La stua fassana

Stua Fassana; Streda Pent de Sera 18 c/o Hotel Soreghes Campitello Tn
Phone: +39 0462 750060 - +39 0462 601033
www.unionhotelscanazei.it

SPECIALITA' TRENTINE - TIROLESI - LADINE

TAGLIERE MISTO DI AFFETTATI
Gemischte Platte mit Aufschnitt
Mixed dish of cold meats

TRIS DI CANEDERLI
Knödelnteller mit butter Sauce
Dumplings with butter sauce

TAGLIERE MISTO DI SELVAGGINA
Gemischte Platte mit Aufschnitt
Mixed dish of cold meats

TAGLIATELLE AI FUNGHI O CERVO
Tagliatelle mit Hirschfleisch oder pilzen
Tagliatelle with mushrooms or Venision

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI CON MOSTARDA E MIELE
Käse Holtzplatte mit Sauce
Mixed cheese platter

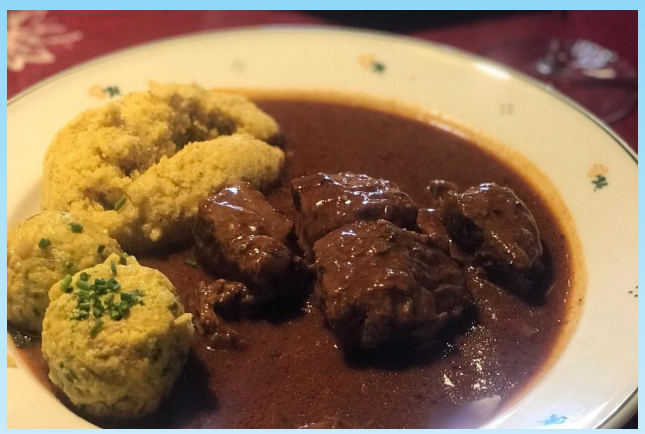
RISOTTO AL TEROLDEGO
Risotto mit Teroldego Wein
Risotto with Teroldego wine

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 1,50

SPECIALITA' TRENTINE - TIROLESI - LADINE



TYROLER KAISERPLATTE
Piatto tipico trentino - tirolese
Trentiner und Tiroler gericht
Tipical Trentin and Tyrolean dish

ROSTICCIATA DI MANZO ALLA TIROLESE
Gemischte Fleisch tiroler
Tyrolean style mixed meat

TRENTINER KAISERPLATTE
Piatto della tradizione locale
Traditionelle Gericht
Traditional dish

POLENTA FORMAGGIO FUSO E UOVA
Polenta mit geschmolzenem Käse und eier
Polenta with melted cheese and eggs

SPIEGELEIER
Uova, speck e patate
Spiegeleier mit speck und Kartoffeln
Fry eggs with speck and roast potatoes

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 1,50

SPECIALITA' TRENTINE - TIROLESI - LADINE

Taglieri Prodotti Tipici - Kalte Vorspeisen - Hors d' oeuvres

TYROLERSPECK HOLZPLATTE - TRADIZ. TIROLESE — **1 pax € 9,00 - 2 pax € 13,90**
Tagliere di speck tirolese, Formaggio cher de Fascia,
Polenta di Storo ai ferri,Pane Nero, Rafano.
Vorspeise mit Schwarzbot, speck, rafano
Hors d' oeuvre with brown bread, speck, rafano.

WILDFLEISH HOLZPLATTE - MIX DI SELVAGGINA — **1 pax € 9,00 - 2 pax € 13,90**
Tagliere di selvaggina, Formaggio, Polenta di Storo ai Ferri, Pane Nero, Rafano.
Wildfleish mit polenta kaese und sauce.
Game with polenta, cheese, sauce

KÄSE HOLZPLATTE - TAGLIERE DI FORMAGGI FASSANI E TRENTINI CON MOSTARDA E MIELE — **€ 13,50**
Käsesorten von Trentino mit süßem Senf und Honig
Mixed cheeses from Trentino area with sweet mustard and honey

