

# Ristorante La Canisela

## San Martino di Castrozza

### DIRETTORE DI SALA

GIANLUCA RIMONDI

### CHEF'S

BRACCIANI LORENZO

CASILE GIUSEPPE

GIORDANO MAURO

### ORARIO

19:30 - 21:30

## Proposte al Calice - Proposals by the glass

### Bollicine - Sparkling

#### **Trento DOC Terre del Lagorai Karl** **€ 8,00 al calice/glass**

Luminoso giallo paglierino di grande intensità.  
Le note fruttate preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola.  
Gusto fresco e di grande finezza, con sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

Shiny and intense yellow colour. Scent of fruits, bread crust and hazelnut.  
Fresh and delicate flavour, with citrus and mineral notes.

#### **Trento DOC Ferrari Rosè € 9,00 al calice/glass**

Colore rosato con riflessi ramati.  
Profumo molto complesso, con sentori di frutti rossi.  
Gusto elegante e profondo, fine perlage.

Pink colour with shades of copper.  
Very articulated smell, with red fruits notes.  
Elegant and deep flavour, with good perlage.

#### **Champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut** **€ 15,00 al calice/glass**

Di un luminoso color oro pallido, rivela al naso note di frutta fresca, come pera e mela, accenni di agrumi e un tocco di brioche. Al palato, è vibrante e armonioso, con una bollicina fine e persistente.

Golden ochre colour, scents of fresh fruits such as apple and pear, and a touch of brioche.

Vibrant and armonious flavour, with persistent and fine bubbles

## Proposte al Calice - Proposals by the glass

### Vini Bianchi - White Wine

#### **Kerner Terre del Lagorai** **€ 6,00 al calice/glass**

Vino bianco dal color giallo paglierino scarico. Fresco, con una bella acidità, buon corpo e alcolicità.

White wine, of a pale yellow colour. Fresh, with a good sourness, very rich and alcoholic taste.

#### **Gewurztraminer Preapositus abbazia di Novacella** **€ 9,00 al calice/glass**

Giallo paglierino con riflessi oro, al naso esprime un ricco bouquet di rosa, chiodi di garofano, vaniglia, limone candito. Al palato è pieno, aromatico, caratterizzato da un marcato retrogusto fruttato e da una grande persistenza.

Golden yellow wine, with a strong rose, clove tree, vanilla and lemon scent. Very aromatic and fruity, persistent taste.

#### **Pinot Grigio "Fuori Pista" Foradori BIO IGT** **€ 11,00 al calice/glass**

Colore Oro Rosato, con profumo dai Tipici sentori macerati, con liquirizia, note speziate e lievemente floreale. Caldo, abbastanza sapido, minerale e dal tannino lieve.

Golden pink wine, with his peculiar fermented scent, liquorice, spicy notes and slightly floreal. Warm, almost salty, mineral, gently tannic.

## Proposte al Calice – Proposals by the glass

### Vini Rossi – Red Wine

#### **Teroldego Granato Foradori** **€ 10,00 al calice/glass**

Color granato cupo, quasi impenetrabile, sorprende l'olfatto per le intense sensazioni di viola e frutti di bosco.

Al palato è bilanciato tra freschezza e sapidità.

Chiude lunghissimo su rimando vagamente mandorlato.

With his dark garnet colour, it hits the nose with his violet and wild berries opening.

The flavour is balanced between freshness and saltiness.

Closes with an intense, almond like flavour.

#### **Lagrein Riserva Preapositus abbazia di Novacella** **€ 10,00 al calice/glass**

Colore rosso intenso, quasi nero, con luminosi riflessi violacei.

Presenta numerose sfumature fruttate di rovo e prugne, con un caldo abbraccio speziato. Assaggio ardente, dotato di una struttura molto vivace, con tannino maturo e ben amalgamato.

Crimson red wine, almost black, with strips of violet.

Many shades of fruits, plum and brambet, with a distinct spiciness.

Very warm on the taste, strong structure, well blended tanninic aftertaste.

#### **Amarone Pietro Dal Cero** **€ 15,00 al calice/glass**

Rosso rubino scuro, rapisce per la sua intensità.

La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci.

Una traccia balsamica apre a un assaggio di spessore, elegante e lunghissimo.

Deep red colour wine, well known for his intensity.

Fruits are the leading taste, expecially cherry that blends perfectly with chocolate and spice notes.

It opens with a balsamic note, and a very persistent, pleasant, almost endless aftertaste.

