



# 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

(consigliato per 2 persone)

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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù



# 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  
€ 13,00

Tagliolini al nero di seppia con salsa ai gamberoni  
€ 19,00 🍷

Spaghetti alla carbonara  
€ 12,00

Lasagne  
€ 11,00

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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù

# SECONDI

Trentiner

Salsiccia locale alla griglia

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

€ 21,00 🍷

Tyroler

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi,

marmellata di mirtilli rossi e goulash

€ 24,00

Jager

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi,

marmellata di mirtilli rossi e spezzatino di cervo

€ 25,00

Trota Km0 del nostro torrente Avisio alla griglia

con zucchine, peperoni e melanzane grigliate

€ 22,00 🍷

Selezione di 3 wüstel:

Meraner, Servalade e Weisswürst

accompagnati dalle salse della casa,

con patatine fritte

€ 18,00

E' possibile richiedere variazioni di contorno scegliendo tra:

patate al forno, patatine fritte 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)  
€ 24,00

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  
€ 17,00

Hamburger di scottona ~ nel panino  
formaggio alla piastra, pancetta croccante, insalata e pomodoro  
con contorno di patatine fritte dippers e cipolla in tempura  
€ 19,00

Stinco di maiale (intero)  
cotto in forno a bassa temperatura con polenta di Storo  
(fino a esaurimento pezzi disponibili)  
€ 19,00 🍷

## Specialità Alpina per 2 persone (disponibile solo all'interno)

Fondue Au Formage  
Fonduta di formaggi locali servita nel pentolino sotto fiamma,  
crostini di pane, rape rosse e patate al forno  
€ 58,00 - per 2 persone 🍷

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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù

Coperto € 1,50

# STEAKHOUSE

Grigliata mista di carne per una persona;  
taglio di controfiletto, costina di maiale BBQ, salsiccia trentina,  
costoletta d'agnello e fusello di pollo servita su pietra rovente,  
con contorno di patate al forno

€ 27,00 🍷

Tagliata di manzo locale 250 gr  
su letto di rucola e patate al forno

€ 22,00 🍷

Angus Irlandese 250 gr servito su pietra rovente  
servito con salse d'accompagnamento  
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 la tua costata tra i 900 gr e i 1500 gr

€ 6,50 all'etto 🍷



E' possibile richiedere variazioni di contorno scegliendo tra:  
patate al forno, patatine fritte 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

€ 13,00 🌱

Ceasar Salad

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

€ 14,00 🌱

Poke al salmone

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

€ 15,00 🌱

Insalata mista

€ 5,00

## PICCOLI CONTORNI

aggiungi al tuo piatto un contorno in più

Patatine fritte € 4,00      Patate al forno € 4,00 🌱

Patatine fritte Dippers € 4,50

Polenta di Storo € 4,00 🌱

Funghi misti € 5,00 🌱

Crauti stufati alla tirolese (pancetta in agro) € 5,00 🌱

Verdure alla griglia € 5,50 🌱

(zucchine, peperoni, pomodori e radicchio)

**Per avere il contorno a parte (porzione intera),  
c'è un'aggiunta di € 2,00 rispetto ai prezzi sopraelencati**

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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù



# Baby menù



Baby pizza margherita  
Pomodoro e mozzarella

€ 7,00

Baby pizza viennese  
Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 8,00

Baby pasta   
al pomodoro

€ 8,50

Baby pasta   
al ragù

€ 9,50



Baby würstel  
con patatine fritte

€ 10,00

Chicken nuggets  
con patatine fritte

€ 9,00



Baby cotoletta  
con patatine fritte

€ 12,00

# *La vera Pizza*

## *con la nostra ricetta firmata Kaiserstube*

La nostra ricetta basata su 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*

### *con cornicione*

#### *Gusto*

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

€ 17,00

#### *Fantasia pistacchi*

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

€ 15,00

#### *Burratina*

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

€ 16,00

#### *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 pesto di basilico

€ 14,00

Aggiungi un ingrediente per un gusto personalizzato - da € 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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù

# Pizze Gourmet

## base margherita



### *Dolomiti*

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

€ 15,00

### *Alpi*

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

€ 13,00

### *Vernel*

Mozzarella di Moena, pomodoro bio, scamorza e noci

€ 11,00

---

### *Sfiziosa*

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

€ 12,00

### *Queen*

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

€ 18,00

### *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

€ 13,00

# *Le classiche*

## *con la nostra ricetta firmata Kaiserstube*

La nostra ricetta basata su 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