Primi piatti - Warme Vorspeise - Noodles and soups

KNÖDELNTELLER IN BUTTER SAUCE - CANEDERLI — **€ 10,00**
Tris di Canederli al burro fuso o in brodo
SemmelKnodel in Fleishbruhe oder mit butter sauce
Large bread dumplings in stock or with butter sauce

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CERVO** — **€ 11,00**
Pasta fatta in casa o di pregiato pastificio locale
Tagliatelle mit Hirschfleisch-Sauce
Homemade tagliatelle with Venison sauce

TAGLIATELLE AI PORCINI* — **€ 11,00**
Pasta fatta in casa o di pregiato pastificio locale
Tagliatelle mit Hirschfleisch-Sauce oder Steinpilzsauce
Tagliatelle homemade with Porcini mushrooms sauce

RISOTTO AL TEROLDEGO ROTALIANO — **€ 11,00 a persona**
Preparazione in 30 minuti. *minimo 2 PAX*
Risotto mit Teroldego Wein
Risotto with Terodego wine

Secondi Piatti - Zweite Gänge - Second Course

***TYROLER KAISERPLATTE - tipico trentino tirolese** — **€ 17,90**
Canederlo, Polenta Trentina , Crauti, Goulash Salsiccia e formaggio "Cher de Fascia"
Knodel, polenta, Sauekraut, Goulash, wurst und Käse aus der Region "cher de Fascia"
Canederlo, polenta, sauekraut, goulash, sausage and local cheese "Cher de Fascia"

TRENTINER KAISERPLATTE — **€ 17,90**
Polenta di Storo, Salsiccia alla griglia funghi e formaggio " Cher de Fascia"
Trentiner Polenta di Storo mit gemishte Pilzen, typische Wurst und Käse "Cher de Fascia"
Trentino Polenta di Storo with mixed mushrooms, sausage and typical cheese " Cher de Fascia"

***ROSTICCIATA DI MANZO ALLA TIROLESE** — **€ 13,00**
Tagli di carni arrosto saltati con cipolle e patate
Herrengröstl Rinderfleisch mit Zwielben und Kartoffeln
Beef sauted with onions and potatoes

SPIEGELEIER — **€ 11,00**
Uova, speck e patate
Spiegeleier mit speck und Kartoffeln
Fry eggs with speck and roast potatoes

POLENTA FORMAGGIO FUSO E UOVA — **€ 11,00**
Polenta di storo con formaggio fuso e uova
Polenta von storo mit geschmolzenem Käse und eier
Polenta di storo with melted cheese and eggs

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

STEAKHOUSE GRILL

*ARROSTICINI di AGNELLO ALLA GRIGLIA CON POLENTA

Gegrillte Röster vom Lamm mit Polenta
Grilled rosters of lamb with Polenta

€15,00

*GRIGLIATA DI CARNE MISTA

Mixed grill Meat

€ 21,00

COSTATA NAZIONALE O IRLANDA con patate arrosto o fritte

100 gr - € 4,90 (all' etto)

con patate arrosto o fritte
Costata with roast or fried potatoes

*COSTOLETTE DI CERVO

€ 21,00

Venison chops

FILETTO di MANZO NAZIONALE O ANGUS IRLANDA con patate arrosto

300 gr - € 32,00

Ireland filet with roast potatos

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

CLASSIC PETITE CARTE RESTAURANT

Antipasti - Kalte Vorspeisen - Hors d' oeuvres

MOZZARELLA TRENTINA (pomodoro e mozzarella) **€ 9,00**
Tomaten und mozzarella - Tomato and mozarella cheese

ANTIPASTO di AFFETTATI all' ITALIANA **€ 9,00**
Gemishte Aufschnittvorspeis - Assorted cold meat

INSALATONA GOLOSA Mozzarelline, Pomodorini, Olive, Tonno e Verdure di stagione **€ 10,00**
Special dish of vegetables - Special Gemüse