# MENU

ALLA CARTA

## Antipasti - Starter

### Crème Brûlée di Tomino e Speck € 16

Crème Brûlée di tomino e speck riserva stagionato 12 mesi.

*Crème Brûlée of tomino and reserve speck aged 12 months.*

### Classic Tartare € 18

Tartare di Fassona Piemontese, con acciuga, capperi e cetrioli, mousse di burrata e nocciole tostate.

*Piemontese Fassona tartare, with anchovies, capers and cucumbers, Burrata mousse and toasted hazelnuts.*

### Fonduta di Porcini e Tartufo nero € 18

Fonduta di formaggi misti locali, funghi porcini e tartufo nero.

*Fondue with mixed local cheeses, porcini mushrooms and black truffle.*

### Guancialino di Pata Negra 20€

Guancialino di maiale "Pata Negra" su crema di patate al latte e camomilla, olio al basilico e crumble di nocciole

*"Pata Negra" pork cheek with milk and chamomile flavoured potatoes purée, basil oil and hazelnut crumble*

### Tagliere di Salumi € 30 (min. 2 persone )

Degustazione di salumi tipici, focaccia ai grani antichi, formaggi del Primiero e mostarda.

*Tasting of typical cured meats, focaccia with ancient grains, Primiero cheeses and mustard.*

## Primi Piatti – First Dishes

### Fusilloni monograno Felicetti alla selvaggina € 16

Fusilloni “Monograno Felicetti” serviti con salmì di cervo e capriolo, crema di formaggio Fontal del Primiero e “TrentinGrana” soffiato

“Monograno Felicetti” fusilli pasta in a venison and buck sauce, local Fontal cheese fondue and crispy Parmesan chips

### I Canederli Trentini

Canederli allo speck in brodo di manzo € 15

Canederli allo speck su crema allo stagionato, burro nocciolato € 20

Speck dumplings in a rich beef broth € 15

Speck dumplings with aged cheese cream, buttersauce € 20

### Bigoli Casarecci al ragout d'Anatra € 17

Bigoli casarecci freschi al ragù d'anatra muta, al profumo di agrumi.

Homemade bigoli pasta with mute duck ragù and citrus notes

### I Cappelletti Ferraresi

Cappelletti in brodo di manzo € 17

Cappelletti alla parmigiana di tartufo nero € 22

Cappelletti in beef broth € 17

Cappelletti with black truffle parmigiana €22

### Il Mantello € 18

Lasagnetta di pasta ripiena con ricotta fresca, salsiccia locale, funghi e rucola.  
Per finire della ricotta affumicata grattugiata e burro fuso.

Pasta lasagne, filled with fresh ricotta, local sausage, mushrooms and roquette.  
To finish, grated smoked ricotta and melted butter.

## Secondi Piatti – Main Dishes

### Tomahawk di Cervo € 25

Tomahawk di cervo, confettura al ribes rosso e patate della Val di Gresta

Saddle of venison, adorned with luscious red currant jam and accompanied by the earthy delight of Val di Gresta potatoes.

### Short Ribs di Angus Argentino € 23

Petto di manzo argentino cotta a bassa temperatura per 48 ore con purea di piselli, Bok Choy e salsa BBQ.

Argentinian beef rib cooked at low temperature for 48 hours with green peas purée, Bok Choy and BBQ sauce.

### Stinco di Maialino € 23

Stinco di maialino da latte con mousseline di patate al rosmarino e insalata di cavolo rosso con pancetta croccante

Suckling pork knuckle with rosemary potatoes Mousseline and red cabbage salad with crispy bacon

### Tataki di Tonno Rosso Saku € 23

Tataki di tonno Saku affumicato al tavolo in crosta di pistacchio e liquirizia, verdure in agrodolce e salsa di pere e senape. Servito freddo.

Saku tuna Tataki in a pistachio and liquorice crust, smoked on tableside, sweet and sour vegetables and pear and mustard sauce. Served cold.

### Costata di Sakura Yoza € 80 ideale per 2 persone

La carne Sakura Yoza raggiunge un punteggio compreso tra 7 e 9 sulla Marbling Scale giapponese. Pezzatura da Kg 1.200 circa a porzione ideale per 2 persone. Fornitura Gruppo Galli.

Sakura Yoza meat scores between 7 and 9 on the Japanese Marbling Scale. Size approximately 1,200 kg per portion, ideal for 2 people. Galli Group supply.

## Dessert

### Enrosadira € 10

Bavarese alle fragole con cuore di mango e passion fruit con sorbetto agli agrumi.

