

Ristorante La Canisela

San Martino di Castrozza

DIRETTORE DI SALA

GIANLUCA RIMONDI

CHEF'S

GIUSEPPE CAVALLARI

BRACCIANI LORENZO

MAMUSA MANOLO

SAMUELLE SAMPAOLESI

ORARI

19:30 - 21:30

MENU

ALLA CARTA

Antipasti - Starter

Classic Tartare €20
Tartare di manzo battuta al coltello condita con senape, cetriolo, capperi, acciuga, nocciole tostate e spuma di Tosela

Knife-battered beef tartare seasoned with mustard, cucumber, capers, anchovy, toasted hazelnuts and Tosela foam

Fonduta di Porcini e Tartufo Nero €20
Fonduta di Formaggio, funghi porcini e tartufo nero

Cheese Fondue with porcini mushrooms and black truffle

Creme Brulée al Tomino €20
Tartella salata artigianale con tomino flambè, noci e speck

Artisanal wafer with flambè Tomino cheese, walnuts and local speck

Tagliere di Salumi Gourmet (min. 2 p.) €30

Selezione di affettati misti artigianali del Trentino, Veneto ed Emilia-Romagna, accompagnati da formaggi locali

Selection of mixed artisanal cold cuts from Trentino, Veneto and Emilia Romagna, served with local cheeses

Pape del Primiero €18

Polenta al latte, funghi trifolati, ricotta affumicata del Primiero e burro fuso

Milk based polenta, sautéed mushrooms, smoked ricotta from Primiero and molten butter

Tonno "Saku" €20

Lingotto di tonno affumicato al pistacchio e liquirizia con chutney di fichi e verdure in agrodolce

Pistachio and liquorice smoked tuna steak with figs chutney and sweet and sour vegetables

Primi Piatti - First Dishes

Mantello del Viandante €18
Lasagna fatta in casa, con ripieno di Salsiccia, rucola, ricotta fresca e funghi. Condita con ricotta affumicata e burro fuso

Homemade lasagna stuffed with sausage, rocket salad, fresh ricotta and mushrooms. Topped with smoked ricotta cheese and molten butter

Zuppa di Funghi e Porcini €16
Zuppa mista di funghi e porcini, con patate e crema al latte.

Mixed mushroom and porcini soup, with potatoes and milk cream.

Canederli in brodo o al burro fuso €15
Gnocchi di pane preparati seguendo l'antica ricetta Tirolese serviti in brodo o al burro fuso e formaggio trentingrana

Bread dumplings prepared according to the ancient Tyrolean recipe, served in broth or molten butter and Parmesan cheese

Spatzle alla Tirolese €18
Tradizionali gnocchetti tirolesi di spinaci spadellati con speck e panna

Traditional Tyrolean spinach gnocchi sautéed with speck and cream

Cappelletti in brodo o al tartufo €18/€20
Tortellino della tradizione ferrarese, ripieno di carne servito in brodo o al tartufo nero Umbro

Ferrara traditional Tortellino with meat filling, served in soup or with black truffles from Umbria

Riccioloni trafilati al ragout d'anatra €18
Grossi fusilli al Torchio serviti con ragout d'anatra, scaglie di grana trentino, e rosmarino

Great fusilli served with duck ragout, trentine parmesan flakes and rosemary

Secondi Piatti - Main Dishes

Petto d'anatra affumicato €28
Petto d'anatra affumicato con crema di zucca, castagne e nocciole

Cured duck breast with pumpkin, chestnut and hazelnut cream

Pancia di Maialino €25
Pancia di Maialino da latte rosolata e laccata al Miele e Caffè, accompagnata da verdure di stagione

Suckling pig belly browned and lacquered in honey and coffee, accompanied by seasonal vegetables

Guancia di manzo cotto a bassa temperatura €28
Guancia di manzo cotto a bassa temperatura servito con polenta

Beef cheek cooked at low temperature served with polenta on the side

Tournedos di Chianina alle mele €35
Filetto di Chianina toscana laccato al miele con salsa di mele Golden e uvetta di Smirne

Honeyglazed Chianina beef Fillet Mignon with Golden apples and raisins dressing

Escargot alla Bourguignonne (12pz.) €20
Lumache secondo l'antica ricetta francese

Snails according to the old French recipe

Costina di Cervo €28
Sella di cervo marinata e grigliata servita con confettura di ribes (a parte)

Venison marinated and grilled served with cranberries jam

Costata di Manzo Grill (min. 1 KG) da €6/hg
Le migliori selezioni presenti sul mercato italiano. Richiedi i tagli del giorno - Frollatura minima 45 giorni

The best selections on the Italian market. Request the cuts of the day - Minimum maturation 45 days

Dessert

Crema Brulè €10
Crema realizzata con uova, panna e baccelli di vaniglia con una croccante crosta di zucchero caramellato.

Egg, milk and vanilla cream with a crunchy cover of caramelized sugar

Tortino fondente al pistacchio €10
Tortino caldo con cuore fondente al pistacchio, granella e cialda al cioccolato bianco

Warm cake with dark pistachio heart, chopped grains and white chocolate wafer

Strudel di mele della Val di Non servito con gelato alla vaniglia €10
Pasta matta ripiena di mele, pinoli ed uvetta assieme a del gelato alla vaniglia.

Nutty pastry filled with local apples, pinenuts and raisins served with vanilla ice cream.

La mela Rocher €15
Bavarese al cioccolato bianco e cocco, cuore ai frutti rossi e glassa Rocher

White chocolate and coconut mousse with red berries filling and Rocher glaze

Tiramisù artigianale al rhum La Canisela €10

Tiramisù secondo l'antica ricetta Trevigiana, con aggiunta di Rhum scuro.

Tiramisù according to the ancient Treviso recipe, with the addition of dark rum.

Crostatina allo Champagne €10
Crostata al limone con crema pasticcera allo Champagne e ganache di fragole e gelato Fior di Latte

Lemon tart with Champagne pastry cream and strawberries ganache and mountain milk ice cream




WINES

Rossi - Reds

Teroldego della Cantina Toblino	€ 25,00
Teroldego Bagolari di Marco Donati	€ 25,00
Teroldego Sangue di Drago di Marco Donati	€ 45,00
Teroldego Foradori di Elisabetta Foradori	€ 35,00
Teroldego Sgarzon di Elisabetta Foradori	€ 55,00
Teroldego Morei di Elisabetta Foradori	€ 55,00
Teroldego Granato di Elisabetta Foradori	€ 85,00
Cabernet Sauvignon di Marco Donati	€ 30,00
Cabernet Riserva di Alois Lageder	€ 30,00
Cabernet Istrice Elena Walch	€ 30,00
Taglio Bordolose TRILOGIA Riserva DOC di Grigolli	€ 60,00
Cabernet Sauvignon Riserva DOC di Grigolli B.	€ 60,00
Cabernet Franc Erminio IGT di Grigolli B.	€ 80,00
Cabernet Terre di San Leonardo	€ 30,00
Cabernet Lowengang Cru di Alois Lageder	€ 80,00
Cabernet Riserva Ringberg Elena Walch	€ 70,00
Cabernet Esegese di Eugenio Rosi	€ 35,00
Cabernet Istante di Franz Haas	€ 35,00
Cabernet Franc di Eugenio Rosi	€ 65,00
Cabernet Grand Cuvee MMX Kermesse di Elena Walch	€ 80,00
Cabernet il Cigliestino la Vigne di Marco Spagnolli	€ 35,00
Cabernet Fiore di Ciliegio la Vigne di Marco Spagnolli	€ 75,00
Cabernet Lowengang Cru di Alois Lageder	€ 80,00
Cabernet Sauvignon San Leonardo di Tenuta San Leonardo	€ 80,00
Lagrein della Cantina Toblino	€ 20,00
Lagrein Las della Cantina Toblino	€ 35,00
Lagrein di Alois Lageder	€ 29,00
Lagrein riserva Rinberg di Elena Walch	€ 65,00



WINES

Lagrein Franz Haas	€ 30,00
Lagrein Abbazia di Novacella	€ 25,00
Lagrein Riserva Preapositus Abbazia di Novacella	€ 50,00
Lagrein di Marco Donati	€ 30,00
Lagrein Sanct Valentine di St. Michael-Eppan	€ 60,00
Lagrein Vigna Steinraffler di Hofstatter	€ 45,00
Pinot Nero Cantina Toblino	€ 25,00
Pinot Nero Baticor di Cantina Toblino	€ 50,00
Pinot Nero Alois Lageder	€ 30,00
Pinot Nero Kraffus Alois Lageder	€ 70,00
Pinot Nero Maso Montaldo Tenuta Lunelli	€ 60,00
Pinot Nero Ludwing Elena Walch	€ 50,00
Pinot Nero Franz Haas	€ 35,00
Pinot Nero Schweizer Franz Haas	€ 60,00
Pinot Nero Abbazia di Novacella	€ 30,00
Pinot Nero Riserva Preapositus Abbazia di Novacella	€ 55,00
Pinot Nero Sanct Valentine San Micheal-Eppan	€ 55,00
Pinot Nero Gottardi	€ 50,00
Pinot Nero Riserva Manzon Hofstatter	€ 50,00
Pinot Nero Riserva Villa Barthenau Hofstatter	€ 110,00
Pinot Nero Vigna Roccolo Hofstatter	€ 210,00
Merlot Antica Vigna di Grigoletti	€ 30,00
Merlot Franz Haas	€ 30,00
Merlot Hofstatter	€ 30,00
Merlot Phil di Peter di Poli	€ 35,00
Merlot Villa Gresti di Tenuta San Leonardo	€ 50,00
Merlot Yugum di Peter di Poli	€ 65,00
Merlot NOAL DOC di Grigolli Bruno	€ 60,00