Primi piatti - Warme Vorspeise - Noodles and soups

MINESTRONE DI VERDURE **€ 8,50**
Gemüsesuppe - Vegetable soup

ZUPPA D'ORZO alla TRENTINA CON VERDURE DI STAGIONE **€ 8,50**
Gerstelsuppe - vegetable soup

LASAGNA alla BOLOGNESE **€ 9,50**

PASTA AL RAGU' o AL POMODORO **€ 9,50**
Teigwaren mit Fleischsauce - Bolognese Pasta

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI **€ 10,00**
Ravioli mit pilzen - Ravioli with mushrooms

Spaghetteria Espressa preparazione minima 20 minuti

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO **€ 10,00**
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili - Spaghetti with galic, olive oil and red hot chili pepper

SPAGHETTI CON POMODORINI FRESCHI E BASILICO **€ 10,00**
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum - Spaghetti with fresh tomato and basil

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **€ 10,00**
Spaghetti auf "Carbonara" Art - Spaghetti "Carbonara"

Secondi Piatti - Fleishwaren - Meat

HAMBURGER CON PATATE FRITTE **€ 12,00**
Hamburger with potatos - Gegrillte hamburger mit Kartoffeln

FETTINA AI FERRI CON PATATE **€ 12,00**
Schnitzel vom Grill - Grilled pork steak with potatos

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE **€ 14,50**
Wiener Schnitzel - Wiener Schnitzel with potatos

FILETTO DI TROTA ALLA GRIGLIA **€ 15,00**
Gegrilltes fillet Trota fisch - Grill of Trota fish

Contorni - Beilagen - Vegetables

PATATE FRITTE O AL FORNO **€ 4,00**
Kartoffen - Potatoes chips

VERDURE O INSALATA MISTA DEL GIORNO **€ 4,00**
Gemüse des tags - Vegetables of day

VERDURE ALLA GRIGLIA **€ 5,50**
gegrilltes gemuse - mixed vegetable grill

POLENTA di STORO **€ 4,50**
Polenta di Storo Gericht - Polenta di Storo dish

FUNGHI MISTI **€ 6,50**
Pilz Gericht - Mushrooms dish

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

SPECIALITA' della CASA

Uova con Speck e Patate Arrosto

Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto
Attenzione: 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

BURGER

con

Patatine Fritte

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto
Attenzione: 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

Pizzeria

Per aiutarVi nelle scelte indichiamo di seguito con Margherita la base di pomodoro e mozzarella
Where you find "Margherita", it means tomatoes and mozzarella cheese

PIZZA MARGHERITA €6,50
pomodoro e mozzarella
Mozzarella Käse und tomaten
Tomato and Mozzarella cheese

PIZZA NAPOLETANA €7,50
Margherita e alici
Margherita und Anchovies
Margherita with sardellen

PIZZA DIAVOLA €7,50
Margherita e salame piccante
Margherita und würzige salami
Margheritawith spicy salami

PIZZA PROSCIUTTO COTTO €7,50
Margherita con prosciutto cotto
Margheritaund Schinken
Margherita with ham

PIZZA SAN DANIELE €9,00
Margherita e prosciutto crudo San Daniele
Margherita mit San Daniele Rohschinken
Margherita with San Daniele ham

PIZZA SPECK €9,00
Margherita e Speck
Margherita mit Speck
Margherita with Speck

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto
Attenzione: 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

FRESCHEZZA di MARE

su prenotazione - on reservation

disponibili il Giovedì e Venerdì - Available on Thursday and Friday

Primi Piatti di Pesce - Warme Vorspeise Sea - Noodles sea food

***SPAGHETTI ALLO SCOGLIO**
Spaghetti mit Muschel und Krustentier
Spaghetti with mixed Clam and Crustaceans

€ 13,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
Spaghetti mit Muschlen
Spaghetti with Clams

€ 12,50

***SPAGHETTI CON ASTICE min. 2pax**
Spaghetti mit Hummer
Spaghetti with Lobster

€ 20,00

Secondi Piatti di Pesce - FischWaren - Sea Fish

***GRIGLIATONA DI MARE min. 2 pax**
Gegrillter mix Fisch
Grilled mixed fishes

€ 29,00

***BRANZINO o ORATA in cartoccio**
Gegrillter Wolfsbarsch
Grilled fish (sea bass)

€ 18,00

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

IDEE & SPECIALITA'

Burger Arte Gourmet

SELEZIONI DI CARNI:
- MANZO SCELTO 100%
- MANZO & MAIALE (dosaggio segreto)

con patatine fritte €12,00

Disponibile nelle giornate a Tema Gastronomico, o su prenotazione.

