



Kaiserstube



ANTIPASTI

Käse Holzplatte

Tagliere di formaggi di malga locale e Trentini,
accompagnati da mostarda e miele

€ 13,50

Speck Holzplatte

Tagliere di speck tirolese con formaggio D.O.P. "Cher de Fascia", polenta di Storo ai ferri,
cetriolo all'agro e mousse di cren

1 pax € 9,00 - 2 pax € 14,00

Wildfleisch Holzplatte

Mix di selvaggina tra cui cervo, capriolo e cinghiale, formaggio D.O.P. "Cher de Fascia",
polenta di Storo ai ferri, cetriolo all'agro e mousse di cren

1 pax € 10,00 - 2 pax € 16,00

Caprese di bufala Campana Dop, pomodoro a fette,
Schüttelbrot, pesto di basilico preparato in casa e olio extravergine D.O.P del Garda
€ 10,00

Il piatto del bosco

Carpaccio di carne salada Trentina,
bresaola della Valtellina, pesto di rucola,
crema di basilico e scaglie di Trentingrana

€ 16,00



PRIMI

Zuppa del contadino con farro
e chips di pane aromatizzate al rosmarino
€ 9,00

Zuppa di goulash speziata al cumino,
con patate, peperoni e crostone di pane
€ 10,00

Spätzle Tirolesi di spinaci spadellati al burro di malga
con salvia, speck del Trentino e julienne di ricotta affumicata
€ 12,00

Tris di canederli,
Speck - Cher de Fascia - Spinaci,
su burro nocciola e salvia **oppure** in brodo
€ 10,00

Tagliatelle di pasta fresca
al ragù di cervo e ginepro **oppure** ai funghi porcini
€ 12,00

Risotto Carnaroli al Teroldego Rotaliano
guarnito con fondue di formaggio Cher de Fascia
€ 14,00 a persona ~ min 2 pax ~ 20 min

Spaghetti Voiello mantecati con zucchine alla scapece,
pomodorino pachino e menta
€ 14,00

Tagliolini al nero di seppia allo scoglio
€ 16,00

Spaghetti all'amatriciana - Spaghetti alla carbonara - *Lasagne alla Bolognese
€ 11,00

Coperto € 1,50

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP

SECONDI

TRENTINER KAISERPLATTE

Polenta di Storo ~ Salsiccia locale alla griglia ~ Funghi
Formaggio "Cher de Fascia"

€ 18,00

JAGER KAISERPLATTE

Canederlo ~ Polenta di Storo ~ Cervo
Funghi ~ Formaggio "Cher de Fascia" ~ Mirtilli rossi

€ 19,00

TYROLER KAISERPLATTE

Canederlo ~ Polenta di Storo ~ Goulash
Salsiccia locale cotta nei crauti ~ Formaggio "Cher de Fascia"

€ 20,00

Trota Km0 alla griglia del nostro torrente Avisio
con zucchine, peperoni e melanzane grigliate

€ 16,00

Würstel Meraner accompagnato da salsa di goulash,
patatine fritte, formaggio locale "Cher de fascia" e crauti all'agro

€ 13,00

Uova all'occhio di bue, patate saltate alla piastra, cipolle sauté e veli di speck (Spiegeleier)

€ 12,00

Polenta di Storo, formaggio del Trentino alla piastra e uova al tegamino

€ 11,00

Rosticciata di manzo alla tirolese
(listarelle di manzo bollite, amalgamate su fondo bruno)
con spadellata di patate cotte al vapore aromatizzate con cipolla appassita

€ 16,00

Hamburger di manzo (qualità Grigio Alpina)
con pancetta croccante, insalata, pomodoro, patatine fritte, salsa BBQ
e contorno di cipolla in tempura
€ 13,00

Filettino di maialino avvolto nello speck,
con profumo di sottobosco, mousse di gorgonzola e patate al forno
€ 18,00

Filetto di branzino
con sauté di porcini tagliati a fette
€ 20,00

► Mezzo pollo da Grano
glassato con la birra di Fiemme e spezie di montagna
con contorno di patatine fritte
€ 14,00

► Stinco di maiale
cotto a bassa temperatura con polenta di Storo
€ 16,00

► fino a esaurimento pezzi disponibili

Tipicità Alpine per 2 persone

Fondue Au Formage
Fonduta di formaggi locali servita nel pentolino sotto fiamma,
croutons di pane, verdure cotte e patate al forno
€ 26,00 a persona

