

Kaiserstube

RISTORANTE - GRILL - PIZZERIA - LOUNGE & WINE BAR - CAFÈ - PUB



Kaiserstube; Streda Dolomites 78 Canazei Tn
Phone: +39 0462600199 - 0462601033
www.kaiserstubecanazei.it

PROPOSTE DELLA TRADIZIONE LADINA - TIROLESE



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 Venison



TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI CON MOSTARDA E MIELE

Käse Holzplatte 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 di Autocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 1,50

PROPOSTE DELLA TRADIZIONE LADINA - TIROLESE



TYROLER KAISERPLATTE

Piatto tipico trentino - tirolese
Trentiner und Tiroler gericht
Typical Trentin and Tyrolean dish



ROSTICCIATA DI MANZO ALLA TIROLESE

Gemischte Fleisch tiroler
Tyrolean style mixed meat



JAGER KAISERPLATTE

Piatto tipico con selvaggina
Typisches Gericht mit Spiel
Typical dish with game



SPIEGELEIER

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



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

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

SPECIALITA' TARENTINE - TIROLESI - VAL DI FASSA - LADINE

Taglieri Prodotti Tipici - Kalte Vorspeisen - Hors d' oeuvres

TYROLERSPECK HOLZPLATTE - TRADIZ. TIROLESE

1 pax € 9,00

2 pax € 14,00

Tagliere di speck tirolese, Formaggio cher de Fascia,
Polenta di Storo ai ferri, Pane Nero, Rafano.

Vorspeise mit Schwarzbrot, speck, rafano

Hors d' oeuvre with brown bread, speck, rafano.

WILDFLEISH HOLZPLATTE - MIX DI SELVAGGINA

1 pax € 9,00

2 pax € 14,00

Tagliere di selvaggina mista, Formaggio nostrano di Campitello,
Polenta di Storo ai Ferri, Pane Nero, Rafano.

Wildfleisch mit polenta kaese und sauce.

Game with polenta, cheese, sauce

KÄSE HOLZPLATTE - TAGLIERE DI FORMAGGI FASSANI

€ 13,50

E TARENTINI CON MOSTARDA E MIELE

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 Fleischbrühe 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

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

SPECIALITA' TRENTINE - TIROLESI - VAL DI FASSA - LADINE

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, Sauerkraut, Goulash, wurst und
Käse aus der Region "cher de Fascia"
Canederlo, polenta, sauerkraut, goulash, sausage
and local cheese "Cher de Fascia"

***JAGER KAISERPLATTE - selvaggina di montagna**

€ 17,90

Canederlo, polenta di Storo, bocconcini di cervo,
Formaggio "Cher de Fascia", funghi e mirtilli
Knodel, Polenta di storo, Hirschragout,
Käse "Cher de Fascia" Pilzen und Beermarmelade
Typical dumplings, Polenta di Storo, Deer ragout, cheese
"Cher de Fascia", mushrooms and blueberry jam

TRENTINER KAISERPLATTE

€ 17,90

Polenta di Storo, Salsiccia alla griglia (macelleria Carpano)
funghi e formaggio " Cher de Fascia"
Trentiner Polenta di Storo mit gemischte Pilzen,
typische Wurst und Käse "Cher de Fascia"
Trentino Polenta di Storo with mixed mushrooms, sausage
and typical cheese " Cher de Fascia"

WURSTELMERANERPLATTE - piatto tradizionale

€ 11,50

Wurstel Meraner con patatine fritte, crauti e formaggio "Cher de Fascia"
Typischer Wurstel Meraner mit Pommes, Sauerkraut und Käse "Cher de Fascia"
Typical Meraner Wurstel with chips, sauerkraut and local cheese " Cher de Fascia"

***ROSTICCIATA DI MANZO ALLA TIROLESE**

€ 13,00

Tagli di carni arrosto saltati con cipolle e patate
Herrengroßt Rinderfleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln
Beef sauted with onions and potatoes

CARNE SALADA SCOTTATA ALLA GRIGLIA

€ 13,00

Ricercata carne bovina salmistrata (con fagioli in umido)
Gebratenes, gesalzen Fleisch mit Bohnen
Grilled salted meat with beans in umid

***TROTA DEL TORRENTE AVISIO grigliata o alla Mugnaia**

€ 15,00

trota dell' avisio grigliata delicatamente
Forelle unserer Berge bei niedrigen Temperaturen grill
Trout of Avisio (our valley river) at low temperatur grill

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

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 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 di Autocontrollo Igienico Sanitario, specificando la certificazione di provenienza dei prodotti.

