



Kaiserstube



ANTIPASTI

Käseplatte

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

€ 16,00 🍷

Speck Vorspeise

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

€ 18,00 🍷

Fassatal platte

(consigliato per 2 persone)

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

€ 26,00 🍷

Il piatto del bosco

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

€ 21,00 🍷

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

€ 7,00

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
€ 15,00 🍷

Tagliatelle di pasta fresca ai porcini e scaglie di trentingrana
€ 16,00 🍷

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 gamberoni tagliati a julienne
€ 19,00 🍷

Spaghetti alla carbonara
€ 13,00

Zuppa di verdure con farro
€ 11,00

Lasagne
€ 11,00

Su richiesta senza glutine 🍷

Il tipo di pasta potrebbe essere diverso in base alla disponibilità

Coperto € 2,00

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

SECONDI

Trentiner

Salsiccia locale alla griglia

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

€ 22,00 🍷

Tyroler

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi,

marmellata di mirtilli rossi e goulash

€ 26,00

Jager

Canederlo, polenta di Storo, formaggio fuso, funghi,

marmellata di mirtilli rossi e spezzatino di cervo

€ 27,00

Trota Km0 del nostro torrente Avisio alla griglia

con zucchine, peperoni e melanzane grigliate

€ 24,00 🍷

Selezione di 3 wüstel:

Meraner, Servelade 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

€ 16,00

Hamburger di scottona ~ nel panino
formaggio fuso al cucchiaino, 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)

€ 17,00 🍷

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 🍷

Coperto € 2,00

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

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
€ 23,00 🍷

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
€ 6,80 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

CONTORNI

Patatine fritte € 5,50 Patate al forno € 5,00 🍷

Patatine fritte Dippers € 6,50

Polenta di Storo € 4,50 🍷

Funghi misti € 6,50 🍷

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

Verdure alla griglia € 7,00 🍷

(zucchine, peperoni, pomodori e radicchio)

Insalata mista € 5,00 🍷

Su richiesta senza glutine 🍷

Coperto € 2,00

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

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, burratina, e **dopo cottura:** crudo San Daniele
e pistacchi

€ 18,00

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

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
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	€ 3,50
BIRRA MEDIA 0,40 l	€ 6,50

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	€ 4,50
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 7,50

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	€ 7,50

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



KÖNIG LUDWIG DUNKEL

BIRRA PICCOLA 0,30 l	€ 4,50
BIRRA MEDIA 0,50 l	€ 7,50

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

ÖBERBRÄU - Doppio malto rossa

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

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

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,

€ 6,00

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.

€ 6,00

Birra senza glutine

Birra analcolica

€ 5,00

Vini al calice

Vino Rosso Trentino € 6,00

Vino Bianco Trentino € 6,00

Trento Doc (spumante) € 7,00



Acqua Cedeia 8.1

Acqua minerale alcalina delle Dolomiti ~ 0,75 cl

L'acqua cedeia 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	€ 3,50	€ 4,50

Vini della casa Trentini

(alla spina)

	0,25 L	0,50 L	1 L
Vino rosso Teroldego (alla spina)	€ 5,50	€ 9,50	€ 16,00
Vino bianco Chardonnay (alla spina)	€ 5,50	€ 9,50	€ 16,00

Dolci fatti in casa

Passione e amore per il dolce



Foresta Nera
con panna
€ 6,50



Sacher Torte con gocce
di cioccolato
€ 6,50



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

Dolce della settimana 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



★★★★ **Deluxe**

PARK HOTEL & CLUB
RUBINO
CAMPITELLO DI FASSA



★★★★ **Deluxe**

SCHLOSS HOTEL & CLUB
DOLOMITI
CANAZEI



★★★★ **Resort**

PARK HOTEL & CLUB
DIAMANT
CAMPITELLO DI FASSA



★★★★ **Resort**

SPORT HOTEL & CLUB
IL CAMINETTO
CANAZEI



★★★★ **Val**

HOTEL & CLUB - GRAN CHALET
SOREGHES
CAMPITELLO DI FASSA

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



★★★★ **Touring**

HOTEL & CLUB
GROHMANN
CAMPITELLO DI FASSA



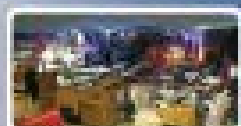
★★★★ **Relax**

UNION HOTELS
BOOKING - ADMINISTRATION
CODE DI CANAZEI

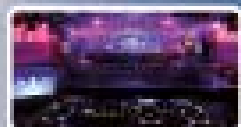


★★★★ **Relax**

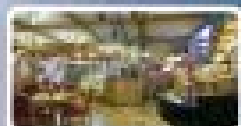
HOTEL
VILLETTA MARIA
CANAZEI



GRAN TIORIA TAVERNA TEXTER
CAMPITELLO DI FASSA



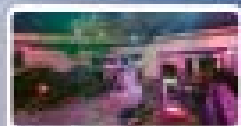
HEXEN KLUB
CAMPITELLO DI FASSA



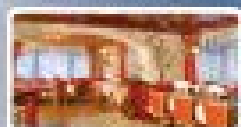
KAISERSTUBE
CAMPITELLO DI FASSA



KAISERKELLER
CAMPITELLO DI FASSA



TAVERNA ESPAÑOLA
CAMPITELLO DI FASSA



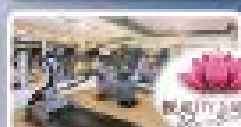
GIGLIO ROSSO
CAMPITELLO DI FASSA



LA STUA FASSANA
CAMPITELLO DI FASSA



ALPINO VILLETTA MARIA
CAMPITELLO DI FASSA



GALLERY
CAMPITELLO DI FASSA



FASSA PARK
CAMPITELLO DI FASSA

UNION HOTELS ENTERTAINMENTS SERVICE & SPORT

© 2015 - PUBBLICITÀ STUDIO BOLLEA - 02