WINE

WINES

Trentino Alto Adige



Marzemino Azienda Agricola Grigoletti	€ 22,00
Marzemino Poiema di Eugenio Rosi	€ 35,00
Marzemino Doron Passito di Eugenio Rosi	€ 45,00
Rebo della Cantina Toblino	€ 20,00
Rebo Elimarò della Cantina Toblino	€ 25,00
Schiava Kaltarersee scelto dell'Abbazia Novacella	€ 20,00
Schiava St. Magdalener dell'Abbazia Novacella	€ 20,00

Bianchi - Whites

Muller Thurgau della Cantina Toblino	€ 20,00
Muller Thurgau dell'Abbazia di Novacella	€ 22,00
Muller Thurgau di Hoffstatter	€ 21,00
Gewurztraminer della Cantina Toblino	€ 20,00
Gewurztraminer di Alois Lageder	€ 29,00
Gewurztraminer dell'Abbazia di Novacella	€ 25,00
Gewurztraminer Prepositus Abbazia di Novacella	€ 35,00
Gewurztraminer di Hoffstatter	€ 30,00
Gewurztraminer St. Valentin di St. Michael-Eppan	€ 55,00
Gewurztraminer Kolbenhof di Hoffstatter	€ 45,00
Pinot Grigio della Cantina Toblino	€ 20,00
Pinot Grigio Castel Ringberg di Elena Walch	€ 33,00
Pinot Bianco di Alois Lagerder	€ 22,00
Pinot Bianco Praal della Cantina Toblino	€ 35,00
Pinot Bianco Kastelaz di Elena Walch	€ 39,00


WINES

Kerner della Cantina Toblino	€ 20,00
Kerner dell'Abbazia di Novacella	€ 25,00
Preapositus Kerner dell'Abbazia di Novacella	€ 35,00
Chardonnay della Cantina Toblino	€ 22,00
Chardonnay Foll della Cantina Toblino	€ 40,00
Chardonnay Pietragrande delle Tenute Lunelli	€ 25,00
Chardonnay Villa Margon delle Tenute Lunelli	€ 50,00
Chardonnay Lowengang Cru di Alois Lageder	€ 68,00
Chardonnay Beyond the Clouds Cuvée di Elena Walch	€ 120,00
Preapositus Riesling dell'Abbazia di Novacella	€ 45,00
Riesling Rain Cru di Alois Lageder	€ 30,00
Riesling della Tenuta San Leonardo	€ 70,00
Riesling Manna di Franz Haas	€ 30,00
Sauvignon Vette delle Tenute San Leonardo	€ 30,00
Sauvignon Sanct Valentin di St. Michael-Eppan	€ 55,00
Preapositus Sauvignon dell'Abbazia Novacella	€ 35,00
Sauvignon Voglar di Peter di Poli	€ 30,00
Nosiola L'Ora della Cantina Toblino	€ 26,00
Nosiola Fontana Santa di Foradori	€ 50,00
Nosiola Anisos di Eugenio Rosi	€ 35,00
Moscato Giallo della Cantina Toblino	€ 20,00
Manzoni Bianco Da Fora della Cantina Toblino	€ 30,00
Manzoni Bianco Fontanasanta di Foradori	€ 32,00



WINE

WINES



Trentino Alto Adige

Bollicine - Sparkling

Chardonnay Maximum Blan De Blanc di Ferrari	€ 45,00
Chardonnay Maximum Demi Sec di Ferrari	€ 45,00
Pinot Maximum Rosè di Ferrari	€ 55,00
Chardonnay Perlè di Ferrari	€ 55,00
Pinot Perlè Nero di Ferrari	€ 90,00
Chardonnay Perlè Zero di Ferrari	€ 80,00
Chardonnay Perlè Bianco di Ferrari	€ 65,00
Chardonnay Giulio di Ferrari	€ 250,00