COPERTO - GEDECK - COVER CHARGE € 1,50

PICCOLA SELEZIONE di PIATTI CLASSICI

Antipasti - Kalte Vorspeisen - Hors d' oeuvres

ANTIPASTINO ALL' ITALIANA piccola variazione di affettati e crostino Kleine Vorspeise von Aufschnitt - appetizer with cold cuts	€ 9,00
PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE E MELONE San Daniele shinken und melone - San Daniele ham and melone	€ 11,00
BRESAOLA CON RUCOLA E TRENTINGRANA Rindfleisch bresaola mit rucola und trentingrana Käse - beef bresaola with rocket and trentingrana cheese	€ 11,00
MOZZARELLA TRENTINA con ventagli di pomodoro e basilico Tomaten und Mozzarella Käse - Tomato and Mozzarella cheese	€ 9,00
INSALATONA GOLOSA mozzarelline, olive, tonno, e verdure di stagione Gemuse mit Tuna mozzarella Käse, Tomaten und Olive Salad with Tuna, mozzarella cheese and olive	€ 9,50
*CAESAR SALAD (INSALATISSIMA) lattuga, uovo, pollo e pane Hähnchen Salat mit eier, brot und lattuga - Cesar chicken salad with bread, eggs and lattuga	€ 9,50

Primi piatti classici- Warme Vorspeise - Noodles and soups

*MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO Gemüsesuppe - Vegetables soup	€ 8,50
*PENNETTE FELICETTI CON RAGU DI CARNI PREGIATE Pasta mit Fleischsoße - pasta with special meat ragout sauce	€ 9,00
*LASAGNE ALLA BOLOGNESE Lasagne mit ragout - Lasagna with ragout	€ 9,00
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO Gefüllte Nudeln mit Schinken und Rahm - Tortellini with cream and ham	€ 9,00

Selezione di Primi piatti - Auswahl an Vorspeisen - Selection of First courses

*GOULASHSUPPE Goulash suppe - Typical soup of goulash beef	€ 9,00
*CHICCHE DI PATATE SALTATE CON FUNGHI MISTI Kartoffeln gnocchi mit Pilzen mixed - Gnocchi with local mixed mushrooms	€ 10,00
*SPAETZLE TIROLESIS SALTATI CON LO SPECK Kleine hausgemachte gnocchi mit Speck - Small home made dumplings with speck	€ 10,00

LA SPAGHETTERIA ESPRESSA preparazione minimo 20 min

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili - Spaghetti with garlic, oil and hot chili	€ 10,00
SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI E BASILICO Spaghetti mit Kirschtomaten und basilikum - Spaghetti with cherry tomatoes and basil	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (CON GUANCIALE) Spaghetti "carbonara" mit Eier und Speck - Spaghetti "carbonara" with eggs and bacon	€ 10,00
*BUCATINI ALLA AMATRICIANA CON PECORINO Bucatini Pasta mit würzigen, Tomaten, Speck und Pecorino Käse - Bucatini pasta with tomato, onion, bacon, Pecorino cheese	€ 11,00

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

PICCOLA SELEZIONE di PIATTI CLASSICI

SECONDI PIATTI CLASSICI E CARATTERISTICI - FLEISHWAREN - MAIN COURSE

COTOLETTA ALLA MILANESE con patate fritte € 12,50

Mailander Schnitzel - Milanese cutlet

***PAILLARD DI VITELLO** € 14,50

Kalbspaillard - Veal paillard

***FILETTINI DI MAIALE AL GORGONZOLA E FUNGHI** € 14,50

Schweinefilets mit Gorgonzola Käse und Pinzen - filet of pork with gorgonzola cheese and mushrooms

SPECIALITA' ALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA e TRENTINGRANA € 19,00

Rinfleisch mit rucola und Trentingrana Kase - cut beef with rocket and Trentingrana cheese

***GRIGLIATA DI CARNE MISTA ITALIANA** € 21,00

Gegrilltes gemischtes fleisch - grilled mixed meat

FILETTO DI ANGUS IRLANDESE o ITALIANO min. 200gr € 23,00

Gegrillte Irish Angus - Irish Angus meat

SPECIALITA' ALLO SPIEDO (periodicamente)