Strawberries Bavaroise, mango and passion fruit filling with citrus Sorbetto

### Strudel di Mele € 8

Strudel di mele artigianale con gelato alla vaniglia.

Homemade apple strudel with vanilla ice cream.

### Sachertorte € 10

Pan di Spagna al cacao con farcitura di albicocche e glassa al cioccolato

Cocoa sponge cake with apricot filling and chocolate coating

### Crostatina al limone e lamponi € 10

Crostatina al limone con Namelaka di lamponi e salsa di cioccolato

Lemon tart with raspberries Namelaka and chocolate cream

### Castagne al miele € 8

Castagne al miele di rododendro con panna di malga montata

chestnuts preserved in rhododendron honey with local whipped cream



WINES

## Rossi - Reds

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Teroldego Toblino                            | € 25,00 |
| Teroldego Foradori di Elisabetta Foradori    | € 35,00 |
| Teroldego Sangue di Drago di Marco Donati    | € 45,00 |
| Teroldego BIO Sgarzon di Elisabetta Foradori | € 55,00 |
| Teroldego BIO Morei di Elisabetta Foradori   | € 55,00 |
| Teroldego Granato di Elisabetta Foradori     | € 85,00 |
| Teroldego Gran Masetto di Endrizzi           | € 95,00 |

|                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| Cabernet Riserva di Alois Lageder               | € 35,00  |
| Cabernet Terre Tenuta San Leonardo              | € 35,00  |
| Cabernet Istrice di Elena Walch                 | € 35,00  |
| Cabernet Esegesi di Eugenio Rosi                | € 35,00  |
| Cabernet Istante Cuvée di Franz Hass            | € 40,00  |
| Cabernet il Ciliegino di Marco Spagnolli        | € 45,00  |
| Cabernet Franc di Eugenio Rosi                  | € 65,00  |
| Cabernet Marchese di Villamarina di Sella&Mosca | € 65,00  |
| Cabernet Sauvignon Germano di Bruno Grigolli    | € 65,00  |
| Cabernet S., F. e M. Trilogia di Bruno Grigolli | € 70,00  |
| Cabernet Riserva Ringberg di Elena Walch        | € 70,00  |
| Cabernet Fiore di Ciliegio di Marco Spagnolli   | € 75,00  |
| Cabernet Franc Erminio di Bruno Grigolli        | € 80,00  |
| Cabernet Sauvignon e F. Brancaia il Latraia     | € 80,00  |
| Cabernet Lowengang CRU di Alois Lageder         | € 80,00  |
| Cabernet Kermesse MMX di Elena Walch            | € 80,00  |
| Cabernet San Leonardo                           | € 85,00  |
| Cabernet Gaja Sito Moresco                      | € 90,00  |
| Cabernet e Taglio Bordolese Capo di Stato       | € 100,00 |
| Cabernet Il Pareto di Folonari                  | € 120,00 |
| Cabernet S. e Franc Sassicaia di Bolgheri       | € 350,00 |
| Cabernet S. e taglio bordolese Ornellaia        | € 350,00 |
| Cabernet S. e Merlot Guado al Tasso Antinori    | € 350,00 |
| Cabernet S. e Merlot Vega Sicilia 5°            | € 400,00 |
| Cabernet S. UNICO Vega Sicilia                  | € 650,00 |



## WINES

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| Lagrein Toblino                              | € 25,00  |
| Lagrein Abbazia di Novacella                 | € 30,00  |
| Lagrein Alois Lageder                        | € 30,00  |
| Lagrein di Marco Donati                      | € 30,00  |
| Lagrein Las Toblino                          | € 35,00  |
| Lagrein Vigna Steinraffler Hoffstatter       | € 45,00  |
| Lagrein Praepositus Abbazia di Novacella     | € 50,00  |
| Lagrein Sanct Valentine di St. Michael Eppan | € 60,00  |
| Lagrein Riserva Rinberg di Elena Walch       | € 65,00  |
| Lagrein Riserva Muri Gries Klosteranger      | € 130,00 |

