

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 (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 alle cape sante e gamberoni con salsa di pomodorini e pesto di rucola
(order min 2 pax) € 20,00

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 (min 2 pax) €24,00

Steak Tartare - Fassona piemontese with bread

Fondue Bourguignonne (min 2 pax) €28,00

Fondue Bourguignonne

Fondue Valdostana (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 (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



MERCOLEDÌ - MITTWOCH - WEDNESDAY

Gourmet Service



Marendel de l Ciaciador

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

Primi piatti ~ First Courses

Nr.		CHICCHE DI PATATE SALTATE CON SALSICCIA E FUNGHI			<i>Lagrein</i>
1/2		Potatoes gnocchi with mushrooms and local sausage Kartoffeln-knockeln mit Pilzen und typische wüsrchen			
Nr.		RISOTTO ALLA MILANESE			<i>Pinot Bianco</i>
1/2		Risotto Milanese style with saffron and parmesan Safran gewurtzt Risotto			
Nr.		FAGOTTINO DI CREPES RIPIENO DI VERZE E SPECK COTTO			<i>Marzemino Amarone</i>
1/2		Crepes filled with cabbage and speck Crepes mit Kohl und Speck			
Nr.		PASTA E FAGIOLI TRADIZIONALE VENETA			<i>Chianti</i>
1/2		Traditional beans soup with noodles Nudel-Bohnen-Eintopf			

PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Per i piccoli ospiti oltre al menù offriamo
ANCHE piatto unico (primo e secondo)

For our young guests we advise a single course
(first and second course together)

Kids

Pasta al pomodoro	Pasta al ragù	Riso in bianco	Fettina ai ferri	Petto di pollo	Würstel
Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.

Secondi piatti ~ Second Courses

Nr.		BOCCONCINI DI CERVO MARINATO AL TEROLDEGO CON LA NOSTRA POLENTA, FUNGHI E FORMAGGIO			<i>Teroldego riserva</i>
1/2		Game stew with polenta, cheese and mushrooms Spielragout mit Polenta und Käse und Pilzen			
Nr.		COSCETTA DI POLLO RIPIENA CON CARCIOFI E CURRY			<i>Marzemino Chianti</i>
1/2		Chicken thigh pulp stuffed with artichokes and curry Hähnchenschenkelfleisch gefüllt mit Artischocken und Curry			
Nr.		TARTARE DI FILETTO DI MANZO (pietanza cruda)			<i>Pinot Bianco</i>
1/2		Steak Tartare (raw) Steak-Tartar			
Nr.		FILETTO DI PLATESSA PASTELLATA CON ERBE AROMATICHE			<i>Sauvignon</i>
1/2		Fried fillet of flounder in a batter of eggs and milk Gebratene Schollenfilet in Eihülle			

PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



Allergeni ~ Allergens



Ricetta fresca in ogni ingrediente

* Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine

** Ricetta occasionalmente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati.

Tutti i nostri fornitori alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza.