

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



DOMENICA - SONNTAG - SUNDAY

Gourmet Service



Domenia te Fascia

UNION HOTELS
CANAZEI

FAMILY BED&B HOTEL & CLUB

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA

Primi piatti - First Courses

Nr. **Tipico Trentino Alto Adige** TAGLIATELLE CASERECCHE DI PASTA ALL'UOVO CON FUNGHI MISTI E PORCINI
 PIATTO TIPICO DOMENICALE
 Home made Tagliatelle with mushrooms sauce
 Hausgemachte Eierbandnudel mit Bergpilzensauce
 Teroldego superiore

Nr. **Vegetarian** BAVETTE DEL PASTIFICIO FELICETTI AL PESTO GENOVESE
 Pasta with traditional basil and garlic pesto sauce
 Pasta mit Basilikum und Knoblauchsauce
 Chardonnay

Nr. **ZUPPA · SOUP** CANEDERLOTTI AL FONTAL TRENINO IN BRODO
 Small bread and cheese dumplings, in broth
 Kleine Käseknödel im Brühe
 Pinot nero

Nr. **Accademia Historica della Cucina** ROLLÈ DI PATATE ALLE ERBETTE SALTATE CON CIPOLLA ROSSA, SU SPECCHIO DI CREMA DI ZUCCA
 Baked rollé of potatoes filled with herbs and onions
 Kartoffeln rollé mit Zwiebeln und Herbs gefüllt
 Muller Thurgau

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. **Tipico Trentino Alto Adige** GOULASH DI MANZO CON POLENTA GIALLA TRENINA, E FORMAGGIO LATTERIA
 PIATTO TIPICO DOMENICALE
 Beef gulash with cornmeal and local cheese
 Rindergulasch mit Polenta aus Trentino und lokal Käse
 Teroldego superiore

Nr. **Vegetarian** FILETTO DI TROTA DEL TORRENTE AVISIO ALLA MUGNAIA
 Alpine river trout fillet gilded with butter
 Gebratene forellenfilet mit butter sauce
 Muller Thurgau

Nr. **EXPRESS GRILLED** TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO CON SCAGLIE DI SALE ROSA
 Sliced-grilled-beef
 Gegrillte Rindfleischstück
 Chianti riserva

Nr. **Classic** PAILLARD DI TACCHINO ALLA MILANESE
 Fried milanese turkey breast
 Gebratene Putenbrust aus Mailänderer art
 Pinot grigio

PETITE CARTE - sul retro/in the back
 -25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board

Allergeni - Allergens

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.