

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



VENERDI' - FRIDAY - FREITAG

Gourmet Service

Mèr e Monc
..... Mare e Monti

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

NR.	STRANGOLAPRETI DI PANE, RICOTTA E SPINACI AL BURRO DI MALGA  Bread and spinach dumplings with melted butter Semmel- und Spinat-Knödel mit Weidebutter   GEWURZTRAMINER O MULLER THURGAU
1/2	

CUCINA TIPICA TRENTO ALTO ADIGE

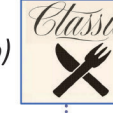
NR.	STINCO AL FORNO CON PATATE AROMATIZZATO ALLE ERBE DI MONTAGNA  Roast Pork shank seasoned in herbs with potatoes Gebratene Schweinshaxe mit Bergaromen gewürzt   BARBERA CHIANTI RIS. CABERNET RIS.
1/2	

L'ARTE E LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE RICETTE

NR.	 BAVETTE <i>Speciale Gastronomia</i> ALLA PESCATORA*  Bavette (flat spaghetti) with seafood sauce Bavette (zerdrückte Spaghetti) mit Meeresfrüchten   PINOT GRIGIO
1/2	
NR.	ZUPPA D'ORZO TRADIZIONALE ALLA TRENTINA Traditional smoked barley soup Gerstensusuppe mit leicht Rauchparfum   MULLER THURGAU
1/2	
NR.	CONCHIGLIE SALTATE CON POMODORO E ORIGANO  Sauted pasta with tomato sauce and origan Pasta mit Tomatosauce und Oregano   MARZEMINO
1/2	
NR.	PASTINA IN BRODO Noodle soup (broth vegetable) Nudeln im Brühe 
1/2	

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

 **PAG. 4**

NR.	FILETTO DI PERSICO ALLA MEDITERRANEA  POMODORO, CAPPERI Filet of pers fish with tomato and capers Barsch Fischfilet mit Tomaten und Kapern sauce   MULLER THURGAU
1/2	
NR.	VITELLO TONNATO CON SALSA ALLA VECCHIA MANIERA  Breast of veal with old fashioned tuna sauce Kalbsbrust mit Thunfischsauce auf die althergebrachte Weise   PINOT NERO CHARDONNAY
1/2	
NR.	OMELETTE CON CIPOLLA  Onion Omelette Zwiebel Omelett   MULLER THURGAU
1/2	
NR.	MOZZARELLA ALLA CAPRESE  Mozzarella Caprese (with slices of fresh tomato) Mozzarella Caprese Art (mit Tomaten)   VINO ROSATO
1/2	

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.	PASTA AL POMODORO E WURSTEL Pasta with tomato and Wurstel Makkaroni mit Tomaten und wurstel 
-----	--



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