Fondue Bourguignonne
Cubi di filetto di manzo da cuocere a proprio piacere nell'olio caldo,
da degustare assieme alle salse BBQ, yogurt e alle erbe
con un contorno di verdure grigliate e patate al forno
€ 29,50 a persona

Coperto € 1,50

STEAKHOUSE

Arrosticini di agnello cotti alla piastra
con contorno di polenta morbida di Storo
€ 16,00

Costine di maiale cotte al forno a bassa temperatura,
glassate con salsa BBQ con patatine fritte
€ 17,00

Costolette di cervo alla piastra
con polenta di Storo
€ 21,00

Grigliata di carne mista:
Filetto di maiale ~ Arrosticino d'agnello ~ Taglio di controfiletto ~ Salsiccia ~ Petto di pollo
con contorno di patate al forno
€ 24,00

Tagliata di manzo locale (200g)
su letto di rucola e patate al forno
€ 19,00

Filetto di manzo locale (200g) o Angus Irlandese (300g)
con salsa fatta in casa e patate al forno
€ 24,00 per 200g
€ 32,00 per 300g

Costata di manzo degli allevamenti Trentini
servita su pietra rovente con patate al forno
€ 5,00 all'etto
Scegli il taglio della tua costata
compresa tra i 900g e i 1200g.

INSALATONA

Golosa

Insalata verde, pomodoro, carote,
olive, mozzarella e tonno

€ 10,00

Ceasar Salad

Insalata verde, crostini di pane, uova sode,
straccetti di pollo grigliati e salsa yogurt

€ 12,00

Maxi

Insalata verde, wurstel bollito a pezzi, cipolla cruda,
capperi, olive, filetti di peperoni, fagiolini, uova sode e mais

€ 13,00

CONTORNI

Patatine fritte o patate al forno € 4,50

Insalata mista a buffet € 5,00

Polenta di Storo € 5,00

Verdure spadellate € 6,50

Funghi misti di sottobosco € 6,50

Crauti alla tirolese € 6,50

Verdure alla griglia € 7,00

(zucchine, peperoni, melanzane, pomodori e radicchio)

Coperto € 1,50

La vera Pizza

con lievito Madre

Una lievitazione di 72 ore, curata ogni 18 e rinfrescata ogni 24 ore
permette un'idratazione che dona alla Pizza un gusto morbido e fresco
per un impasto soffice e leggero

Pizze Gourmet

<i>Gusto</i>	€ 12,00
Bufala artigianale, crudo San Daniele, gorgonzola e pere Williams	
<i>Sfiziosa</i>	€ 11,00
Pomodoro, bufala, scamorza in cottura e pancetta	
<i>Fantasia pistacchi</i>	€ 13,00
Bufala artigianale, stracchino, pistacchi e speck	
<i>Pavils</i>	€ 11,00
Mozzarella, melanzane, salame piccante e formaggio Trentingrana	
<i>Eva</i>	€ 13,00
Mozzarella, mela, gorgonzola, noci e miele	
<i>"Leggera"</i>	€ 12,00
Pomodoro, formaggio Cher de Fascia, pomodorini, spinaci e olio aromatizzato all'aglio	
<i>Nostradamus</i>	€ 12,00
Mozzarella, radicchio, porcini, gorgonzola e salsiccia	
<hr/>	
<i>Burratina</i>	€ 12,00
Mozzarella, crudo San Daniele, burrata e pesto di basilico	
<i>Marina</i>	€ 13,00
Mozzarella, pomodoro ciliegino, alici e bufala dopo cottura	
<i>Schiacciatina Primavera</i>	€ 14,00
Schiacciatina, crudo San Daniele, bufala e pomodorino fresco	

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - da € 1,00 a € 4,00

Località sfiziose

Dolomiti € 12,00
Mozzarella di Moena, pomodoro pachino, porcini, speck e basilico

Alpi € 14,00
Mozzarella di Moena, pomodoro bio, pancetta, ricotta affumicata e luganega

Marmolada € 13,00
Mozzarella di Moena, pomodoro bio, formaggio Trentingrana in cottura, bresaola e rucola

Napoletana € 10,00
Pomodoro bio, aglio, alici e basilico

Calabra € 12,00
Pomodoro bio, anduja, peperoni e salame piccante

Messicana € 14,00
Pomodoro bio, peperoni, anduja, salsiccia e olio aromatizzato all'aglio

Mediterranea € 13,00
Pomodoro bio, pomodori secchi, stracchino, capperi e basilico