Gran Bollito misto

minimo 2 persone

€ 26,00 a persona

Vino consigliato:
Trentino Alto Adige
Cantina Cortaccia
Pinot Nero

Preparazione:

A partire dal primo novecento, il bollito è un piatto solenne.
E' un piatto indicato nei grandi raduni familiari, nei banchetti fra amici, ma non va sottovalutato; come tutti i grandi piatti apparentemente semplici e banali, il bollito nasconde numerosi accorgimenti indispensabili per una buona riuscita.
Innanzi tutto la scelta della carne: bue adulto, ben frollato e "mostoso" (non troppo magro, con venature di grasso bianco e morbido).
I tagli di carne saranno la spalla, la culatta (o culaccio), il bianco costato, la coda; sono rigorosamente vietati la fesa, il filetto, il rotondino ed ogni altra parte magrissima.
Per quanto riguarda il vitello, si dovrà scegliere invece la lingua, la punta di petto e la testina.

Le salse

Diverse sono le salse che si abbinano al bollito, noi proponiamo:

- Salsa Verde
- Salsa Rossa
- Salsa al Rafano
- Mostarda

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

IDEE & SPECIALITA'

Fondue di Formaggi

Disponibile nelle giornate a Tema Gastronomico, o su prenotazione.

Prendete dal piatto dei pezzetti di pane e, dopo averli infilzati nella apposita forchetta a due punte o ad uno spiedino di legno, intingeteli nella fonduta e mangiateli stando attenti a non ustionarvi la lingua. Ripetete l'operazione fino a quando sarete ben sazi.

minimo 2 persone

€ 26,00 a persona

Fondue Bourguignonne

filetto di manzo e tagli selezionati

salse

250gr.

€ 29,50 a persona

minimo 2 persone

Prendete dal piatto dei pezzetti di carne e, dopo averli infilzati nella apposita forchetta a due punte, friggeteli per qualche minuto nell'olio caldo. Quando la carne risulterà dorata, sfilatela dalla sua forchetta stando attenti a non ustionarvi e mangiatela intinta nella salsa che preferite. Ripetete l'operazione fino a quando sarete ben sazi.

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto **Attenzione:** 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano diAutocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

I DOLCI della LA STUA FASSANA

***SACHER TORTE**
Chocolate Cake with jam
€ 5,00

FORESTA NERA
Black forest cake
€ 5,00

***PROFITEROLES**
Chocolate Cake with Rum
€ 5,00

STRUDEL di MELE
Apple Strudel
€ 5,00

TARTUFO NERO o BIANCO
Black or white Ice Parfait
€ 4,50

TARTUFO NERO o BIANCO AFFOGATO
Ice Parfait with Liquor
€ 6,00

COPPA GELATO MISTO
Ice Cream
2 palline € 3,90
3 palline € 5,00

COPPA GELATO con FRUTTI di BOSCO
Wild Fruits Ice Cream
€ 5,00

INSALATA di FRUTTA
Fruit Salad
€ 5,00

TIRAMISU'

€ 5,00

SEMIFREDDO ai FRUTTI di BOSCO
Wild fruits Parfait
€ 5,00

Le immagini proposte nel nostro book dedicato agli ospiti sono a puro scopo illustrativo

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto Attenzione: 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 alimenti garantiscono di attenersi ad un Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE €1,50

