

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



LUNEDI' - MONTAG - MONDAY

Gourmet Service

Gran Galà

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY GROUP



HOTELS & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

Cena di Gala

Antipasto

Primi piatti

PRIMO DI GALA: BIS DI PRIMI FATTI IN CASA:

-RISOTTO Carnaroli mantecato con crema alle rape rosse e fonduta di Cher de Fassa;
- RAVIOLI RIPIENI con musetto, patate e mousse di cren

Nr.

1/2

Creamed Carnaroli Risotto with sweet beetroot juice and smooth fondue of local cheese “Cher de Fassa”. Homemade Ravioli filled with “musetto” (pork’s trotter), potatoes and horseradish flavour
Carnaroli-Risotto mit süßem Rote-Bete-Saft und cremige Fondue vom typische Käse “Cher de Fassa”
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit “Musetto” (Schweinefuß), Kartoffeln und Meerrettich-Geschmack

Gewurtztraminer superiore

Nr.

1/2

MINESTRA DI CECI CON MALTAGLIATI CASERECCI
Chickpea soup with fresh pasta
Kichererbsensuppe mit frischer Pasta

Chianti

Nr.

1/2

PAGLIA E FIENO AL RAGU’
White and Green Tagliatelle with ragu
Grüne Tagliatelle mit Fleischsauce

Barbera

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			For our young guests we advise a single course			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

SECONDO DI GALA: BIS DI CARNI PREGIATE:

Nr.

1/2

FILETTO DI MANZO con funghi porcini
MEDAGLIONE DI FILETTO di vitello avvolto nel guanciale
Fillet of beef with boletus mushrooms
Medallions of veal wrapped with crusty bacon
Rinderfilet mit Steinpilzen Kalbsmedaillons mit knackig Speck eingewickelt

Supertuscanus Chianti riserva

Nr.

1/2

UOVO A 65° CON SPINACI SALTATI SALSA ZAFFERANO
E CHIPS DI PANE CROCCANTE
65° baked eggs with spinach and saffran sauce
Niedrigertemperatur 65° gebackene Eier mit Spinat und Safransauce

Gewurtztraminer

Nr.

1/2

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
Grilled chicken breast
Gegrillte Hühnerbrust

Barbera

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.