

Ristorante La Canisela
San Martino di Castrozza

DIRETTORE DI SALA

GIANLUCA RIMONDI

CHEF'S

BRACCIANI LORENZO

BELLA NICOLA

ORARI

12:30 - 13:30 DAL 21 DIC AL 05 GEN

19:30 - 21:30

MENU

ALLA CARTA

Antipasti - Starter

L' Uovo BIO delle Dolomiti € 16

Uovo cremoso a 64°C su vellutata di broccoletti su crema al Fontal con insalata di finferli e crumble al pane nero Trentino

Sous-Vide egg at 64°C with Broccoli cream, Fontal cheese cream, chanterelles salad and local black bread crumble.

Wagyu Tartare € 20

Tartare di Wagyu Spagnola con mousse alla ricotta affumicata, acciughe del Cantabrico e ciccioli croccanti.

Wagyu Spanish beef tartare with smoked ricotta cheese mousse, pork crackling and Cantabrico's anchovies.

Malga e Cismon in Cocotte € 18

Delicata fondata ai formaggi di malga locali con trota del Cismon affumicata e mele reidratate della Val di Non.

Local cheeses fondue with Cismon's freshwater trout and Val di Non's apple.

Guancialino di Pata Negra 20 €

Guancialino di maiale “Pata Negra” su crema al latte e patate alla camomilla, nocciole tostate e riduzione al miele e caffè.

“Pata Negra” pork cheek with chamomile flavoured potatoes purée and milk, toasted hazelnuts and honey coffee sauce.

Tagliere di Salumi € 18

Degustazione di Speck Riserva Kaltenbrunner, Soppressa Veneta e Culaccia Altoatesina con formaggi di malga locali, focaccia ai grani antichi e mostarde fatte in casa.

Tasting of Reserve Kaltenbrunner Speck, Venetian “Soppressa” and Tyrolean “Culaccia” cold cuts with local cheeses, focaccia bred and homemade mustards.

MENU

ALLA CARTA

Primi Piatti - First Dishes

Gnocchetti di patate al cervo € 18

Gnocchetti di patate della Val di Gresta con battuto di cervo in salmì e riduzione al Lagrein Brulèe

Val di Gresta's Potatoes gnocchi with local venison ragout sauce and Lagrein "Brulèe" wine reduction.

I nostri Canederli 16 €

Canederli Trentini allo speck e Primiero su fondua al Morlacco e crumble di castagne salate

Knödel dumplings with speck and Primiero over Morlacco cheese fondue and chestnut crumble.

Tagliolini cacio, pepe e tartufo nero € 20

Tagliolini al cacio e pepe con tartufo umbro invernale.

Tagliolini pasta with "cacio e pepe" sauce and black Umbria's truffle.

Lasagna al coniglio € 18

Scrigno ripieno di radicchio tardivo e coniglio al Gewurztraminer ed erbe di montagna su crema alla zucca e polvere di porcini.

Lasagna with radish and Gewurztraminer braised rabbit, wild herbs, pumpkin cream and Porcini mushrooms powder

Zuppa di pesce in tre consistenze € 18

Zuppetta in tre consistenze con hummus di ceci, cozze e mazzancolle in osmosi di olio al rosmarino e caviale nero di lombo.

Chickpeas and prawn soup with mussels and shrimps, rosemary flavoured oil and black lumpfish caviar.

MENU

ALLA CARTA

Secondi Piatti - Main Dishes

Stinco di maialino € 22

Stinco di maialino da latte con insalata di cavolo cappuccio marinato.

Suckling piglet roasted knuckle with marinated cabbage salad.

Tataki di tonno “Saku” € 24

Tataki di tonno “Saku” affumicato con maionese al mango, burrata ed insalatina di Edamame.

Smoked “Saku” tuna Tataki with mango flavoured mayonaise, burrata cheese and Edamame salad.

Coscia d'anatra € 22

Coscia d'anatra pressata su vellutata di zucca, verdure si stagione e fondo bruno agli agrumi.

Pressed duck thigh with pumpkin cream, seasonal vegetables and citrus flavoured Gravy sauce.

Stracotto di manzo € 22

Stracotto di manzo al Pinot Nero con mousseline di patate e porcini fritti.

Beef braised in Pinoit Nero wine with potatoes mousseline and fried porcini.

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.

MENU

ALLA CARTA

Dessert

Il nostro Tiramisù € 8

Tiramisù al mascarpone con Savoiardi, Amaretti, cacao e caffè

Traditional Mascarpone cheese tiramisù with Savoiardi biscuits, cocoa and coffee

Zuccotto di zuppa inglese € 8

Creme al cioccolato, Alchermes e liquore “Strega” con confettura artigianale

Chocolate, Alchermes and “Strega” liquor creams homemade jam

Panna cotta al Teroldego Brûlée € 7

Panna cotta al Teroldego Brûlée con coulis di lamponi

Traditional “Vin Brûlée” Panna Cotta with raspberry coulis.

Cremoso di ricotta, pere e cioccolato € 8

Cremoso di ricotta al cioccolato con pere e crumble al Disaronno.

Ricotta cheese and chocolate mousse with pears and Disaronno liquor crumble