La Cantina 2019 collection

Gewurztraminer Petramontis	Villa Corniole	€ 21,50
Muller Thurgau Sup. Petramontis	Villa Corniole	€ 19,50
Gewurztraminer Kopfler……	CONCILIO	€ 17,50
Pinot Grigio Alto Adige doc……	KURTATSCH	€ 17,50
Pinot Bianco Alto Adige……	KURTATSCH	€ 17,50
Chardonnay Alto Adige doc……	KURTATSCH	€ 17,50
Sauvignon Blanc Arjent……	CONCILIO	€ 16,00
Pinot Grigio Contessa Manci……	CONCILIO	€ 16,00
Muller Thurgau Ronch Selez……	CONCILIO	€ 16,00
Moscato Giallo	Castel Firmian	€ 15,00
Nosiola	Castel Firmian	€ 15,00
Pinot Grigio……	TERRE del FÖHN	€ 15,00
Muller Thurgau Frizzante……	CONCILIO	€ 15,00
Chardonnay……	CONCILIO	€ 15,00
Muller Thurgau……	TERRE del FÖHN	€ 14,00

Mori Vecio Riserva ……	CONCILIO	€ 22,00
Teroldego/Lagrein Cimbro ……	Villa Corniole	€ 22,00
Kurtis Alto Adige (Cabernet/Merlot)	KURTATSCH	€ 22,00
Pinot Nero Alto Adige ……	KURTATSCH	€ 20,00
Lagrein Alto Adige ……	KURTATSCH	€ 20,00
Lagrein Khnott Selezione……	CONCILIO	€ 17,00
Teroldego Rotaliano Braide Selez.	CONCILIO	€ 17,00
Marzemino Mozart Selez. ……	CONCILIO	€ 17,00
Cabernet Sauvignon	Castel Firmian	€ 17,00
Merlot Trentino……	CONCILIO	€ 15,00
Teroldego ……	TERRE del FÖHN	€ 15,00
Merlot ……	TERRE del FÖHN	€ 14,00
Lagrein Rosato ……	MARCO DONATI	€ 19,00
Schiava Rosè ……	CONCILIO	€ 14,00

VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer Brenntal ……	KURTATSCH	€ 40,00
Sauvignon Kofl ……	KURTATSCH	€ 31,00
Weissburgunder Hoffstatt ……	KURTATSCH	€ 26,00
Pinot Grigio Riserva ……	Castel Firmian	€ 26,00
Chardonnay Riserva……	Castel Firmian	€ 26,00
Pinot Grigio……	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 23,00
Muller Thurgau ……	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 23,00
"Navicello" Chardonnay Bio……	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 23,00

TOP WHITE

Teroldego Sangue di Drago ……	MARCO DONATI	€ 40,00
Lagrein Frauenrigl Sudtirol ……	KURTATSCH	€ 34,00
Blauburgunder Glen Riserva ……	KURTATSCH	€ 34,00
Castel San Michele ……	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 29,00
Cabernet Sauvignon	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 26,00
Merlot	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 26,00
Rebo	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 24,00
Teroldego	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 24,00
Marzemino	ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE / 1874 FONDATORE EDMUND MACH	€ 24,00
Teroldego Rotaliano Doc Riserva..	Castel Firmian	€ 24,00

TOP RED

limited	"Sassicaia" Supertuscan…….	TENUTA SAN GUIDO	€ 220,00
limited	"Tignanello" Supertuscan…….	ANTINORI	€ 120,00
	Chianti docg Jeroboam 3 L ……	Cantina Gentili	€ 65,00
limited	Brunello Montalcino Riserva……	TERRE NERE	€ 55,00
limited	"Sotirio" Sangiovese Podernuovo….	BVLGARI	€ 47,00
	Brunello Montalcino docg ……	TERRE NERE	€ 47,00
limited	Argirio Cabernet Franc Podernuovo	BVLGARI	€ 41,00
	"Le Favorite"Supertuscan ……	Cantina Gentili	€ 37,00
limited	"Therra" Podernuovo a Palazzone….	BVLGARI	€ 33,00
	Nobile di Montepulciano……	CROCIANI	€ 33,00
	Rosso Montalcino doc……	TERRE NERE	€ 29,00
	Chianti riserva "Le Cerrine" ……	Cantina Gentili	€ 29,00
	Morellino di Scansano doc ……	Cantine Da Vinci	€ 23,00
	Chianti "Poggiospino" Docg ……	Cantina Gentili	€ 20,00

