



*Kaiserstube*



# ANTIPASTI

## Käseplatte

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

€ 15,00 🍷

## Speck Vorspeise

Tagliere di speck tirolese con formaggio di malga "Cher de Fascia",  
formaggi misti Trentini e polenta di Storo ai ferri

€ 16,00 🍷

## Fassatal platte

Il gran tagliere con: speck, cervo, capriolo, cinghiale, formaggio di malga "Cher de Fascia",  
polenta di Storo ai ferri, cetriolo all'agro e mousse di cren

€ 24,00 🍷

## Il piatto del bosco

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

€ 18,00 🍷

Su richiesta senza glutine 🍷

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

# APERITIVO CON...

## ..la cantina REVI

È nel 1982 che Paolo Malfer, dopo anni di prove con cui ha perfezionato le tecniche di produzione, decide di fondare Revì, azienda vinicola che trova nelle bollicine la propria ispirazione.

Il nome Revì deriva dal toponimo della zona di produzione; la quale secondo la leggenda era votata alla coltivazione di una vite dalla quale si otteneva un vino superiore, regale: il "Re vin", Revì.

Con estrema attenzione alla ricerca della massima qualità e mantenendo sempre un forte legame con il territorio trentino, Revì produce unicamente TRENTO DOC, le bollicine trentine.



## Flute Trento doc Revì

€ 6,00

Elegante e raffinato in ogni momento.  
Ideale come aperitivo, eclettico vino da pasto,  
si fa ricordare per l'armonia di aromi fruttati e floreali.


Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot nero  
raggiungono il giusto grado di complessità  
assicurandone una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.





# PRIMI

Zuppa di goulash speziata al cumino,  
con canederlo al formaggio "Cher de Fascia" e canederlo agli spinaci  
€ 14,00



I 4 colori dei canederli,  
rispettivamente alle rape rosse, allo speck,  
al formaggio "Cher de Fascia" e agli spinaci  
posti su burro nocciolato, speck croccante e salvia  
€ 13,00

Spätzle Tirolesi  
agli spinaci e alle rape rosse  
spadellati al burro di malga con salvia, speck Trentino e julienne di ricotta affumicata  
€ 13,00

Tagliatelle di pasta fresca al ragù di cervo insaporito ai mirtilli e pomodorini  
€ 14,00 🍷

Risotto Carnaroli al Teroldego  
guarnito con fondue di formaggio "Cher de Fascia"  
€ 16,00 a persona ~ minimo per 2 persone ~ 20 min 🍷

Ravioli ripieni ai porcini su burro trentino, semi di papavero e pomodorini  
€ 12,00

Tagliolini al nero di seppia con salsa ai gamberoni  
€ 18,00 🍷

Spaghetti alla carbonara  
€ 12,00

Lasagne - Zuppa di verdure con farro  
€ 11,00

Su richiesta senza glutine 🍷

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

Salsiccia locale alla griglia

con uovo all'occhio di bue, patate saltate alla piastra e cipolle sauté

€ 19,00 🍷

Tyroler Kaiserplatte

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi,  
marmellata di mirtilli rossi e goulash

€ 22,00

Jager

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi,  
marmellata di mirtilli rossi e spezzatino di cervo

€ 22,00

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

€ 19,00 🍷

Selezione di 3 wüstel:

Meraner, Servelade e Weisswürst

accompagnati da senape dolce, senape classica  
con patatine fritte

€ 16,00

E' possibile richiedere variazioni di contorno scegliendo tra:  
patate al forno, patatine fritte, patatine dippers e polenta di Storo  
i restanti avendo preparazioni diverse sono da prendere a parte

Su richiesta senza glutine 🍷

# SECONDI

Ossobuco di vitello con puré di patate  
(fino a esaurimento pezzi disponibili)

€ 22,00

Filletto di manzo 250gr servito con  
il nostro porcino locale  
con puré di patate

€ 30,00 🍷

Cotoletta alla milanese  
con patatine fritte e composta di mirtilli rossi

€ 16,00

Hamburger di scottona ~ nel panino  
formaggio fuso a cucchiaio, pancetta croccante, insalata e pomodoro  
con contorno di patatine fritte dippers e cipolla in tempura

€ 18,00

Stinco di maiale  
cotto in forno a bassa temperatura con polenta di Storo  
(fino a esaurimento pezzi disponibili)

€ 16,00 🍷

## Specialità Alpina per 2 persone

Fondue Au Formage  
Fonduta di formaggi locali servita nel pentolino sotto fiamma,  
crostini di pane, rape rosse e patate al forno

