

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



MARTEDI' - DIENSTAG - TUESDAY - ВТОРНИК

Gourmet Service

Sapori di Malga



FAMILY GROUP  HOTELS & CLUB
CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

NR.	 STRANGOLAPRETI DI PANE, RICOTTA E SPINACI AL BURRO DI MALGA <i>Bread and spinach dumplings with melted butter</i> <i>Semmel- und Spinat-Knödel mit Weidebutter</i> <i>НЬОККИ со шпинатом</i>	  BORDOLESE RISERVA
1/2		

CUCINA TIPICA TRENTO ALTO ADIGE

NR.	SPAGHETTI <i>Speciale Gastronomia</i> ALLA CARBONARA <i>Spaghetti with eggs, speck, pepper and parmesan</i> <i>Spaghetti mit Eiern, Speck, Pfeffer und Parmesan</i> <i>Спагетти с яйцом и беконом</i>	  CHARDONNAY
1/2		

NR.	GNOCCHI DI SEMOLINO GRATINATI SU SALSA DI POMODORO <i>semolina gnocchi au gratin accompanied with tomato</i> <i>Griß-Gnocchi überbacken - манная запеканка клецки</i>	  VINO ROSATO
1/2		

NR.	ZUPPA DEL CONTADINO CON LEGUMI E CEREALI <i>Country soup made with legumes and cereals</i> <i>Landsuppe mit Hülsenfrüchten und Müsli</i> <i>суп из супов с бобовыми и крупы</i>	  MULLER THURGAU
1/2		

ULTERIORI PRIMI PIATTI DEL GIORNO - ALTERNATIVES MENU

NR.	 FARFALLE <i>Speciale Gastronomia</i> AL POMODORO <i>Pasta with tomato sauce - Makkaroni mit Tomatensauce</i> <i>Паста с томатным соусом с томатным соусом</i>	 
-----	--	---

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



PAG. 4

NR.	 ★ HERRENGRÖSTL ROSTICCIATA DI MANZO CON PATATE E CIPOLLE <i>Beef sautéed with onions and potatoes</i> <i>Herrngröstl - gebraten Kalbfleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln</i> <i>Тирольское жареное блюдо из телятины</i>	  BORDOLESE RISERVA
1/2		

L'ARTE E LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE RICETTE

NR.	 HAMBURGER DI MANZO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Burger beef</i> <i>gegrillte Burger</i> <i>Венский шницель</i>	  BORDOLESE GIOVANE
1/2		

NR.	★★ SPIEDINI DI TOTANO CROCCANTI CON SALSA TARTARA <i>crispy squid skewers</i> <i>knusprige Tintenfischspieße</i> <i>хрустящие шампурсы для кальмаров</i>	  VINO ROSATO
1/2		

NR.	 FORMAGGI MISTI con MOSTARDA E MIELE "SELEZIONE DEL TERRITORIO" <i>Assorted local cheese kind, with honey and mustard</i> <i>Verschiedene Käsesorten serviert mit Senf - Honig</i> <i>АССОРТИ МЕСТНЫХ СЫРОВ С МОСТАРДОЙ И МЕДОМ</i>	  MOSCATO CHARD. RIS.
1/2		

ULTERIORI SECONDI PIATTI DEL GIORNO - ALTERNATIVES MENU

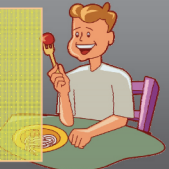
NR.	 FETTINA ALLA GRIGLIA <i>Grilled meat slice - gegrilltes Fleischstück</i> <i>Свиное мясо на гриле</i>	
-----	---	---

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



PAG. 4

Portata Unica - One Dish - Einzeln Gericht IDEA RAGAZZI

NR.	PASTA AL POMODORO E HAMBURGER <i>Pasta with tomatosauve and Hamburger</i> <i>Makkaroni mit Tomatensauce und Hamburger</i> <i>макаронны с маслом и Венский шницель</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 immediately 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