limited	Amarone Valpolicella Veneto……	Santa Sofia	€ 55,00
limited	Barolo Docg Piemonte ……	JOSETTA SAFFIRIO	€ 55,00
limited	Nebbiolo Langhe Piemonte……		€ 35,00
	Barbera Piemonte……		€ 35,00
limited	Lambrusco Amabile ……	Contessa Matilde	€ 19,00
limited	Vinsanto doc Etruria Centrale 0,375	Cantina Gentili	€ 45,00
	Asti spumante dolce ……	Martini	€ 22,00
	"Ghirighetto" vino liquoroso ……	Cantina Gentili	€ 22,00
	Moscato spumante Trentino	Mezzacorona	€ 18,00

limited	Champagne Dom Perignom ……	MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	€ 220,00
	Champagne Reserve Imperiale……		€ 85,00
limited	Spumante Maximum Magnum……	FERRARI	€ 79,00
	Trento doc Brut Perlè ……		€ 50,00
	Trento doc Maximum Brut ……		€ 39,00
	Trento doc Maximum Rosè ……		€ 39,00
	Dosaggio Zero Trento doc……	Revi	€ 31,00
	Trento doc Brut Millesimato……		€ 27,00
	Trento doc 51,151 Francesco Moser	MOSER TRENTO	€ 29,00
	Prosecco Valdobbiadene Millesimato		€ 22,00
	Prosecco Treviso Doc……	DE FAVERI	€ 19,00

Acque minerali

Levico 0,75	naturale - mossa - frizzante	2,50
Surgiva 0,75	naturale – frizzante	3,00
Sanpellegrino 0,75	Frizzante	3,50
Perrier 0,75	Frizzante	6,00
Cedea Luxury M. W. 0,75	Naturale e frizzante	9,00

Sorgente delle Dolomiti, Canazei – Val di Fassa

Birre del Trentine e Alto Adige & Tirolo

Birra Alto Adige 0,2 draft	2,50
Birra Alto Adige Spina 0,4 draft	4,50
Birra 1857 Forst Bott. 0,33	4,00
Birra artigianale Fiemme Bott. 0,33	5,00
Birra Felsenkeller Forst Bott. 0,33	5,00
Weizen Selezione 0,50	5,50

Servizio acqua di fonte in brocca 1 litro – jug of tap water	1.00	**Bibita lattina / Soft Drink** - can	3.00

LA CAFFETTERIA E LA TISANERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,20
CAFFE' DECAFFEINATO - ORZO	€ 1,30
CAFFE' AMERICANO – MACCHIATONE	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 1,70
	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAFFE' SHAKERATO	€ 2,50
CAFFE' VIENNESE (CON PANNA)	€ 2,50
LATTE MACCHIATO	€ 1,80
LATTE 0,2	€ 1,20
CIOCCOLATA CALDA	€ 3,00
ADD ON CIOCCOLATA	€ 0,50
THE / CAMOMILLA	€ 2,00
TISANE POMPADOUR	€ 2,50
TISANE POMPADOUR SERIE FOGLIA	€ 3,00

LE BIBITE – SOFT DRINK

BIBITE IN LATTINA - BOTTIGLIETTA	€ 3,00
FRUIT JUICE 0,2	€ 3,00
SKIWASSER	€ 3,00
RED FRUIT JUICE	€ 3,50
FRESH JUICE (SEASON)	€ 3,90
BIBITE SPINA (DRAFT) 0,4	€ 4,00
RED BULL	€ 4,00
MINERALE 0,20 BICCHIERE	€ 1,00
MINERALE ½ LITRO	€ 1,50