€ 56,00 - per 2 persone 🍷

Su richiesta senza glutine 🍷

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

# STEAKHOUSE

Grigliata mista di carne:  
taglio di controfiletto, costina di maiale BBQ, salsiccia trentina,  
costoletta d'agnello e fusello di pollo  
con contorno di patate al forno  
€ 26,00 🍷

Tagliata di manzo locale 250 gr  
su letto di rucola e patate al forno  
€ 21,00 🍷

Angus Irlandese 250 gr  
con salse fatte in casa e patate al forno  
€ 28,00 🍷

Costata di manzo degli allevamenti Trentini  
servita su pietra rovente con patate al forno, verdure grigliate e salse d'accompagnamento  
Scegli il taglio della tua costata compresa tra i 800 gr e i 1200 gr  
€ 6,00 all'etto 🍷



E' possibile richiedere variazioni di contorno scegliendo tra:  
patate al forno, patatine fritte, patatine dippers e polenta di Storo  
i restanti contorni avendo preparazioni diverse sono da prendere a parte

Su richiesta senza glutine 🍷

# INSALATONA

Golosa

Insalata verde, pomodoro, mais, carote julienne,  
olive, mozzarella di bufala, uova sode e tonno

€ 12,00 🍷

Ceasar Salad

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

€ 13,00 🍷

Poke al salmone

Riso basmati, insalata verde, fagioli rossi, melone bianco, mais  
e foglie di salmone

€ 14,00 🍷

# CONTORNI

Patatine fritte € 5,00

Patate al forno € 5,00 🍷

Patatine fritte Dippers € 6,00 🍷

Insalata mista € 5,50 🍷

Polenta di Storo € 5,00 🍷

Funghi misti € 6,50 🍷

Crauti stufati alla tirolese (pancetta in agro) € 6,50 🍷

Verdure alla griglia € 7,00 🍷

(zucchine, peperoni, melanzane, pomodori e radicchio)

Su richiesta senza glutine 🍷

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



# Baby menù



Baby pizza margherita  
Pomodoro e mozzarella

€ 6,50

Baby pizza viennese  
Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 7,50

Baby pasta 🍷  
al pomodoro

€ 8,00

Baby pasta 🍷  
al ragù

€ 9,00



Baby würstel  
con patatine fritte

€ 9,00

Chicken nuggets  
con patatine fritte

€ 8,50



Baby cotoletta  
con patatine fritte

€ 10,00

Su richiesta senza glutine 🍷

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

# *La vera Pizza*

## *con cornicione e 72 ore di lievitazione*

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 Bianche*

### *Gusto*

Mozzarella di Moena, bufala artigianale, gorgonzola, pere a spicchi  
e **dopo cottura:** crudo San Daniele

€ 13,00

### *Fantasia pistacchi*

Bufala artigianale, stracchino e **dopo cottura:** pistacchi e speck

€ 14,00

### *Pavils*

Mozzarella di Moena, melanzane, salame piccante e  
**dopo cottura:** scaglie di Trentingrana

€ 12,00

### *Burratina*

Mozzarella di Moena e **dopo cottura:** burrata,  
crudo San Daniele e pesto di basilico

€ 14,00

### *Nostradamus*

Mozzarella di Moena, radicchio, porcini, gorgonzola e salsiccia


€ 13,00

### *Primavera*

Mozzarella di Moena, bufala e **dopo cottura:**  
crudo San Daniele, pomodorino fresco e basilico

€ 12,00

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



# *Pizze Gourmet*

## *con mozzarella e pomodoro*



### *Dolomiti*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, porcini,  
**dopo cottura:** speck, basilico e pomodorino fresco

€ 13,00

### *Alpi*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, pancetta,  
ricotta affumicata e luganega trentina

€ 13,00

### *Marmolada*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio e  
**dopo cottura:** bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana

€ 12,00

---

### *Sfiziosa*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, bufala, scamorza e pancetta

€ 11,00

### *Queen*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio e **dopo cottura:** burrata, speck e noci

€ 15,00

### *Trevisana*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, radicchio, salsiccia  
e **dopo cottura:** formaggio Trentingrana