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| Pinot Nero Cantina Toblino                    | € 25,00  |
| Pinot Nero Alois Lageder                      | € 30,00  |
| Pinot Nero Abbazia di Novacella               | € 30,00  |
| Pinot Nero Il Chiuso di castello di Ama       | € 38,00  |
| Pinot Nero Franz Haas                         | € 40,00  |
| Pinot Nero Gottardi                           | € 50,00  |
| Pinot Nero Riserva Manzon Hofstatter          | € 50,00  |
| Pinot Nero Baticor di Cantina Toblino         | € 50,00  |
| Pinot Nero Riserva Preapositus Novacella      | € 55,00  |
| Pinot Nero Sanct Valentine San Michael-Eppan  | € 55,00  |
| Pinot Nero Ludwig Elena Walch                 | € 60,00  |
| Pinot Nero Schweizer Franz Haas               | € 60,00  |
| Pinot Nero Maso Montaldo Tenuta Lunelli       | € 60,00  |
| Pinot Nero Kraffus Alois Lagerder             | € 70,00  |
| Pinot Nero Buvoli di Marco Buvoli             | € 80,00  |
| Pinot Nero Riserva Villa Berthenau Hofstatter | € 110,00 |
| Pinot Nero Pònkler di Franz Haas              | € 120,00 |
| Pinot Nero Vigna Roccolo Hofstatter           | € 210,00 |

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Merlot Antica Vigna 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 Noal di Bruno Grigolli               | € 65,00  |
| Merlot e Cabernet s. Iugum di Peter di Poli | € 65,00  |
| Merlot Masetto Nero di Endrizzi             | € 65,00  |
| Merlot Brancaia il Blu                      | € 90,00  |
| Merlot L'Apparita di Castello di Ama        | € 250,00 |



## WINES

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| Marzemino Azienda Agricola Grigoletti               | € 25,00  |
| Marzemino Poiema di Eugenio Rosi                    | € 35,00  |
| Marzemino Doron Passito di Eugenio Rosi             | € 45,00  |
| Rebo della Cantina Toblino                          | € 25,00  |
| Rebo Elimarò della Cantina Toblino                  | € 30,00  |
| Carmenère di San Leonardo                           | € 100,00 |
| Corvina Valpolicella Classico Superiore Zenato      | € 25,00  |
| Corvina Ripassa Valpolicella di Zenato              | € 35,00  |
| Corvina Amarone Valpolicella Classico Zenato        | € 80,00  |
| Corvina Amarone Valpolicella Ca dei Frati           | € 105,00 |
| Corvina Valpolicella Classico Superiore Quintarelli | € 150,00 |
| Corvina Amarone Riserva DOCG Zenato                 | € 160,00 |
| Corvina e Cabernet S. Rosso del Bepi Quintarelli    | € 250,00 |
| Corvina Amarone Classico DOCG Quintarelli           | € 550,00 |
| Nebbiolo Prunotto Langhe Occhetti                   | € 40,00  |
| Nebbiolo Prunotto Barbaresco di Bric Turot          | € 60,00  |
| Nebbiolo Barbaresco di Nada Fiorenzo                | € 90,00  |
| Nebbiolo Barolo DaMilano                            | € 120,00 |
| Nebbiolo Gaja Dragomis Barolo                       | € 190,00 |
| Nebbiolo Gaja Barbaresco                            | € 350,00 |
| Sangiovese Brancaia Tre                             | € 30,00  |
| Sangiovese Chianti Classico Peppoli Antinori        | € 35,00  |
| Sangiovese Villa Antinori Rosso IGT                 | € 35,00  |
| Sangiovese Ama Chianti DOC Castello di Ama          | € 40,00  |
| Sangiovese Chianti Riserva MarcheseAntinori         | € 75,00  |
| Sangiovese Haiku del Castello di Ama                | € 75,00  |
| Sangiovese Chianti Classico San Lorenzo             | € 80,00  |
| Sangiovese Cabreo il Borgo Tenute Folonari          | € 85,00  |
| Sangiovese Le Due Sorelle Riserva Folonari          | € 120,00 |
| Sangiovese Pian delle Vigne Brunello di M. Antinori | € 150,00 |
| Sangiovese Brunello di Montalcino Poggio alle Mura  | € 150,00 |
| Sangiovese Tignarello di Antinori                   | € 220,00 |
| Sangiovese Brunello di Montalcino Biondi Santi      | € 350,00 |
| Schiava Abbazia di Novacella                        | € 25,00  |
| Lambrusco Secco Contessa Matilde                    | € 25,00  |
| Lambrusco Amabile Contessa Matilde                  | € 25,00  |