Trevisana € 13,00
Mozzarella, pomodoro bio, radicchio, formaggio Trentingrana e salsiccia

Valtellinese € 13,00
Mozzarella, pomodoro bio, bresaola, rucola e pomodoro fresco

Parigina € 12,00
Mozzarella, pomodoro bio, crudo San Daniele e brie

Italiana € 11,00
Mozzarella, pomodoro bio, formaggio Trentingrana e rucola

Genovese € 13,00
Mozzarella, pesto di basilico, parmigiano, salsiccia e basilico

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - da € 1,00 a € 4,00

Coperto € 1,50

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP

Le classiche

<i>Pizza Margherita</i> Mozzarella e pomodoro bio	€ 6,50
<i>Pizza Viennese</i> Mozzarella, pomodoro bio e würstel	€ 7,50
<i>Pizza diavola</i> Mozzarella, pomodoro bio e salame piccante	€ 7,50
<i>Pizza prosciutto e funghi</i> Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto e funghi	€ 8,00
<i>Pizza quattro stagioni</i> Mozzarella, pomodoro bio, funghi, carciofini, prosciutto cotto e olive	€ 8,50
<i>Pizza capricciosa</i> Mozzarella, pomodoro bio, funghi, peperoni, prosciutto cotto e carciofini	€ 8,00
<i>Pizza tonno e cipolla</i> Mozzarella, pomodoro bio, tonno e cipolla	€ 8,00
<i>Pizza quattro formaggi</i> Mozzarella, pomodoro bio con quattro formaggi	€ 8,50
<i>Pizza vegetariana</i> Mozzarella, pomodoro bio e verdure	€ 8,00
<i>Pizza crudo San Daniele</i> Mozzarella, pomodoro bio e prosciutto crudo San Daniele	€ 9,50
<i>Pizza funghi porcini</i> Mozzarella, pomodoro bio e funghi porcini	€ 9,50
<i>Pizza Kaiser</i> Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, gorgonzola e salsiccia	€ 11,00

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - € 1,00 a € 4,00

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine - Prodotti con certificato di provenienza e HACCP

Birra



KÖNIG LUDWIG SUA ALTEZZA, LA BIRRA.

Tutto nasce con il casato dei Wittelsbach che ha regnato per oltre 700 anni in Baviera, influenzando e caratterizzando fortemente la tradizione e la cultura birraria tedesca.

Oggi il discendente Principe Luitpold di Baviera continua a tramandare le speciali ricette della gamma König Ludwig e Kaltenberg, garantendone la qualità.

KÖNIG LUDWIG HELL

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,00
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 5,00

TIPO DI BIRRA • Lager, Hell
COLORE • Giallo oro
GUSTO • Amabilmente maltato e leggermente luppolato
RETROGUSTO • Fresco e gradevole, con sentori di lievito
GRADO ALCOLICO • 5,1%

KÖNIG LUDWIG WEISS

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 6,00

TIPO DI BIRRA • Weiss, alta fermentazione di frumento
COLORE • Paglierino opalescente
GUSTO • Fruttato e speziato
RETROGUSTO • Note di banana matura e lievito
GRADO ALCOLICO • 5,5%

KÖNIG LUDWIG DUNKEL

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 6,00

TIPO DI BIRRA • Dunkel, scura bassa fermentazione
COLORE • Scuro intenso
GUSTO • Morbido con note tostate e di luppolo
RETROGUSTO • Note di caramello e cereali tostatati
GRADO ALCOLICO • 5,1%

KALTENBERG KELLER

BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,00
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 5,00

TIPO DI BIRRA • Lager non filtrata
COLORE • Paglierino opalescente
GUSTO • Amabilmente maltato e luppolato
RETROGUSTO • Intensi sentori di lievito
GRADO ALCOLICO • 5,1%

OBERBRÄU - Doppio malto rossa

OBERBRÄU 1605 ha le sue origini in Holzkirchen, un paesino incastonato nelle innevate alpi bavaresi. Nel 1605 la famiglia reale Wittelsbach concesse agli abitanti di Holzkirchen i diritti di produzione della birra. Da allora e in stretta aderenza alla legge di purezza, OBERBRÄU 1605 è magistralmente prodotta con acqua, luppolo e orzo.



BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,50
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 5,50

tipo di birra • Doppio malto rossa, bassa fermentazione
COLORE • Ambrato intenso
Gusto • Aroma intenso e fruttato
Retrogusto • Note di malto e caramello
Grado alcolico • 6,5%



Birre in bottiglia

Birra Fiemme (Trentina) - 4,8 % vol.
una birra volutamente non pastorizzata che,
priva di conservanti e stabilizzanti,
è un boccale pieno di natura.

€ 5,00

Felsenkeller - 6 % vol.
una birra volutamente non pastorizzata che,
priva di conservanti e stabilizzanti,
è un boccale pieno di natura.

€ 5,00

Forst 1857 - 4,8 % vol.
una birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati
di malto, miele ed acacia, con una nota
amarognola molto delicata,
piacevole nel retrogusto

€ 5,00

Budweiser € 4,00
Beck's € 4,00
Corona € 5,00
Ceres € 5,00
Non alcoholic beer € 4,00

Acqua Cedeo 8.1

Acqua minerale alcalina delle Dolomiti

L'acqua cedeo che sgorga tra le rocce della Marmolada è un'acqua alcalina e oligominerale, che sgorga a 6,9 gradi con pressione costante ed ha un ph di 8,1, con un design serigrafato che richiama il fenomeno del Sole che incendia la roccia delle Dolomiti al tramonto e all'alba.

€ 3,80

Vini della casa Trentini

	Bicchieri	0,25 L	0,50 L
Vino rosso Teroldego	€ 2,50	€ 4,00	€ 7,50
Vino bianco Chardonnay	€ 2,50	€ 4,00	€ 7,50

Beverage

Coca Cola - Fanta - Lemon	0,3 L	0,4 L	Prosecco € 4,00
alla spina	€ 3,00	€ 4,00	Revi Trento Doc € 5,00
Bibite in lattina	€ 3,00		Aperitivi analcolici € 3,00
33cl			Campari Soda € 3,50

MENÙ bambini



Pizza margherita
Pomodoro e mozzarella

€ 4,50

Pizza viennese
Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 4,90

Pasta al pomodoro

€ 6,00

Pasta al ragù

€ 6,00



Chicken nuggets
con patatine fritte

€ 8,00

Wurstel con
Patine fritte

€ 7,00

Dolci fatti in casa

passione e amore per la tradizione



*Foresta Nera con scaglie
di cioccolato*

€ 7,00



*Sacher Torte con gocce
di cioccolato*

€ 6,50



*Strudel di mele,
salsa alla vaniglia e gelato*

€ 6,50



Tiramisù

€ 6,00

Dolci

Crema Catatana

€ 6,00



Profiteroles

€ 5,50



Tartufo bianco o nero

€ 4,50 + 1,50 affogato



Semifreddo ai frutti di bosco

€ 5,50



Coppa gelato

2 palline € 3,50

3 palline € 5,00

Macedonia

€ 5,00

con pallina di gelato € 6,00

ALLERGENI



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Arachidi e prodotti a base di arachidi

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano. - Senape e prodotti a base di senape. - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Alcuni piatti in base alla stagione e alla provenienza potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.
Disponibile su richiesta la lista completa dei prodotti congelati o surgelati all'origine.

Tutti i nostri fornitori di alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza



Kaiserstube





Seleziona il nostro Wi-Fi
si aprirà la pagina di login.
altrimenti clicca la notifica “accedi alla rete”



Accedi con la tua EMAIL
conferma entro 3 ore il link che ti abbiamo
mandato all’indirizzo email
per non ripetere più la registrazione

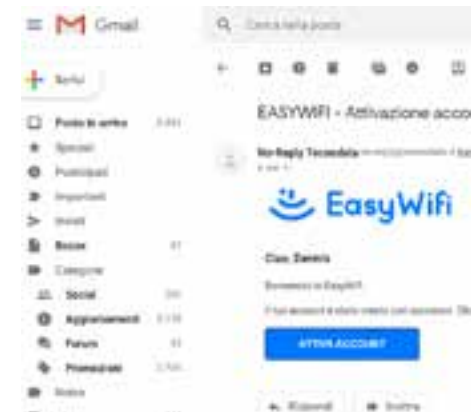
Accedi con FACEBOOK o INSTAGRAM
ti basterà eseguire il login del tuo
account social

Search for our Wi-Fi the
login page will automatically open
otherwise press the notice “access to the network”



Login through EMAIL
confirm on the link sent to your email within 3 hours
for not repeat the registration after that time