€ 12,00

### *Canazei*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, salsiccia, funghi misti  
e **dopo cottura:** speck

€ 12,00

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	€ 7,50
<i>Pizza diavola</i> Mozzarella, pomodoro bio e salame piccante	€ 8,50
<i>Pizza prosciutto e funghi</i> Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto e funghi	€ 9,00
<i>Pizza capricciosa</i> Mozzarella, pomodoro bio, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive nere	€ 9,50
<i>Pizza quattro formaggi</i> Mozzarella, pomodoro bio e quattro formaggi	€ 9,50
<i>Pizza vegetariana</i> Mozzarella, pomodoro bio e verdure in cottura	€ 9,50
<i>Napoletana</i> Pomodoro bio, aglio, alici e basilico	€ 9,00
<i>Pizza crudo San Daniele</i> Mozzarella, pomodoro bio e <b>dopo cottura:</b> prosciutto crudo San Daniele	€ 10,50
<i>Pizza Kaiser</i> Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, gorgonzola e salsiccia	€ 11,50
<i>Pizza Montanara</i> Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, salsiccia e cipolla	€ 10,50
<i>Calzone</i> Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto cotto e funghi	€ 9,50

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 nelle alpi bavaresi in cui venne concesso agli abitanti di Holzkirchen i diritti di produzione della birra. Da allora 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 bionda di Fiemme (artigianale)

4,8 % vol. • 0,33 cl

una birra volutamente non pastorizzata,  
priva di conservanti e stabilizzanti,

€ 5,00

Birra rossa di Fiemme (artigianale)

5,6 % vol. • 0,33 cl

artigianale rossa a bassa fermentazione, con un gusto  
leggermente amaro con sensazioni di caffè e prugna.

€ 5,00

Birra senza glutine

Birra analcolica

€ 4,50

## Vini al calice

Vino Rosso Trentino € 4,50

Vino Bianco Trentino € 4,50

Trento Doc (spumante) € 6,00



## Acqua Cedeo 8.1

Acqua minerale alcalina delle Dolomiti ~ 0,75 cl

L'acqua cedeo che sgorga tra le rocce della Marmolada è l'acqua alcalina e oligominerale di Canazei, che sgorga a 6,9 gradi con pressione costante ed ha un ph di 8,1, premiata per il suo design fine ed elegante.

€ 3,80

	0,3 L	0,4 L
Bibite alla spina	€ 3,00	€ 4,00

## Vini della casa Trentini

(alla spina)

	0,25 L	0,50 L
Vino rosso Teroldego (alla spina)	€ 4,50	€ 8,00
Vino bianco Chardonnay (alla spina)	€ 4,50	€ 8,00



# Dolci fatti in casa

Passione e amore per il dolce



Foresta Nera con scaglie  
di cioccolato

€ 7,00



Sacher Torte con gocce  
di cioccolato

€ 6,50



Strudel di mele,  
salsa alla vaniglia e gelato

€ 7,00

## Dessert

Tiramisù

€ 6,00

Crema Catalana ☺

€ 6,00 ☺

Semifreddo ai frutti di bosco

€ 5,50

Calzoncino Nutelloso

Nutella, granella di nocciole e  
zucchero a velo

€ 7,00

Coppa gelato

2 palline € 3,50

3 palline € 5,00



Password:

**Kaiser22**



Passa il tuo Capodanno alla Kaiserstube,  
scopri come...



Clicca la sezione Capodanno  
per scoprire tutte le info tra cui  
il menù, i vini inclusi  
e il nostro After Party con Dj set.

# 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 SO<sub>2</sub> 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

CANAZEI - CAMPITELLO DI FASSA - DOLOMITI

# ENTERTAINMENTS & SERVICES



**Kaiserstube**  
RESTAURANTE - SPA - THERMAL  
HOTEL - SPA - CASINO - SPA

CANAZEI - TEL. 0462 601199 - 601003  
www.kaiserstube.com

**KAISERKELLER**  
SPRINGERL - WINE BAR - DINING - MUSIC DISCO FOLK

CANAZEI - TEL. 0462 601260 - 601003  
www.kaiserstube.com

**ESPAÑOLA**  
BAR - CORDON ROSE - CORDON ROSE - BAR

CANAZEI - TEL. 0462 601104 - 0462 601000  
www.tavernaprevoclasanzei.it

**GIGLIO ROSSO**  
CAMPITELLO DI FASSA

CAMPITELLO - TEL. 0462 760026 - 0462 601000  
www.totaletrablocampitellodifassa.it

**La sua Fassa**  
CAMPITELLO DI FASSA

CAMPITELLO - TEL. 0462 760063 - 0462 601000  
www.totaletrablocampitellodifassa.it

**ALPINO VILLETAMARIA**  
RISTORANTE - GRILL  
AL FORTI DELLA MARCONELLA

Loc. FORTI DELLA MARCONELLA - TEL. 0462 601071 - 0462 601000  
www.totaletrablocampitellodifassa.it

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 7926312 - info@grantobiacanzei.it  
www.grantobiacanzei.it