***STINCO DI MAIALE con patate** € 14,50

Schweinsaxe am Spieß mit Kartoffeln - Pork shank with potatoes

***POLLO ALLO SPIEDO 1/2 con patate** € 12,50

Brathähnchen am Spieß mit Kartoffeln - Grilled chicken with chips

CLUB BURGER

***HAMBURGER o CHEESBURGER di MANZO con patatine fritte** € 12,00

Preparato in casa con carni selezionate 160gr

Hausgemachte hamburger mit Kartoffeln - burger home made 160 gr with chips

CONTORNI

INSALATA BUFFET € 4,50

Salatbuffet - buffet salad

***PATATINE FRITTE - AL FORNO** € 4,00

Pommes frites oder Braten - fried or roast potatoes

VERDURA DEL GIORNO IN PADELLA € 4,00

Gegrilltes gemischtes fleisch - grilled mixed meat

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,50

Gegrilltes Gemüse - grilled vegetables

POLENTA di STORO € 4,50

Polenta di Storo Gericht - Polenta di Storo dish

FUNGHI MISTI € 6,50

Pilz Gericht - Mushrooms dish

MENU' BABY

***PASTA AL RAGU' (porzione ridotta)** € 6,00

makkeroni mit Fleischsauce - pasta with meatsauce

***WURSTEL E PATATINE FRITTE** € 7,00

Wurstel mit Kartoffeln - wurstel and chips

****CHICKEN NUGGETS CON PATATINE** € 8,00

Gebratene Chichen Nuggets - Chicken Nuggets with potatoes

***PETTO DI POLLO CON PATATINE** € 8,00

Gegrillten Hühnerbrust mit Kartoffeln - grilled chicken with potatoes

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 GRANDE PIZZERIA con FORNO A LEGNA - HOLZOFEN - WOOD STOVE

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

LE PIZZE CLASSICHE

PIZZA MARINARA pomodoro e aglio - Klobnauch und tomaten - Tomato and Garlic	€ 5,50
PIZZA MARGHERITA pomodoro e mozzarella - Mozzarella Käse und tomaten - Tomato and Mozzarella cheese	€ 6,50
PIZZA PIOGGIA Doppia Mozzarella e pomodoro - Doppie Mozzarella Käse un tomaten - Tomato and Double Mozzarella Cheese	€ 7,50
PIZZA NAPOLETANA MARGHERITA e alici - MARGHERITA und Anchovies - MARGHERITA with sardellen	€ 7,50
PIZZA PROSCIUTTO MARGHERITA con prosciutto cotto - MARGHERITA und Schinken - Margherita with ham	€ 7,50
PIZZA WIENNESE MARGHERITA con wurstel - MARGHERITA und Wurstel - MARGHERITA with wurstel	€ 7,50
PIZZA GONGORZOLA MARGHERITA e Gongorzola - MARGHERITA und Gongorzola Käse - MARGHERITA with gongorzola cheese	€ 7,50
PIZZA TONNO MARGHERITA e tonno - MARGHERITA und Tuna fisch - MARGHERITA with thunfish	€ 7,50
PIZZA MILANESE MARGHERITA e salame dolce - MARGHERITA und süße Salami - MARGHERITA with salami	€ 7,50
PIZZA DIAVOLA MARGHERITA e salame piccante - MARGHERITA und würzige salami - MARGHERITA with spicy salami	€ 7,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI MARGHERITA con prosciutto e funghi - MARGHERITA mit Pinzen und Schinken - MARGHERITA with ham and mushrooms	€ 8,00
PIZZA ROMANA MARGHERITA con capperi, olive, acciughe - MARGHERITA mit olives, anchovies, cappers - MARGHERITA with Sardellen, Kapern, oliven	€ 8,00