BIRRERIA

ALLA SPINA - draft

KRONEN alla spina 0,20	€ 3,00
KRONEN 0,40	€ 5,00

BOTTLED

BUDWEISER Bottled	€ 4,00
BECK'S Bottled	€ 4,00
CORONA Bottled	€ 4,50
CERES Bottled	€ 4,50
BIRRA ARTIGIANALE FIEMME Bottled	€ 5,50
ALTRE SPECIALI	€ 5,50
WEIZEN	€ 5,50

GLI APERITIVI

ANALCOLICI	€ 3,00
ANALCOLICO DELLA CASA	€ 3,50
CAMPARI SODA	€ 3,50
CAMPARI - MARTINI	€ 3,50
APEROL SPRITZ	€ 4,50
HUGO SPRITZ	€ 4,50
CAMPARI SPRITZ	€ 4,50
CAMPARI SODA E GIN-MARTINI-VINO	€ 5,00
CAMPARI ORANGE	€ 5,00
AMERICANO	€ 6,00
NEGRONI	€ 6,00

PROSECCO – VINO GLASS 0,10 da € 3,50 – 7,00

Hot drinks

VIN BRULE' - PUNCH	€ 3,50
BOMBARDINO	€ 4,00
CHOCOLADE E RUM	€ 5,00
IRISH COFFEE	€ 6,00

COKTAILS & LONG DRINKS

LONG DRINKS	€ 6,00
LONG DRINK SUPERIOR EDITION (OLD RUM – TEQUILA)	€ 7,00
LONG DRINK TOP EDITION (TOP GIN – TOP VODKA)	€ 8,00
VODKA RED BULL	€ 6,00
FLŰGEL (VODKA ROSSA RED BULL)	€ 6,00
TEQUILA SUNRISE	€ 6,00
LONG ICELAND ICE TEA	€ 7,00
PINA COLDA	€ 7,00
SEX ON THE SLOPES (BEACH)	€ 7,00
BLUE SKIES	€ 7,00
MOJITO	€ 7,00
CAIPIRINHA	€ 6.50

GRAPPERIA

GRAPPE ALLA FRUTTA MARZADRO	€ 3,50
GRAPPE PLURIVITIGNO TRENTINE	€ 3,50
GRAPPE ALLE ERBE TRENTINE	€ 3,50
GRAPPE MONOVITIGNO TRENTINE	€ 3,50
MONOVITIGNI TRAMINER E MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE BARRIQUE SPECIALI	€ 5,00
MONOVITIGNI SELEZIONE QUALITA'	€ 5,00
GRAPPA LABORATORIO ARTIGIANALE L'ÒNES	€ 5,50

WHISKEY & BOURBON

WHISKI FINO A 5 ANNI (years)	€ 4,00
WHISKI FINO A 7 ANNI	€ 5,00
WHISKI FINO A 10 ANNI	€ 6,00
WHISKI FINO A 15 ANNI	€ 7,00
WHISKI OLTRE 15 ANNI	€ 8,50

LIQUORI E DISTILLATI (ALTRI)

LIQUORI ITALIANI - AMARI	€ 3,50
WODKA FRUTTA	€ 3,50
BRANDY ITALIANI	€ 3,50
LIQUORI ESTERI	€ 3,90
RUM 5/8 ANNI	€ 4,50
COGNAC E BRANDY VS	€ 4,50
COGNAC VSOP	€ 6,00
CARDENAL MENDOZA	€ 6,00
ZACAPA 22Y	€ 10,50
COGNAC XO	€ 13,00

SNACK –RESTAU/SNACK

PANINO (piccola selezione)	€ 4,50
PANINO HOME MADE	€ 5,00
MAXI TOAST	€ 4,50
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	€ 6,00
LASAGNA	€ 6,00
PICCOLO TAGLIERE AFFETTATI	€ 7,90
STRUDEL O DOLCE DEL GIORNO	€ 4,00
ALTRO PROPOSTO DALLA CUCINA	

