



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

NR.

CONVIVIO DI CARNI PREGIATE

Mixed roasted rare meats

Gemischte feine Bratesorten



BORDOLESE
RISERVA

1/2

NR.

MELANZANE DORATE FARCITE AL FORMAGGIO

Fried Mozzarella wrapped with aubergine

Gebratene Auberginen mit Mozzarella überdachte



SAUVIGNON

1/2

NR.

PICCOLO ROAST BEEF ALL'INGLESE

English Roast beef

Roastbeef nach Englisch or Art



BORDOLESE
RISERVA

1/2

FETTINA ALLA PIASTRA

Grilled steak - Fleisch vom Grill



Nr.....