LE PIZZE TRADIZIONALI

PIZZA QUATTRO STAGIONI MARGHERITA con funghi, carciofini, prosciutto e olive - MARGHERITA mit Pilze, Artischocken, Schinken, oliven - MARGHERITA with mushrooms, ham, olives, artichokes	€ 8,00
PIZZA CAPRICCIOSA MARGHERITA con funghi, peperoni, prosciutto e carciofi - MARGHERITA mit Pilze, Peperoni, Artischocken, Schinken - MARGHERITA with Mushrooms, peperoni, ham and artichokes	€ 8,00
PIZZA TONNO E CIPOLLA MARGHERITA con tonno e cipolla - MARGHERITA mit Thunfisch und Zwiebel - MARGHERITA with Tuna and onion	€ 8,00
PIZZA QUATTRO FORMAGGI MARGHERITA e quattro formaggi - MARGHERITA und 4 Käse - MARGHERITA with 4 types cheese	€ 8,00
PIZZA VEGETARIANA MARGHERITA e Verdure - MARGHERITA und Gemüse - MARGHERITA with vegetables	€ 8,00
PIZZA AL CRUDO SAN DANIELE MARGHERITA e prosciutto crudo San Daniele - MARGHERITA mit San Daniele Rohschinken - MARGHERITA with San Daniele ham	€ 9,00
PIZZA FUNGHI PORCINI MARGHERITA con funghi porcini - MARGHERITA mit porcini Pilze - MARGHERITA with porcini Mushrooms	€ 9,00
PIZZA HAWAII MARGHERITA con ananas e prosciutto - MARGHERITA mit ananas, Schinken - MARGHERITA with ananas, ham	€ 9,00
PIZZA MISTOMARE Pomodoro, mistomare, aglio - Meeresfruchten, Klobnauch und tomaten - Tomato seafood and Garlic	€ 9,00

AGGIUNTE: mozzarella di bufala, prosciutto crudo, bresaola, speck € 2.00

Add. on: altre aggiunte € 1,00

COPERTO - COVER CHARGE - GEDECK € 1,50

LA GRANDE PIZZERIA con FORNO ALEGNA - HOLZOFEN - WOOD STOVE

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

LE PIZZE SPECIALITA' DELLA CASA

PIZZA ITALIA

€ 9,00

MARGHERITA, trentingrana, e rucola - MARGHERITA Trentingrana Käse un rucola -
MARGHERITA with Trentingrana cheese and rocket

PIZZA PARMIGIANA

€ 9,00

MARGHERITA, Trentingrana e melanzane - MARGHERITA Trentingrana Käse und Auberginen -
MARGHERITA with Trentingrana cheese and aubergines

PIZZA STRACCHINA

€ 9,00

MARGHERITA, Stracchino, rucola - MARGHERITA, Stracchino Käse, rucola -
MARGHERITA, Stracchino cheese rocket

PIZZA TREVISANA

€ 9,00

MARGHERITA, salsiccia, radicchio - MARGHERITA mit radicchio, wurst -
MARGHERITA with sausage and radicchio

PIZZA ZINGARA

€ 9,00

MARGHERITA con cipolla, peperoni, wurstel e olive - MARGHERITA mit Zwiebel, peperoni, wurstel, oliven -
MARGHERITA with onions, pepperoni, wurstel and olive

PIZZA SUDTIROL

€ 9,00

MARGHERITA cipolla e Speck - MARGHERITA mit Zwiebel und Speck - MARGHERITA with onions and Speck

L' ACCADEMIA DELLA PIZZA

PIZZA CANAZEI

€ 9,50

MARGHERITA, pancetta, uova e asparagi - MARGHERITA mit bacon, spargeln, Eier -
MARGHERITA with bacon, asparagus and eggs

PIZZA PARIGINA

€ 9,50

MARGHERITA, crudo di parma e brie - MARGHERITA mit Parma schinken, brie Käse -
MARGHERITA with Parma ham, brie cheese

PIZZA AFFUMICATA

€ 9,50

MARGHERITA, scamorza e speck - MARGHERITA mit scamorza Käse, speck -
MARGHERITA with scamorza cheese, speck

PIZZA MARGHERITA DOC. CON BUFALA

€ 9,50

MARGHERITA con bufala e basilico - MARGHERITA mit bufala Käse un basilico -
MARGHERITA with bufala cheese and basilico

PIZZA SICILIANA

€ 10,00

MARGHERITA, salame piccante, melanzane, peperoni e olive - MARGHERITA mit schaffres salami, peperoni, Auberginen, oliven -
MARGHERITA with spicy salami, aubergines, pepperoni and olives