Log in with FACEBOOK o INSTAGRAM
Doing login with your social network



A connessione avvenuta si aprirà la pagina web
con le strutture convenzionate
alla Fassacard UHC

At the end of registration, it will open
the page with the affiliated structures
of Fassacard UHC

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

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

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

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

TAVERNA ESPANOLA
 BAR - UNDER BAR - APRES-SKI - PUB

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

EXCELLENT & ROMANTIC RESTAURANT
GIGLIO ROSSO
 CAMPITELLO DI FASSA

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

La sua fassana
 HOTEL & RESTAURANT

La Hotel Gran Chalet Sorèghes
 CAMPITELLO • TEL. 0462 750060 - 0462 601033
www.hotelesoreghescampitellodfassa.it

RISTORANTE - GRILL
ALPINO VILLETTA MARIA
 AL PIEDI DELLA MARNOLADA

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 [grantobiacanazei](https://www.facebook.com/grantobiacanazei)

DISCO HEXEN KLUB CANAZEI

hexen
 CANAZEI - VAL DI FASSA
 DOLOMITI

www.hexencanzei.it hexenklub

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

SPORTIVO GALLERY
 CAMPITELLO DI FASSA

VIA PENT DE SORA
 FITNESS - WELLNESS - BEAUTY
 MASSAGGI - DO ZEN

BEAUTY GALLERY
 Relax & Beauty

CAMPITELLO • TEL. 0462 750181 - 0462 601033
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
 AREA AL COBERTO - SNACK BAR - NOLEGGIO BIKE

CANAZEI • TEL. 0462 601033
www.fassaparkcanazei.it

VAL DI FASSA - FASSA VALLEY

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



CANTIERE CONCERTI - CONFERENZE E SPETTACOLI
GRAN TOBIA TAVERNA TEATER
SALIZADA ALLE PORTE DI CANAZI
www.grantobia.com



LUNEA DINNER SHOW SHOW
HEXEN KLUB
ALLE PORTE DI CANAZI
www.hexenklub.it



RESTAURANTE - PIZZERIA - SPIN
LUNEA & NIGHT BAR - CAFE - PUB
KAISERSTUBE
HOTEL SALSOTTO - IN CENTRO DI CANAZI
www.kaiserstube.com



APERTO DAL MARE ALLE MONTAGNE - MUSIC ROOM PUB
KAISERKELLER
IN CENTRO DI CANAZI
www.kaiserkeller.com



BAR - RESTAURANTE - SPIN
TAVERNA ESPAÑOLA
CENTRO STORICO CANAZI
www.tavernaespanola.com



RESTAURANTE
GIGLIO ROSSO
HOTEL NARBONNE - CAMPITELLO DI FASSA
www.gigliorosso.com



BAR - RESTAURANTE SPIN
LA STUA FASSANA
HOTEL GRAN CHALET SALSOTTO
CAMPITELLO DI FASSA
www.lastuafassana.com



RESTAURANTE SPIN
ALPINO VILLETTA MARIA
PIAZZA TREVISO - CANAZI
www.alpinovillettamaria.com



SPAZIO SPA & BEAUTY
GALLERY
CAMPITELLO DI FASSA
www.galleryspaandbeauty.it



PARCHI GIOCHI - RILASSO - MUSICA - FOLK
FASSA PARK
CANAZI
www.fassapark.com

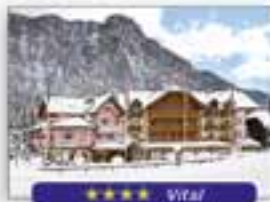
UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT



**** *Deluxe*
**PARK HOTEL & CLUB
RUBINO**
CAMPITELLO DI FASSA



**** *Romantic*
**PARK HOTEL & CLUB
DIAMANT**
CAMPITELLO DI FASSA



**** *Vital*
**HOTEL & CLUB - GRAN CHALET
SOREGHES**
CAMPITELLO DI FASSA



**** *Touring*
**HOTEL & CLUB
GROHMANN**
CAMPITELLO DI FASSA



**** *Historic*
**SCHLOSS HOTEL & CLUB
DOLOMITI**
CANAZEI



**** *S Resort*
**SPORT HOTEL & CLUB
IL CAMINETTO**
CANAZEI



**** *Pure*
**HOTEL & CLUB
BELLEVUE**
CANAZEI



**** *Cottage*
**HOTEL
VILLETTA MARIA**
CANAZEI

VACANZE
NELLE DOLOMITI
HOLIDAYS
IN THE DOLOMITES



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

