

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



LUNEDI' - MONTAG - MONDAY - ПОНЕДЕЛЬНИК

Gourmet Service

Gran Galà



FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA



ANTIPASTO DI GALA

entree - Vorspeise

типичный стартер

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA ZUCCA E FUNGHI E RAVIOLI CASERECCI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI

Risotto with pumpkin and mushrooms
homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach

Risotto mit Kürbis und Pilzen
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat

ризотто с тыквой и грибами
домашние равиоли, фаршированные рикоттой и шпинатом

* TAGLI DI PREGIATE CARNI AL FORNO FILETTO DI MAIALE LARDELLATO E CHATEAUBRIAND DI MANZO ALLA MAÎTRE D'HOTEL CON PATATE FONDENTI E VERDURA

Mixed Fillet of rare Meats with potatoes and vegetables

Filets von gemischten Fleisch Aufschnitten

ФИЛЕ ДВУХ ВИДОВ ОТОБРАННОГО МЯСА С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

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

NR.

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA E FUNGHI CON FAGOTTINO DI CREPES AL VEZZENA E SPECK COTTO

risotto and ravioli – Risotto und Ravioli

Ризотто и равиоли



TRENTO DOC

NR.

MINISTRA DI CECI CON MALTAGLIATI CASERECCI

Chickpea soup with fresh noodles

Kichererbsensuppe mit frischer Pasta

суп из нута и овощей приправленный зелёным луком



SAUVIGNON

NR.

PAGLIA E Fieno AL RAGU'

White and Green Tagliatelle with meat sauce

Tagliatelle mit Fleischsauce

«СОЛОМА И СЕНА С РАГУ» (ДЛИННАЯ ПАСТА ТИПА ТАЛЪЯТЕЛЛЕ, БЕЛОГО И ЗЕЛЕНОГО ЦВЕТА. С МЯСНЫМ СОУСОМ)



PINOT NERO
CHIANTI

Nr.....

CONCHIGLIE AL POMODORO

Pasta with tomato sauce – Makkaroni mit Tomatensauce

паста с томатным соусом



Secondi Piatti - Second Courses T. ____ C. ____

NR.

TAGLI DI PREGIATE CARNI "GRAN SELEZIONE"

Mixed Fillet of rare Meats

Filets von gemischten Fleisch Aufschnitten

ФИЛЕ ДВУХ ВИДОВ ОТОБРАННОГО МЯСА С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ



BORDEAUX
RISERVA

NR.

STRUDEL DI PASTA BRISE' CON VERDURE E MOZZARELLA

savory strudel of brisè pasta with mozzarella and vegetables

Brot gefüllt mit Mozzarella und Sardellen, panierte und frittierte

Жареный хлеб с начинкой из сыра моцарелла и анчоусы



MOSCATO
GEWURZTRAMINER

NR.

VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MANIERA

Breast of veal with old fashioned tuna sauce

Kalbsbrust mit Thunfischsauce auf die althergebrachte Weise

Телятина под тунцовым соусом



TRENTO DOC

Nr.....

BATTUTA DI MANZO ALLA PIASTRA

Grilled beef steak - gegrilltes Rindersteak - стейк на гриле



Portata Unica – One Dish– Einzeln Gericht

Nr.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI E FETTINA ALLA GRIGLIA

ravioli with ricotta and spinach and grilled steak

Ravioli mit Ricotta und Spinat und gegrilltem Steak

равиоли с рикоттой и шпинатом и жареный стейк

