

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

Schlutzkrappfen con burro e erba cipollina €13,00

Schlutzkrappfen (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 gamed crayfish

Dessert

Flambè alla frutta (order min 2 pax) €10,00

Flambè - Crepes Suzette (order min 2 pax) €10,00



MARTEDI' - DIENSTAG - TUESDAY

Gourmet Service

Amarcord





UNION HOTELS
CANAZEI



FAMILY GROUP  HOTELS & CLUB



CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA





Primi piatti - First Courses

Nr.		STRANGOLAPRETI, RICOTTA E SPINACI AL BURRO DI MALGA	
1/2		Bread and spinach dumplings with melted butter Semmel Spinat-Knödel mit Alpenbutter	

Nr.		SPAGHETTI PASTIFICIO FELICETTI ALLA CARBONARA	
1/2		Spaghetti with eggs, speck, pepper and parmesan Spaghetti mit Eiern, Speck, Pfeffer und Parmesan	

Nr.		CANNELLONI CASERECCI GRATINATI ALLE VERDURE LOCALI	
1/2		Vegetarian Cannelloni (rolled fresh pasta) filled with vegetables Cannelloni (frische Nudeln) mit Gemüse gefüllt	

Nr.		ZUPPA DEL CONTADINO CON LEGUMI E CEREALI	
1/2		Country soup with legumes and cereals Landsuppe mit Bohnen und Getreide	

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. <input type="text"/>	Nr. <input type="text"/>	Nr. <input type="text"/>	Nr. <input type="text"/>	Nr. <input type="text"/>	Nr. <input type="text"/>

Secondi piatti - Second Courses

Nr.		GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA SFUMATA ALLA BIRRA ROSSA DI FIEMME	
1/2		Braised beef cheek with local red beer Geschmorte Rinderbacke mit lokales Rotbier	

Nr.		COSTOLETTA ALLA MILANESE Fried milanese cutlet chop	
1/2		Kalbschnitzel aus Mailänderer art	

Nr.		VITELLO TONNATO ALLA VECCHIA MANIERA	
1/2		Breast of veal with old fashioned tuna sauce Kalbsbrust mit Thunfischsauce	

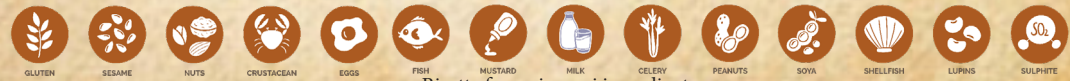
Nr.		STRUDEL DI PASTA BRISÈ CON VERDURE GRIGLIATE E BRIE	
1/2		Savory strudel pasta with vegetables and Brie Strudel gefüllt mit Brie und Gemüse	

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.