PIZZA KAISER

€ 10,50

MARGHERITA, pancetta, gorgonzola, salsiccia - MARGHERITA mit bacon, gorgonzola Käse, wurst -
MARGHERITA, bacon, gorgonzola cheese and sausage

PIZZA VALTELLINESE

€ 10,50

MARGHERITA, bresaola, rucola e pomodoro fresco - MARGHERITA mit bresaola, frische Tomate, Rakete -
MARGHERITA with beef bresaola, rocket and fresh tomatoes

PIZZA BUFALINA

€ 10,50

MARGHERITA con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini ciliegini - Büffelmozzarella, Rakete und Kirschtomaten -
MARGHERITA with bufala cheese, rocket and cherry tomatoes

PIZZA BUONGUSTAIA

€ 11,00

MARGHERITA, porcini, crudo e Trentingrana - MARGHERITA mit porcini Pilze, roher schinken, Trentingrana Käse -
MARGHERITA with porcini mushrooms, raw ham, Trentingrana cheese

LE PIZZE SPECIALITA' AL FORNO

CALZONE AL PROSCIUTTO

€ 8,00

MARGHERITA con prosciutto cotto - MARGHERITA mit Schinken - MARGHERITA with ham

AGGIUNTE: mozzarella di bufala, prosciutto crudo, bresaola, speck € 2.00

Add. on: altre aggiunte € 1,00

COPERTO - COVER CHARGE - GEDECK € 1,50

IDEE E SPECIALITA'

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 oppure ORATA in cartoccio**

Gegrillter Wolfsbarsch

Grilled fish (sea bass)

€ 18,00

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

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

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.

Innanzitutto 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.



minimo 2 persone
€ 26,00 a persona

Vino consigliato:

Trentino Alto

Adige

Cantina Cortaccia

Pinot Nero

Blauburgunder



Le salse

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

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



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.

Allergeni; è a vostra disposizione il registro allergeni, il nostro staff è comunque a disposizione per un celere supporto. 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.



**POLLO 1/2
con patate
€12,50**

Specialità

SPIEDO



**STINCO
con patate
€14,50**

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.

“Baby Menù”

3-11 anni



Pizze Baby

Pizza Margherita

Pomodoro, mozzarella

€ 4,50

Pizza Viennese

Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 4,90

**Pastasciutta alla Bolognese*

€ 6,00

Macaroni with meat sauce

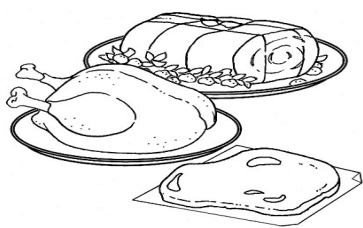


Pastasciutte

Tortellini panna e prosciutto

€ 6,00

Tortellini with single cream and ham sauce



La carne

**Chicken Nuggets con patatine*

€ 8,00

Bocconcini di pollo fritti

Wurstel e patatine fritte

€ 7,00

Wurstel and chips

Gelato di creme agli Smarties

€ 3,50

Ice cream with Smarties



Desserts

Torta del giorno

€ 3,00

House made cake

Coperto con Pane – Cover Charge with Bread – Gedeck Und Brot € 1,50

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.

KAISERSTUBE DESSERT

SWEET MOMENTS



***SACHER TORTE**

Chocolate Cake with Jam

€ 5,00

***PROFITEROLES**

€ 5,00



FORESTA NERA

Black Forest Cake

€ 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



SUPPLEMENTO PANNA € 1,00

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

KAISERSTUBE DESSERT

SWEET MOMENTS



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



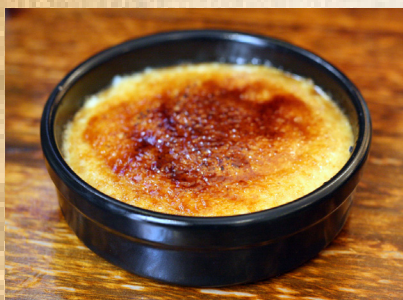
INSALATA di FRUTTA

Fruit Salad

€ 5,00

TIRAMISU'

€ 5,00



CREMA CATALANA

Baked French Cream

€ 5,00

SEMIFREDDO ai FRUTTI di BOSCO

Wild fruits Parfait

€ 5,00



SUPPLEMENTO PANNA € 1,00

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

Gewurztraminer Petramontis
Muller Thurgau Sup. Petramontis
Gewurztraminer Kopfler.....
Pinot Grigio Alto Adige doc.....
Pinot Bianco Alto Adige.....
Chardonnay Alto Adige doc.....
Sauvignon Blanc Arjent.....
Pinot Grigio Contessa Mancini.....
Muller Thurgau Ronch Selez.....
Moscato Giallo
Nosiola
Pinot Grigio.....
Muller Thurgau Frizzante.....
Chardonnay.....
Muller Thurgau.....



