

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 - ЧЕТВЕРГ

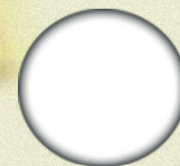
Gourmet Service

Buongustaio



FAMILY GROUP HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA



NR.	 GNOCCHI DI PATATE CASERECCI RIPIENI CON FUNGHI E SALSICCIA <i>Potatoes gnocchi filled with mushrooms and local sausage</i> <i>Kartoffelgnocchi gefüllt mit Pilzen und Wurst</i> <i>Картофельные гноки, наполненные грибами и местными колбасками</i>	  LAGREIN
1/2		

CUCINA TIPICA TRENTO ALTO ADIGE

NR.	 SEDANI BIO ALL'AMATRICIANA  <i>with Amatriciana sauce (onion, bacon, tomato, pecorino)</i> <i>nach Amatriciana (Zwiebel, Speck, Tomaten und käse)</i> <i>Паста с беконом, помидорами, луком и сыром Пекорино</i>	  CHIANTI RISERVA PINOT NERO
1/2		
NR.	ZUPPA D'ORZO TRADIZIONALE ALLA TRENTINA <i>Traditional barley soup</i> <i>Gerstersuppe mit leicht Rauchparfum</i> <i>Перловый суп с копчёностями</i>	  VINO ROSATO
1/2		
NR.	 STRACCIATELLA ALLA ROMANA UOVA, PREZZEMOLO E FORMAGGIO <i>Broth with beaten eggs (Roman Style)</i> <i>Brühe mit Ei geschlagen</i> <i>Бульон с яйцом, петрушкой и сыром</i>	  CHARDONNAY NOSIOLA
1/2		

ULTERIORI PRIMI PIATTI DEL GIORNO - ALTERNATIVES MENU'

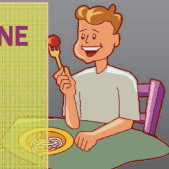
NR.	 SEDANINI AL TONNO <i>Pasta tunafish sauce – Makkaroni mit Thunfischsauce</i> <i>Паста с тунцом</i>	
-----	---	---

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.	GNOCCHI POMODORO E WURSTEL CON PATATINE <i>Potatoes gnocchi with tomato and Chicken Cutlet</i> <i>Drop-Kartoffeln (Gnocchi) und Hühnchenschnitzel</i> <i>картофельные и молочные гноки</i>	
-----	--	--

NR.	 GUANCIALE DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA ALLA BIRRA FORST CON SOFFICE DI PATATE E CAROTE <i>braised beef flavored beer with mashed potatoes</i> <i>Rinderschmorbraten aromatisierte mit Bier und Kartoffelpüree</i> <i>Тушеная говядина с ароматом пива и картофельным пюре</i>	  LAGREIN
1/2		

L'ARTE E LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE RICETTE

NR.	 *CONIGLIO ALLA LIGURE <i>stewed rabbit Ligurian style</i> <i>geschmortem Kaninchen</i> <i>Тушеный кролик с оливками из Лигурии</i>	  CHIANTI RISERVA PINOT NERO
1/2		
NR.	 *FILETTO DI PERSICO ALLA MEDITERRANEA <i>fillet of perch in the Mediterranean style</i> <i>Barschfilet nach Mittelmeer Art</i> <i>филе окуня со средиземноморскими овощами</i>	  VINO ROSATO
1/2		
NR.	 PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA <i>Ham and Mozzarella</i> <i>Prosciutto und Mozzarella</i> <i>Прошутто и моцарелла</i>	  CHARDONNAY NOSIOLA
1/2		

ULTERIORI SECONDI PIATTI DEL GIORNO - ALTERNATIVES MENU'

NR.	 PETTO DI POLLO ALLA MILANESE <i>Chicken cutlet – Hühnchenschnitzel</i> <i>куриная котлета</i>	 
-----	--	--

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



PAG. 4

 **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