Ristorante La Canisela
San Martino di Castrozza

DIRETTORE DI SALA

GIANLUCA RIMONDI

CHEFS

BRACCIANI LORENZO

E LA SUA BRIGATA

ORARI

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

19:30 - 21:30

MENU
ALLA CARTA

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

MENU
ALLA CARTA

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.

Gewurztraminner 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.

MENU
ALLA CARTA

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 spiceness.
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.

Coperto € 3,50

MENU
ALLA CARTA

Antipasti - Starter

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.

Fonduta di Formaggi € 18

Fonduta di formaggi della tradizione locale in crosta di pasta sfoglia con funghi porcini trifolati

Puff-Pastry crusted traditional local cheeses fondue
with sautèed Porcini mushrooms

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 purèe and milk, toasted hazelnuts and honey coffee sauce.

Creme Brulèe di Tomino € 17

Creme Brulèe di Tomino con speck riserva

Tomino Creme Brulée with reserve speck

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 del Primiero su fonduta al Morlacco
e crumble di speck croccante

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

Tagliolini all' Anatra e Tartufo nero € 20

Tagliolino al ragout di anatra profumato alla senape, crema al Trentingrana e
scaglie di tartufo nero

*Homemade pasta with mustard flavoured duck ragout sauce,
Trentingrana cheese cream and black truffle*

Zuppa Rustica della Tradizione € 16

Zuppa della tradizione Primierotta a base di cereali e legumi misti

Traditional Primiero's soup of cereals and mixed beans

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, burrata
ed insalatina di taccole

Smoked "Saku" tuna tataki, burrata
and snow pea salad

Stracotto di manzo € 22

Stracotto di manzo al Pinot Nero con crema di zucca e cardoncelli alla brace.

Beef braised in Pinoit Nero wine with pumpkin cream
and grilled cardoncelli mushrooms

Costata di Sakura Yoza € 85 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

Enrosadira € 10

Rosa di bavarese alla fragola con cuore al passion fruit e sorbetto al mirtillo

Rose of strawberry cream with passion fruit filling and blueberry sorbet

Tiramisù € 8

Tiramisù al mascarpone con Savoiardi al cacao e caffè

Traditional Mascarpone cheese tiramisù with cocoa Savoiardi biscuits and coffee

Armonia di Lamponi e Castagna € 8

Torta di cremoso ai lamponi e biscotto alla castagna con glassa croccante al cioccolato bianco

Creamy raspberry cake with chestnut biscuit and crunchy white chocolate glaze

Strudel alle mele € 8

Dolce classico Trentino alle mele, ricetta della tradizione

Traditional Tyrolean dessert made with apples, cinnamon and pinenuts

WINE

WINES

Rossi - Reds

Teroldego Toblino	€ 25,00
Teroldego Foradori di Elisabetta Foradori	€ 35,00
Teroldego Rotaliano De Vescovi Ulzbach	€ 35,00
Teroldego Sangue di Drago di Marco Donati	€ 45,00
Teroldego VIGILIUS De Vescovi Ulzbach	€ 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 Cuvèe 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

WINE 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 Preapositius 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 Fhil 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

WINE
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
Lambrusaco Amabile Contessa Matilde	€ 25,00

WINE

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 Preapositus 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

WINE

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 Cuvèe del Fondatore	€ 30,00
Chardonnay Maximum Blan de Blanc Ferrari	€ 45,00
Chardonnay Maximum Demi-Sec di Ferrari	€ 45,00
Champagne Cuvèe Brut di Piper-Heidsieck	€ 50,00
Pinot Maximum Rosè di Ferrari	€ 55,00
Chardonnay Perle di Ferrari	€ 55,00
Champagne Imperial di Moet et Chandon	€ 80,00
Champagne St. Petersbourg 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 Avantgarde microfiltrata naturale 0,75*	€ 3,50
Acqua Avantgarde microfiltrata gassata 0,75*	€ 3,50
Lattine bibite da 0,33	€ 3,50