

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



GIOVEDÌ - THURSDAY - DONNERSTAG

Gourmet Service

Sapori di Malga




FAMILY GROUP HOTEL & CLUB
CANAZEI - CAMPIONELO DI FASSA

Primi piatti - First Courses

Nr.		TRIS DI CANEDERLI; FORMAGGIO, SPECK E SPINACI AL BURRO DI MALGA		<i>Cabernet Riserva</i> 
1/2		Tasting of three typical dumplings (local cheese, bacon and spinach flavour) with alpine butter Abschmack von drei Knödelnsorten (Käse, Spinat und Speck) mit Bergbutter sauce		
Nr.		SEDANINI ALL' AMATRICIANA CON SCAGLIE DI PERCORINO		<i>Pinot Bianco</i> 
1/2		Pasta Amatriciana sauce (onion, bacon, tomato and pecorino sauce) Pasta nach Amatriciana Art (Zwiebel, Speck, Tomaten und Käse sauce)		
Nr.		ZUPPA D'ORZO TRADIZIONALE		<i>Marzemino Amarone</i> 
1/2		Traditional barley soup Gerstersuppe mit leicht Rauchparfum		
Nr.		FARFALLE AL TONNO E POMODORO FRESCO		<i>Chianti</i> 
1/2		Farfalle with tuna and fresh tomato sauce "Schmetterlinge" Makkaroni mit frischer Tomaten und Thunfisch sauce		

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)		
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.		SPIEGELEIER: UOVA AL TEGAMINO, PATATE ARROSTO E SPECK CROCCANTE		<i>Teroldego riserva</i> 
1/2		Fried Eggs, roasted potatoes and speck Spiegeleier mit Gerostete Kartoffeln und Speck		
Nr.		WIENER SCHNITZEL DI VITELLO		<i>Pinot grigio</i> 
1/2		Wiener cutlet of Veal Wiener Kalbsschnitzel		
Nr.		FORMAGGI DELLE DOLOMITI CON MOSTARDE E MIELE		<i>Moscato giallo Vinsanto</i> 
1/2		(CHER DE FASSA, TARENTINGRANA, LATTERIA, FONTAL E DOLOMITI ALLE ERBE Mixed local cheese with honey and mustard Verschiedene Käsesorten serviet mit Senf und Honig		
Nr.		ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA		<i>Brunello nebbiolo</i> 
1/2		CON BURRO ALLA MAITRE HOTEL Grilled beefsteak with flavoured butter Rinderentrecôte mit Kräuterbutter		

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.													