

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



MARTEDI' - TUESDAY - DIENSTAG

Gourmet Service

Tobie da Mont

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

Primi Piatti - First Courses T. _____ C. _____ Pax +
adulti bambini

NR.



RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA LOCALE

Whipped Risotto with local sausage
Eingecremte Risotto mit tipysche Wurst



TEROLDEGO

1/2

CUCINA TIPICA TRENTINO ALTO ADIGE

NR.



SEDANINI ALL'AMATRICIANA CON SCAGLIE DI PECORINO

(onion, bacon, tomato, pecorino cheese)
(Zwiebel, Speck, Tomaten und Käse)



CHIANTI GIOVANE
MARZEMINO

1/2

NR.



MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO

Vegetables soup with spelled
Gemüsesuppe mit Zweikorn



VINO
ROSATO

1/2

NR.



PASTA CORTA AL RAGU' CASERECCIO DI CARNI SCELTE

Pasta with meat sauce
Makkeroni mit Ragout (Fleischsauce)



CHIANTI GIOVANE

1/2

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



PAG. 4

Secondi Piatti - Second Courses T. _____ C. _____ Pax +
adulti bambini

NR.



ROSTICCIATA DI CARNI DI BUE CON PATATE E CIPOLLE ALLA TIROLESE

Roasted beef with onions and potatoes
Herrengröstl
Gebratene Kalbfleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln



TEROLDEGO
MERLOT RISERVA

1/2

L'ARTE E LA TRADIZIONE NELLE NOSTRE RICETTE

NR.



CARPACCIO DI MANZO CON SEDANO E GRANA (CARNE CRUDA CONDITA)

Sliced-sauted-raw beef with celery and Trentingrana cheese
Carpaccio vom Rind (raw) gewürzt mit Olivenöl, Sellerie und Parmesan



PINOT
BIANCO

1/2

NR.



FILETTO DI PLATESSA IN PASTELLA DI ERBETTE

Floured fillet "A la Parisienne"
(egg and butter)
Schollenfilet in Eierteig



PINOT
GRIGIO

1/2

NR.



FETTINA DI MAIALE ALLA PIASTRA

Grilled pork steak
Schweinesteak vom Grill



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.

SEDANINI AL RAGU' E FILETTO DI PLATESSA

Pasta with meat sauce and flounder fillet
Pasta mit Fleischsauce und Scollenfilet



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