Italia ed Europa

Rossi - Reds

Cabernet Marchese di Villamarina Sella e Mosca	€ 95,00
Cabernet Terra Farrà Riserva di Sella e Mosca	€ 40,00
Cabernet Capo di Stato di Venegazzu Loredan	€ 80,00
Cabernet Ornellaia Tenuta Ornellaia	€ 300,00
Cabernet Sassicaia Tenuta San Guido	€ 300,00
Cabernet Il Pareto delle Tenute Folonari	€ 70,00
Cabernet Il Bruciato di Antinori	€ 55,00
Cabernet Gaja Sito Moresco Langhe	€ 90,00
Pinot Buvoli di Marco Buvoli	€ 80,00
Pinot Il Chiuso di Castello di Ama	€ 38,00
Merlot L'Apparita di Castello di Ama	€ 233,00

WINE
WINES



Corvina Valpolicella Classico Superiore di Zenato	€ 25,00
Corvina Ripassa Valpolicella Ripasso di Zenato	€ 35,00
Amarone Valpolicella Classico di Zenato	€ 80,00
Amarone della Valpolicella Cà Dei Frati	€ 105,00
Corvina Valpolicella di Santa Sofia	€ 25,00
Corvina Bardolino di Santa Sofia	€ 25,00
Amarone della Valpolicella DOCG Classico di Santa Sofia	€ 80,00
Amarone della Valpolicella DOCG Riserva di Zenato	€ 160,00
Nebbiolo Sassella della Valtellina di Nino Negri	€ 45,00
Nebbiolo Barolo DaMilano	€ 120,00
Nebbiolo Gaja Barbaresco	€ 350,00
Nebbiolo Barbaresco di Nada Fiorenzo	€ 90,00
Nebbiolo Gaja Dragomis Barolo	€ 190,00
Sangiovese "Senso" Brunello di Montalcino DOCG della Tenuta delle Ginestre	€ 60,00
Sangiovese Chianti Classico di Banfi	€ 20,00
Sangiovese Chianti Classico Peppoli Antinori	€ 35,00
Sangiovese Tignarello di Antinori	€ 220,00
Sangiovese Rosso di Montalcino di Banfi	€ 25,00
Sangiovese Ama Chianti Classico DOC del Castello di Ama	€ 37,00
Sangiovese Chianti Classico San Lorenzo del Castello di Ama	€ 80,00
Sangiovese Haiku del Castello di Ama	€ 75,00
Sangiovese Villa Antinori Rosso IGT	€ 35,00
Le Due Sorelle Brunello di Montalcino RISERVA Tenute Folonari	€ 120,00
Sangiovese Cabreo il Borgo delle Tenute Folonari	€ 85,00
Santacristina Sangiovese di Antinori	€ 20,00
Carignano Turriga di Argiolas	€ 110,00


WINES



Carignano Assaje di Capichera	€ 95,00
Lambrusco Secco Contessa Matilde	€ 20,00
Lambrusco Amabile Contssa Matilde	€ 20,00

Bollicine - Sparkling

Prosecco Glera di Belussi	€ 22,00
Prosecco Superiore Cuvèe del Fondatore Graziano Merotto	€ 30,00
Champagne Cuvèe Brut di Piper-Heidsieck	€ 50,00
Champagne Essential Blanc de Blancs Piper- Heidsieck	€ 85,00
Champagne Vintage di Piper-Heidsieck	€ 90,00
Champagne Imperial Moet et Chandon	€ 60,00
Champagne St. Petersburg Veuve Clicquot	€ 60,00
Champagne Cordon Rouge di Mumm	€ 60,00
Champagne Vintage Dom Perignon	€ 350,00
Champagne Vintage P2 Dom Perignon	€ 800,00



BEERS

Lager Ricetta Originale Moretti 0,20	€ 2,50
Lager Ricetta Originale Moretti 0,40	€ 4,00
Lager Ricetta Originale Moretti 1,5	€ 15,00
Weiss La Bianca Moretti 0,20	€ 3,50
Weiss La Bianca Moretti 0,40	€ 5,00
Weiss La Bianca Moretti 1,50	€ 15,00

SOFT DRINKS

Acqua Cedeo Ph8.1 naturale 0,75*	€ 3,50
Acqua Cedeo Ph8.1 gassata 0,75*	€ 3,50
Lattine bibite da 0,33	€ 3,50