CONCILIO®

CONCILIO®

CONCILIO®

Castel Firmian

Castel Firmian

TERRE del FÖHN

CONCILIO®

CONCILIO®

TERRE del FÖHN

€ 21,50
€ 19,50
€ 17,50
€ 17,50
€ 17,50
€ 17,50
€ 16,00
€ 16,00
€ 16,00
€ 15,00
€ 15,00
€ 15,00
€ 15,00
€ 15,00
€ 14,00

Mori Vecio Riserva
Teroldego/Lagrein Cimbri
Kurtis Alto Adige (Cabernet/Merlot)
Pinot Nero Alto Adige
Lagrein Alto Adige
Lagrein Khnott Selezione.....
Teroldego Rotaliano Braide Selez.
Marzemino Mozart Selez.
Cabernet Sauvignon
Merlot Trentino.....
Teroldego
Merlot
Lagrein Rosato
Schiava Rosè

CONCILIO®



CONCILIO®

CONCILIO®

CONCILIO®

Castel Firmian

CONCILIO®

TERRE del FÖHN

TERRE del FÖHN

MARCO DONATI

CONCILIO®

€ 22,00
€ 22,00
€ 22,00
€ 20,00
€ 20,00
€ 17,00
€ 17,00
€ 17,00
€ 17,00
€ 15,00
€ 15,00
€ 14,00
€ 19,00
€ 14,00

Kaiserstube

RISTORANTE - GRILL - PIZZERIA - LOUNGE & WINE BAR - CAFÈ - PUB



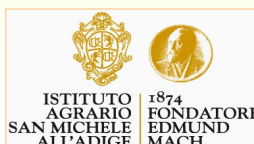
VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer Brenntal
Sauvignon Kofl
Weissburgunder Hoffstatt
Pinot Grigio Riserva
Chardonnay Riserva.....
Pinot Grigio.....
Muller Thurgau
"Navicello" Chardonnay Bio.....



Castel Firmian

Castel Firmian



€ 40,00
€ 31,00
€ 26,00
€ 26,00
€ 26,00
€ 23,00
€ 23,00
€ 23,00



Teroldego Sangu di Drago
Lagrein Frauenrigl Sudtirolo
Blauburgunder Glen Riserva
Castel San Michele
Cabernet Sauvignon
Merlot
Rebo
Teroldego
Marzemino
Teroldego Rotaliano Doc Riserva..

MARCO DONATI



ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE
1874 FONDATORE EDMUND MACH

Castel Firmian

€ 40,00
€ 34,00
€ 34,00
€ 29,00
€ 26,00
€ 26,00
€ 24,00
€ 24,00
€ 24,00
€ 24,00



TOP WHITE



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	Cantina Da Vinci	€ 23,00
	Chianti "Poggiospino" Docg	Cantina Gentili	€ 20,00



limited	Amarone Valpolicella Veneto.....	Santa Sofia	€ 55,00
limited	Barolo Docg Piemonte	J	€ 55,00
limited	Nebbiolo Langhe Piemonte.....	JOSETTA SAFFIRIO	€ 35,00
	Barbera Piemonte.....	Contessa Matilde	€ 35,00
limited	Lambrusco Amabile		€ 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	Mozzocorona	€ 18,00



limited	Champagne Dom Perignon	MOËT & CHANDON	€ 220,00
	Champagne Reserve Imperiale.....	CHAMPAGNE	€ 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.....		€ 31,00
	Trento doc Brut Millesimato.....	Revi	€ 27,00
	Trento doc 51,151 Francesco Moser	MOSER	€ 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	



reddot award 2018
winner



LA CAFFETTERIA E LA TISANERIA

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

LE BIBITE – SOFT DRINK

BIBITE SPINA (DRAFT) 0,3	€ 2,80
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) 0,5	€ 4,00
RED BULL	€ 4,00
MINERALE 0,20 BICCHIERE	€ 1,00
MINERALE ½ LITRO	€ 1,50
MINERALE 1 LITRO	€ 2,50