<i>Pizza Margherita</i>	€ 8,00
Mozzarella e pomodoro bio	
<i>Pizza diavola</i>	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro bio e salame piccante	
<i>Pizza prosciutto e funghi</i>	€ 9,50
Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto e funghi	
<i>Pizza capricciosa</i>	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro bio, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive nere	
<i>Pizza quattro formaggi</i>	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro bio e quattro formaggi	
<i>Pizza vegetariana</i>	€ 10,50
Mozzarella, pomodoro bio e verdure in cottura	
<i>Napoletana</i>	€ 9,00
Pomodoro bio, aglio, alici e basilico	
<i>Pizza crudo San Daniele</i>	€ 11,00
Mozzarella, pomodoro bio e <b>dopo cottura:</b> prosciutto crudo San Daniele	
<i>Pizza Kaiser</i>	€ 12,00
Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, gorgonzola e salsiccia	
<i>Pizza Montanara</i>	€ 11,50
Mozzarella, pomodoro bio, pancetta, salsiccia e cipolla	
<i>Calzone</i>	€ 10,50
Mozzarella, pomodoro bio, prosciutto cotto e funghi	

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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù

# 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	€ 5,50

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	€ 6,50

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%

### RYE RIVER COSTAL IPA



BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 4,00
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 7,00

tipo di birra • American IPA  
COLORE • Giallo oro  
Gusto • Intensi aromi di agrumi e pompelmo rosa  
Retrogusto • Resinoso e tropicale  
Grado alcolico • 5,2%

### OBERRÄU - Doppio malto rossa

OBERRÄU 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 OBERRÄU 1605 è magistralmente prodotta con acqua, luppolo e orzo.



BIRRA PICCOLA 0,20 l	€ 3,50
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 6,00

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

€ 5,00

## Vini al calice

Vino Rosso Trentino

€ 5,00

Vino Bianco Trentino

€ 5,00

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)	€ 5,00	€ 8,50
Vino bianco Chardonnay (alla spina)	€ 5,00	€ 8,50

# Dolci fatti in casa

Passione e amore per il dolce



Foresta Nera  
con panna

€ 7,00



Sacher Torte con gocce  
di cioccolato

€ 7,00



Strudel di mele,  
salsa alla vaniglia e gelato

€ 8,00

Tiramisù

€ 6,00



Calzoncino Nutelloso

Nutella, granella di nocciole e  
zucchero a velo

Tempo di preparazione: minimo 10 minuti

€ 9,00

# Desserts



Cheesecake Del Bosco  
Mousse di ricotta, con frutti  
di bosco e gelatina

€ 6,50



The Cookies  
Biscotto al cacao con crema al gusto di biscotto,  
decorato con giandua e biscotto

€ 6,00



Tiramisù  
senza glutine 🍷

€ 6,50

Semifreddo ai frutti di bosco

€ 5,50

Coppa gelato

€ 5,00 🍷

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  
E' possibile consultare la lista degli allergeni in fondo al menù





Password all'interno  
del ristorante:

**Kaiser22**

Con registrazione  
all'esterno (terrazza):

**Utilizzando l'email**

# Allergeni

## ARACHIDI E DERIVATI



## CROSTACEI E DERIVATI

SPAGHETTI AI GAMBERONI



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI:

FANTASIA PISTACCHI ■ QUEEN ■ BURRATINA



## GLUTINE (FARINA E DERIVATI):



ZUPPA GOULASH ■ I 4 CANEDERLI ■ SPATZLE ■ TAGLIATELLE AL RAGU DI CERVO ■ RAVIOLI AI PORCINI ■ TAGLIOLINI AI GAMBERONI ■ SPAGHETTI ALLA CARBONARA ■ LASAGNE ■ ZUPPA DI VERDURE ■ TYROLER KAISERPLATTE ■ JAGER ■ OSSOBUCO ■ FILETTO CON PORCINO ■ COTOLETTA ALLA MILANESE ■ HAMBURGER ■ FONDUE FORMAGGIO ■ CEASAR SALAD ■ NUGGETS ■ BABY COTOLETTA ■ FORESTA NERA ■ SACHER ■ STRUDEL ■ TIRAMISÙ ■ CALZONCINO NUTELLOSO ■ SEMIFREDDO ■ GRIGLIATA MISTA ■ PIZZERIA ■ SALSA BBQ