WINES

## Bianchi - Whites

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Gewurztraminer della Cantina Toblino            | € 25,00 |
| Gewurztraminer Abbazia di Novacella             | € 25,00 |
| Gewurztraminer di Alois Lagerder                | € 30,00 |
| Gewurztraminer di Hoffstatter                   | € 30,00 |
| Gewurztraminer Praepositus Abbazia Novacella    | € 35,00 |
| Gewurztraminer Kolbenhof di Hoffstatter         | € 45,00 |
| Gewurztraminer St. Valentin di Michael-Eppan    | € 55,00 |
|                                                 |         |
| Muller Thurgau della Cantina Toblino            | € 25,00 |
| Muller Thurgau di Hoffstatter                   | € 25,00 |
| Muller Thurgau Abbazia di Novacella             | € 25,00 |
|                                                 |         |
| Kerner della Cantina Toblino                    | € 25,00 |
| Kerner dell'Abbazia di Novacella                | € 25,00 |
| Kerner Praepositus dell'Abbazia di Novacella    | € 35,00 |
|                                                 |         |
| Riesling Manna di Franz Haas                    | € 30,00 |
| Riesling Rain Cru di Alois Lagerder             | € 30,00 |
| Riesling Praepositus dell'Abbazia di Novacella  | € 45,00 |
| Riesling della Tenuta San Leonardo              | € 70,00 |
|                                                 |         |
| Sauvignon Voglar di Peter di Poli               | € 30,00 |
| Sauvignon Vette delle Tenute San Leonardo       | € 30,00 |
| Sauvignon Praepositus dell'Abbazia di Novacella | € 35,00 |
| Sauvignon Sanct Valentin di Michael-Eppan       | € 55,00 |
|                                                 |         |
| Nosiola L'Ora della Cantina Toblino             | € 25,00 |
| Nosiola Anisos di Eugenio Rosi                  | € 35,00 |
| Nosiola Fontana Santa di Foradori               | € 50,00 |



WINES

## Bianchi - Whites

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| Chardonnay della Cantina Toblino             | € 25,00  |
| Chardonnay Foll della Cantina Toblino        | € 40,00  |
| Chardonnay Villa Margon delle Tenute Lunelli | € 50,00  |
| Chardonnay Lowengang Cru Alois Lagerder      | € 68,00  |
| Chardonnay Beyond the Clouds Elena Walch     | € 120,00 |

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Pinot Grigio della Cantina Toblino          | € 25,00 |
| Pinot Grigio Castel Ringberg di Elena Walch | € 35,00 |
| Pinot Grigio Fuoripista di Foradori         | € 50,00 |

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Pinot Bianco di Alois Lagerder           | € 22,00 |
| Pinot Bianco Praal della Cantina Toblino | € 35,00 |
| Pinot Bianco Kastelaz di Elena Walch     | € 40,00 |

## Bollicine - Bubbles

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Prosecco Glera di Belussi                   | € 25,00  |
| Prosecco Superiore Cuvée del Fondatore      | € 30,00  |
| Chardonnay Maximum Blan de Blanc Ferrari    | € 45,00  |
| Chardonnay Maximum Demi-Sec di Ferrari      | € 45,00  |
| Champagne Cuvée Brut di Piper-Heidsieck     | € 50,00  |
| Pinot Maximum Rosè di Ferrari               | € 55,00  |
| Chardonnay Perle di Ferrari                 | € 55,00  |
| Champagne Imperial di Moët et Chandon       | € 80,00  |
| Champagne St. Petersburg Veuve Clicquot     | € 80,00  |
| Champagne Cordon Rouge di Mumm              | € 80,00  |
| Chardonnay Perlè Bianco di Ferrari          | € 65,00  |
| Chardonnay Perlè Zero di Ferrari            | € 80,00  |
| Champagne Blanc de Blancs Piper-Heidsieck   | € 85,00  |
| Champagne Vintage di Piper-Heidsieck        | € 90,00  |
| Pinot Perlè Nero di Ferrari                 | € 90,00  |
| Chardonnay Giulio di Ferrari                | € 250,00 |
| Champagne Rare Millesimè di Piper-Heidsieck | € 300,00 |
| Champagne Vintage Dom Perignon              | € 350,00 |
| Champagne Vintage P2 Dom Perignon           | € 800,00 |

## BEERS

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Lager Ricetta Originale Moretti 0,20 | € 3,50  |
| Lager Ricetta Originale Moretti 0,40 | € 6,00  |
| Lager Ricetta Originale Moretti 1,5  | € 17,00 |
| Weiss La Bianca Moretti 0,20         | € 4,50  |
| Weiss La Bianca Moretti 0,40         | € 7,00  |
| Weiss La Bianca Moretti 1,50         | € 20,00 |

## SOFT DRINKS

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