BIRRERIA

ALLA SPINA - draft

AKTIEN alla spina 0,2 (DRAFT BEER)	€ 2,50
AKTIEN ALLA SPINA 0,4	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA 1 lt	€ 9,50
GUINNESS 0,25	€ 3,50
GUINNESS 0,50	€ 6,50
FALKENTURM DUNKEL (rossa) 0,25	€ 3,00
FALKENTURM DUNKEL (rossa) 0,50	€ 5,50
WEIZEN 0,30	€ 3,50
WEIZEN 0,50	€ 5,50

BOTTLED

BUDWEISER Bottled	€ 3,50
BECK'S Bottled	€ 3,50
CORONA Bottled	€ 4,00
CERES Bottled	€ 4,00
NON ALCOHOLIC BEER	€ 4,00
BIRRA FIEMME Bottled	€ 5,00

VINI COMUNI (HOUSE WINES)

ROSSO/ BIANCO ¼ Lit.	€ 3,50
ROSSO/ BIANCO ½ Lit.	€ 6,50
ROSSO/ BIANCO 1 Lit.	€ 11,00
VINO frizzante ¼ Lit.	€ 4,00
VINO frizzante ½ Lit.	€ 7,00
VINO frizzante 1 Lit.	€ 12,00

GLI APERITIVI

ANALCOLICI	€ 3,00
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 € 3,00 a 7,00

HOT DRINKS

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

COKTAIL& 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
FLÜGEL (VODKA ROSSA RED BULL)	€ 6,00
TEQUILA SUNRISE	€ 6,00
LONG ICELAND ICE TEA	€ 6,50
PINA COLD	€ 6,50
SEX ON THE SLOPES (BEACH)	€ 6,50
BLUE SKIES	€ 6,50
MOJITO	€ 6,50
CAIPIRINHA	€ 6,50

GRAPPERIA

GRAPPE ALLA FRUTTA MARZADRO	€ 3,20
GRAPPE PLURIVITIGNO TRENTINE	€ 3,20
GRAPPE ALLE ERBE TRENTINE	€ 3,50
GRAPPE MONOVITIGNO TRENTINE	€ 3,50
MONOVITIGNI TRAMINER E MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE BARRIQUE SPECIALI	€ 4,50
MONOVITIGNI SELEZIONE QUALITA'	€ 4,90
GRAPPA LABORATORIO ARTIGIANALE L'ONES	€ 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)

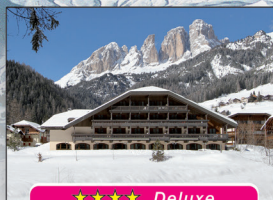
LIQUORI ITALIANI - AMARI	€ 3,20
WODKA FRUTTA	€ 3,20
BRANDY ITALIANI	€ 3,50
LIQUORI ESTERI	€ 3,90
RUM 5/8 ANNI	€ 4,50
COGNAC E BRANDY VS	€ 4,50
COGNAC VSOP	€ 6,00
CARDENAL MENDOZA	€ 6,00
ZACAPA 22Y	€ 10,50
COGNAC XO	€ 13,00