## LATTE E DERIVATI:



KASEPLATTE ■ SPECK VORSPEISE ■ FASSATAL PLATTE ■ IL PIATTO DEL BOSCO ■ ZUPPA DI GOULASH, I 4 CANEDERLI ■ SPATZLE ■ TAGLIATELLE AL RAGU DI CERVO ■ RISOTTO AL TEROLDEGO ■ RAVIOLI AI PORCINI ■ LASAGNE ■ TYROLER KAISERPLATTE ■ JAGER ■ OSSOBUCO ■ FILETTO CON PORCINO ■ FONDUE FORMAGGIO ■ INSALATONA GOLOSA ■ CEASAR SALAD ■ GRIGLIATA DI CARNE ■ ANGUS ■ COSTATA DI MANZO ■ FORESTA NERA ■ SACHER ■ STRUDEL ■ TIRAMISÙ ■ CREMA CATALANA ■ SEMIFREDDO ■ GELATO ■ SALSA BBQ ■ SALSA YOGURT ■ GRIGLIATA MISTA ■ HAMBURGER ■ NUGGETS ■ CARBONARA ■ PIZZERIA

## LUPINI E DERIVATI



## MOLLUSCHI E DERIVATI



## SENAPE E DERIVATI

WURSTEL ■ HAMBURGER



## PESCE E DERIVATI:

TROTA ■ GOLOSA ■ POKÈ AL SALMONE



## SEDANO E DERIVATI:

ZUPPA DI VERDURE ■ BABY PASTA AL RAGÙ



## SESAMO E DERIVATI:

HAMBURGER



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:



ZUPPA DI GOULASH ■ TAGLIATELLE AL RAGU DI CERVO ■ RISOTTO AL TEROLDEGO ■ RAVIOLI AI PORCINI ■ TAGLIOLINI AI GAMBERONI ■ TRENTINER ■ TYROLER KAISERPLATTE ■ JAGER ■ 3 WURSTEL ■ OSSOBUCO ■ FILETTO CON PORCINO ■ COTOLETTA ALLA MILANESE ■ CRAUTI ■ GRIGLIATA DI CARNE ■ FUNGHI MISTI ■ PAVILS ■ NOSTRADAMUS ■ DOLOMITI ■ ALPI ■ MARMOLADA ■ SFIZIOSA ■ QUEEN ■ TREVISANA ■ CANAZEI ■ DIAVOLA ■ PROSCIUTTO E FUNGHI ■ CAPRICCIOSA ■ CRUDO SAN DANIELE ■ KAISER ■ MONTANARA ■ CALZONE ■ BABY PIZZA VIENNESE ■ TUTTI I VINI DELLA NOSTRA CANTINA ■ NUGGETS ■ BABY PASTA RAGÙ

## SOIA E DERIVATI

HAMBURGER



## UOVA E DERIVATI:



I 4 CANEDERLI ■ SPATZLE ■ TAGLIATELLE AL RAGU DI CERVO ■ RAVIOLI AI PORCINI ■ TAGLIOLINI AI GAMBERONI ■ SPAGHETTI ALLA CARBONARA ■ LASAGNE ■ TRENTINER ■ COTOLETTA ALLA MILANESE ■ HAMBURGER ■ INSALATONA GOLOSA ■ CEASAR SALAD ■ BABY COTOLETTA ■ FORESTA NERA ■ SACHER ■ STRUDEL ■ TIRAMISÙ ■ SEMIFREDDO ■ BABY PASTA POMODORO ■ BABY PASTA RAGÙ ■ NUGGETS ■ BABY COTOLETTA ■ FASSATAL PLATTE ■ TYROLER ■ JAGER ■ ZUPPA GOULASH

# I 14 Allergeni

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragosta, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, ferro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salsa e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



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

# VAL DI FASSA - FASSA VALLEY

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



UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT

CENTRO CONCERTO - CANTIERO E SPETTACOLI  
**GRAN TOBIA TAVERNA TEATER**  
SALA PER 1000 PERSONE  
[www.grantobiataverna.it](http://www.grantobiataverna.it)

LOUNGE DINNER DRINK DISCO  
**HEXEN KLUB**  
SALA PER 1000 PERSONE  
[www.hexenklub.it](http://www.hexenklub.it)

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

APERTI-CHI - WINE BAR - SNACK - MUSIC DISCO PUB  
**KAISERKELLER**  
IN CENTRO DI CANAZI  
[www.kaiserkeller.it](http://www.kaiserkeller.it)

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

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

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

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

BEAUTY GALLERY  
FITNESS - SPA - MASSAGE - THERMAL SPA  
**GALLERY**  
HOTEL GROHMANN  
CAMPITELLO DI FASSA  
[www.galleryspa.com](http://www.galleryspa.com)

PANCA SOCCO - SALONKI - WINE - PISCINE  
**FASSA PARK**  
CANAZI  
[www.fassapark.com](http://www.fassapark.com)

\*\*\*\* *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

\*\*\*\* *Post*  
**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](http://www.unionhotelscanazei.it)  
[info@unionhotelscanazei.it](mailto:info@unionhotelscanazei.it)



**Direzione UHC**

UNION HOTELS  
BOOKING - AMMINISTRAZIONE  
SEDE DI CANAZEI