**DISCO HEXEN KLUB CANAZEI**

**hexen**  
CANAZEI - VAL DI FASSA  
DOLOMITI

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

**GALLERY**  
CAMPITELLO DI FASSA  
FOTOS - WALLPAPER - READY  
MADE - 3D 2D

CAMPITELLO - TEL. 0462 760741 - 0462 601000  
www.gallerycampitellodifassa.it

PARCO ATTIVITÀ - TENDONE LAGHETTO DEI PINI

**FASSA PARK**  
CANAZEI

10 GIUGNO - 10 SETTEMBRE  
PASTA CANTIERE - NOME - PISCINA ALPINE - ATTIVITÀ SPORTIVE - WALLA BOOM  
AREA AL COPERTO - BRICK BAR - NOLEGGIO BIRRE

CANAZEI - TEL. 0462 601000  
www.totaletrablocampitellodifassa.it



# VAL DI FASSA - FASSA VALLEY

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



★★★★ *Deluxe*

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



★★★★ *Historic*

SCHLOSS HOTEL & CLUB  
**DOLOMITI**  
CANAZEI



★★★★ *Romantic*

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

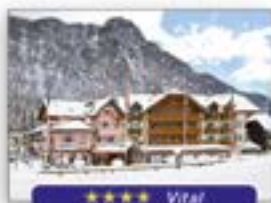


FAMILY GROUP HOTELS & CLUB



★★★★ *S. Resort*

SPORT HOTEL & CLUB  
**IL CAMINETTO**  
CANAZEI



★★★★ *Vital*

HOTEL & CLUB - GRAN CHALET  
**SOREGHES**  
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](http://www.unionhotelscanazei.it)  
[info@unionhotelscanazei.it](mailto:info@unionhotelscanazei.it)



★★★★ *Touring*

HOTEL & CLUB  
**GROHMANN**  
CAMPITELLO DI FASSA



Direzione UHC

UNION HOTELS  
BOOKING - AMMINISTRAZIONE  
SEDE DI CANAZEI



★★★★ *Cottage*

HOTEL  
**VILLETTA MARIA**  
CANAZEI



UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT



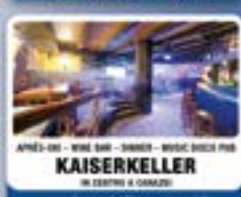
CENTRO CONCERTI - CONFERENZE E SPETTACOLI  
**GRAN TOBIA TAVERNA TEATER**  
SALA PORTO ALTO PORTO DI CANAZEI  
[www.grantobiatavernateater.it](http://www.grantobiatavernateater.it)



LEONARDO DINNER SHOW MUSIC  
**HEXEN KLUB**  
SALA PORTO DI CANAZEI  
[www.hexenklub.it](http://www.hexenklub.it)



RESTAURANTE - PIZZERIA - SNACK  
LUNEDÌ & WINE BAR - CAFE - PUB  
**KAISERSTUBE**  
HOTEL DOLOMITI - IN CENTRO DI CANAZEI  
[www.kaiserstube.it](http://www.kaiserstube.it)



APERTI-CHI - WINE BAR - SNACK - MUSIC BRASS BAND  
**KAISERKELLER**  
IN CENTRO DI CANAZEI  
[www.kaiserkeller.it](http://www.kaiserkeller.it)



BAR - JAZZ BAR - APERTO CHI - PUB  
**TAVERNA ESPAÑOLA**  
CENTRO STORICO CANAZEI  
[www.tavernaespanola.it](http://www.tavernaespanola.it)



RESTAURANTE PIZZERIA  
**GIGLIO ROSSO**  
HOTEL RUBINO - CAMPITELLO DI FASSA  
[www.hotelrubino.com/pagina/italiano/italiano](http://www.hotelrubino.com/pagina/italiano/italiano)



BAR - RESTAURANTE SPICCO  
**LA STUA FASSANA**  
HOTEL GRAN CHALET SOREGHES  
CAMPITELLO DI FASSA  
[www.hotelsoreshes.com/pagina/italiano/italiano](http://www.hotelsoreshes.com/pagina/italiano/italiano)



RESTAURANTE - SNACK  
**ALPINO VILLETTA MARIA**  
PUB TRIVIGIA - CANAZEI  
[www.hotelvillettamaria.com/italiano](http://www.hotelvillettamaria.com/italiano)



SPORTING CLUB & BEAUTY  
**GALLERY**  
CAMPITELLO DI FASSA  
JAZZ BAR CLUB  
[www.gallerysportingbeauty.it](http://www.gallerysportingbeauty.it)



PANCA SOCCO - SALONKI - MUSIC - POCHE  
**FASSA PARK**  
CANAZEI  
[www.fassapark.it](http://www.fassapark.it)