VAL DI FASSA - FASSA VALLEY

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



VACANZE NELLE DOLOMITI HOLIDAYS IN THE DOLOMITES



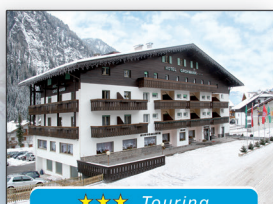
PARK HOTEL & CLUB
RUBINO
CAMPITELLO DI FASSA



PARK HOTEL & CLUB
DIAMANT
CAMPITELLO DI FASSA



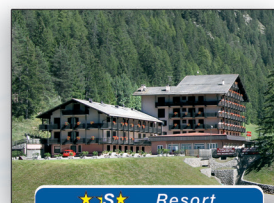
HOTEL & CLUB - GRAN CHALET
SOREGHES
CAMPITELLO DI FASSA



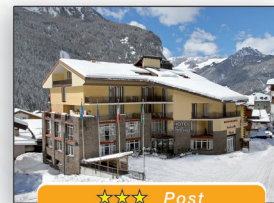
HOTEL & CLUB
GROHMANN
CAMPITELLO DI FASSA



SCHLOSS HOTEL & CLUB
DOLOMITI
CANAZEI



SPORT HOTEL & CLUB
IL CAMINETTO
CANAZEI



HOTEL & CLUB
BELLEVUE
CANAZEI



HOTEL
VILLETTA MARIA
CANAZEI



CANAZEI CAMPITELLO DI FASSA

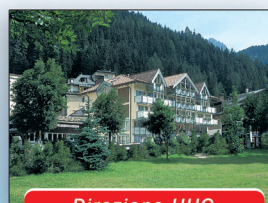
by FASSA HOTELS GROUP s.r.l.

TEL. +39 0462 601033 - 601106

Cell. 339 7326312

FAX +39 0462 601527

www.unionhotelscanazei.it
info@unionhotelscanazei.it



Direzione UHC

UNION HOTELS
BOOKING - AMMINISTRATION
SEDE DI CANAZEI



CENTRO CONVEGNI - CONGRESSI E SPETTACOLI
GRAN TOBIA 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 - CAFE - PUB
KAISERSTUBE
HOTEL DOLOMITI - IN CENTRO A CANAZEI
www.kaiserstubeacanazei.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



ROMANTIC 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



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



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

UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT

Kaiserstube
RISTORANTE - GRILL - PIZZERIA
LOUNGE & WINE BAR - CAFÉ - PUB



CANAZEI • TEL. 0462 600199 - 601033
f www.kaiserstubecanazei.it

KAISERKELLER
APRÈS-SKI - WINE BAR - DINNER - MUSIC DISCO PUB



CANAZEI • TEL. 0462 836769 - 601033
f www.kaiserkellercanazei.it

TAVERNA ESPAÑOLA
BAR - UNDER BAR - APRÈS-SKI - PUB



CANAZEI • TEL. 0462 601104 - 0462 601033
f www.tavernaespanolacanzei.it

EXCELLENT & ROMANTIC RESTAURANT
GIGLIO ROSSO
CAMPITELLO DI FASSA



c/o Hotel Rubino
CAMPITELLO • TEL. 0462 750225 - 0462 601033
www.hotelrubinocampitellodifassa.it

La stua fassana
BAR - RISTORANTE TIPICO



c/o Hotel Gran Chalet Soreghes
CAMPITELLO • TEL. 0462 750060 - 0462 601033
www.hotelsoreshescampitellodifassa.it

RISTORANTE - GRILL
ALPINO VILLETTA MARIA
AI PIEDI DELLA MARMOLADA



Loc. PIAN TREVISAN • TEL. 0462 601121 - 0462 601033
www.hotelvillettamariacanzei.it

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA - DOLOMITI

ENTERTAINMENTS & SERVICES



EVENTS - SHOWS - CONVENTION - CONFERENCE - THEM PARTY
LIVE FOLK - DISCO MUSIC - CABARET - MAGIC SHOW - DEFILÉ

TAVERNA & TEATER
GRAN TOBIA'
ALLE PORTE DI CANAZEI



Info Gran Tobia': 0462 601230
General info: 0462 601033 - 339 7326312 - info@grantobiacanazei.it
www.grantobiacanazei.it f grantobiacanazei

DISCO HEXEN KLUB CANAZEI



hexen
CANAZEI - VAL DI FASSA
DOLOMITI

www.hexencanzei.it
f hexenklub

Info Hexen Klub: 342 6887288 - 339 4473955 - 0462 600018
General info: 0462 601033 - info@hexencanzei.it

SPORTING CLUB GALLERY
CAMPITELLO DI FASSA



“VIA PENT DE SERA”
FITNESS - WELLNESS - BEAUTY
MASSAGGI - DO ZEN

CAMPITELLO • TEL. 0462 750181 - 0462 601033
f www.gallerysportingbeauty.it

PARCO ATTIVITÀ - TENDONE LAGHETTO DEI PINI
FASSA PARK
CANAZEI



DA GIUGNO A SETTEMBRE
FESTA CAMPESTRE - MUSIC - PIC-NIC ALPINO - ATTIVITÀ SPORTIVE - RELAX GIOCHI
AREE AL COPERTO - SNACK BAR - NOLEGGIO BIKE

CANAZEI • TEL. 0462 601033
f www.fassaparkcanazei.it