

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



VENERDI' - FREITAG - FRIDAY

Gourmet Service

Mèr e Monc

..... Mare e Monti

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

Primi piatti ~ First Courses

Nr.		PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO AL RAGU' DI SELVAGGINA Home made large Tagliatelle with deer ragu Hausgemachte Bandnudel mit Hirschragout		
1/2				
Nr.		GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA (GRATINATI, SERVITI SU SALSA DI POMODORO) Semolina gnocchi au gratin with tomato sauce Überbackenen Grieß-Knockerl		
1/2				
Nr.		"PACHE MATT" (PACCHERI) DEL PASTIFICIO FELICETTI ALLA PESCATORA Paccheri (large macaroni) with sea food sauce Grosse Neapolitanischen Makkaroni mit Meeresfrüchten		
1/2				
Nr.		ZUPPETTA DI LENTICCHIE CON VERDURE Lentils soup with vegetables Linsensuppe mit Gemüse		
1/2				

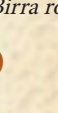
PETITE CARTE - sul retro/in the back

-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.		STINCO AL FORNO AGLI AROMI MONTANI CON PATATE Pork shank flavored with mountain herbs and baked potatoes Berg-gewürzt Schweinshaxe im Ofen gebacken, mit Bratkartoffeln	
1/2			
Nr.		BOLLITO DI CARNI MISTE E VERDURE, CON SALSA VERDE E RAFANO MANZO, COTECHINO E LINGUA Variety of boiled meats with vegetables and sauces Siedfleisch mit gemische Gemüse und Saucen	
1/2			
Nr.		FILETTO DI BRANZINO A BRACCETTO CON GAMBERONI SPADELLATI, SAUTÈ DI BROCCOLETTI VERDI CON MAIONESE ALL' ARANCIA E ZENZERO Baked sea bass and prawns with sautè of green brokkoli, with orange and ginger mayonnaise Gebackene Wolfsbarschfilet mit sautierten Garnelen, grünem Brokkoli mit Orangen-Ingwer-Mayonnaise	
1/2			
Nr.		CORDON BLEU RIVISITATO CON SPECK E FORMAGGIO Cordon bleu filled with speck and cheese Cordon Bleu ausgestopft mit Speck und Käse	
1/2			

PETITE CARTE - sul retro/in the back

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



Allergeni ~ Allergen



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.