VAL DI FASSA - FASSA VALLEY

DOLOMITI - GHIACCIAIO DELLA MARMOLADA
TRENTINO ALTO ADIGE - EUREGIO - ITALY

UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT

CENTRO CONVEGNI - CONGRESSI E SPETTACOLI
GRAN TOBIÀ TAVERNA TEATER
(800 POSTI) ALLE PORTE DI CANAZEI
www.grantobiacanazei.it

LOUNGE DINNER SHOW DISCO
HEXEN KLUB
ALLE PORTE DI CANAZEI
www.hexencanazei.it

RISTORANTE - PIZZERIA - GRILL
LOUNGE & WINE BAR - CAFÈ - PUB
KAISERSTUBE
HOTEL DOLOMITI - IN CENTRO A CANAZEI
www.kaiserstubecanazei.it

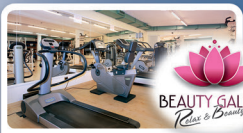
APRÈS-SKI - WINE BAR - DINNER - MUSIC DISCO PUB
KAISERKELLER
IN CENTRO A CANAZEI
www.kaiserkelleracanazei.it

BAR - ANDER BAR - APRÈS-SKI - PUB
TAVERNA ESPAÑOLA
CENTRO STORICO CANAZEI
www.tavernaespanolacanazei.it

ROMANTIK RESTAURANT
GIGLIO ROSSO
HOTEL RUBINO - CAMPITELLO DI FASSA
www.hotelrubinocampitellodifassa.it

BAR - RISTORANTE TIPICO
LA STUA FASSANA
HOTEL GRAN CHALET SOREGHES
CAMPITELLO DI FASSA
www.hotelsoreghescampitellodifassa.it

RESTAURANTE - GRILL
ALPINO VILLETTA MARIA
PIAN TREVISAN - CANAZEI
www.hotelvillettamaria canazei.it



FITNESS WELLNESS ESTETICA
SPORTING CLUB & BEAUTY
GALLERY
CAMPITELLO DI FASSA
SOLARIUM MINI & JUNIOR CLUB
www.gallerysportingbeauty.it

PARCO GIOCHI - SOLARIUM - MUSIC - PIC-NIC
FASSA PARK
CANAZEI
www.fassaparkcanazei.it

★★★★ Deluxe

PARK HOTEL & CLUB
RUBINO
CAMPITELLO DI FASSA

★★★★ Historic

SCHLOSS HOTEL & CLUB
DOLOMITI
CANAZEI

VACANZE NELLE DOLOMITI
HOLIDAYS IN THE DOLOMITES

★★★★ Romantic

PARK HOTEL & CLUB
DIAMANT
CAMPITELLO DI FASSA

VAL DI FASSA®

UNION HOTELS CANAZEI

1948

FAMILY GROUP UHC HOTELS & CLUB

★S★ Resort

SPORT HOTEL & CLUB
IL CAMINETTO
CANAZEI

CANAZEI CAMPITELLO DI FASSA

by FASSA HOTELS GROUP s.r.l.

TEL. +39 0462 601033 - 601106
Cell. 339 7326312 WhatsApp
FAX +39 0462 601527

www.unionhotelscanazei.it
info@unionhotelscanazei.it

★★★★ Vital

HOTEL & CLUB - GRAN CHALET
SOREGHES
CAMPITELLO DI FASSA

☆☆☆ Post

HOTEL & CLUB
BELLEVUE
CANAZEI

★★★ Touring

HOTEL & CLUB
GROHMANN
CAMPITELLO DI FASSA

Direzione UHC

UNION HOTELS
BOOKING - AMMINISTRATION
SEDE DI CANAZEI

★★★ Cottage

HOTEL
VILLETTA MARIA
CANAZEI

© 2018 - PUBBLICITA' STUDIO BOLDRIN - BZ

CANAZEI – CAMPITELLO DI FASSA – DOLOMITI

ENTERTAINMENTS & SERVICES

VAL DI FASSA®

© 2019 - PUBBLICITA' STUDIO BOLDRIN - BZ