

Ristorante La Canisela

San Martino di Castrozza

DIRETTORE DI SALA

GIANLUCA RIMONDI

CHEFS

BRACCIANI LORENZO

E LA SUA BRIGATA

ORARI

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

Tartare di Wagyu dell'Alto Adige 20

Battuta a coltello di Wagyu Altoatesino
con mousse alla ricotta affumicata, alici, ciccioli e capperi in fiore

*Local "Wagyu" beef Tartare with smoked ricotta cheese mousse, anchovies,
pork cracklings and caper blossoms*

Speck di Salmerino affumicato 18

Salmerino affumicato a freddo, con burro montato alle erbe alpine,
pane nero tostato e gazpacho di amarene

*Cold smoked freshwater trout with herbs flavoured mountain butter,
toasted black bread and cherries Gazpacho*

Crostatina al Foie Gras caramellata 19

Crostata artigianale al Foie Gras con composta alle cipolle di Tropea
e pere cotte al Teroldego

*Homemade "Foie Gras" tart with Tropea's onion jam
and Teroldego wine infused pears*

Cocotte Trentina ai formaggi di malga 18

Fonduta ai formaggi di malga in crosta di pasta sfoglia
con porcini trifolati

*Puff pastry crusted local cheeses Fondue
with sautéed Porcini mushrooms*

Guancialino di Pata Negra 20

Guancialino iberico glassato con Fondo Bruno al miele e caffè,
crema di patate alla camomilla, nocciole tostate e finferli

*Iberic pork cheek, Honey and Coffee Gravy sauce,
chamomille flavoured potatoes, hazelnuts and Chanterelles mushrooms*

Primi Piatti – First Dishes

Zuppa del Contadino 17

Zuppa rustica di cereali e legumi con olio al rosmarino
e cialda di Trentingrana

*Rural soup of mixed grains and beans with rosemary infused oil
and crispy Trentingrana cheese*

Canederlo Trentino 17

Canederlo della tradizione servuto con fonduta di formaggio Primiero,
speck croccante ed erba cipollina

*Traditional “Knödel” dumplings with Primiero cheese fondue,
crispy Speck and spring onions*

Gnocchetti di patate allo Zafferano 18

Gnocchi artigianali mantecati con crema allo zafferano,
bocconcini di manzo stracotto e dressing al Blu di Moena

*Handmade potatoes Gnocchi with saffron cream, stewed beef bites
and blue cheese dressing*

Tagliolini al Ragù d'anatra 20

Pasta fresca all'uovo con ragù d'anatra, senape di Digione
e scaglie di Trentingrana e tartufo nero estivo

*Freshmade pasta with duck ragout sauce, Dijon mustard, Trentingrana cheese
and black summer truffle*

Tortellone di lavarello 22

Pasta ripiena al lavarello di lago con burro, limone, uova di trota
e pomodorini Confit

Ravioli with freshwater Whitefish filling, citrus, Trout caviar and Confit tomatoes

Secondi Piatti – Main Dishes

Stinco di maialino da latte 25

Stinchetto cotto lentamente fino a raggiungere una consistenza morbida e succosa,
il suo fondo e cavolo cappuccio marinato

*Juicy and tender slow roasted piglet knuckle with his own Gravy
and marinated red cabbage*

Guancia di manzo al Pinot Nero 25

Guancia di manzo di Rendena brasato al Pinot Nero
con fave di cacao fondente, crema di piselli e porcini trifolati

*Rendena's beef braised in Pinot Nero wine with cocoa beans,
green peas cream and sautéed Porcini mushrooms*

Lingotto di tonno 'Saku' 25

Tataki di tonno "Saku" laccato alla salsa Teriyaki con chutney di pesche
e verdure in agrodolce

*"Saku" tuna Tataki with Teriyaki sauce, peach chutney
and Sweet&Sour vegetables*

Lombata di cervo tradizionale 28

Lombo di cervo con riduzione ai frutti di bosco,
salsa verde alle erbe e cardoncelli alla brace

*Venison sirloin with wild berries reduction, green sauce
and grilled Cardoncelli mushrooms*

Costata 'selezione Canisela' 85 ideale per 2 persone

La nostra carne, selezionata in collaborazione con il gruppo "Galli",
raggiunge un punteggio compreso tra 7 e 9 sulla Marbling Scale.
Pezzatura da Kg 1.200 circa a porzione, ideale per 2 persone.

*Our selection of meat, choosen in collaboration with "Gruppo Galli",
scores between 7 and 9 on the Marbling Scale.
Size approximately 1,200 kg per portion, ideal for 2 people.*

Dessert

Strudel tradizionale 8

Lo strudel della tradizione alpina con mele, uvetta e cannella

Traditional "Strudel" with local apples, raisins and cinnamon

Macedonia di frutta fresca 8

Macedonia di frutta mista di stagione con croccante di frutta secca e sorbetto di pompelmo rosa

Mixed seasonal fruits salad with nuts crumble and pink grapefruit sorbet

Tortino al cioccolato 8

Tortino dal cuore morbido al cioccolato fondente. Servito caldo.

Soft hearted fondant chocolate cake. Served warm.

Bavarese ai lamponi e frutti rossi 10

Bavarese ai frutti di bosco su biscotto di castagne, meringa, con glassa al cioccolato e sorbetto al mirtillo

Wild berries Bavarian with chestnut biscuit, meringue, chocolate reduction and blueberry sorbet

Panna Cotta al basilico 10

Panna Cotta aromatizzata, fragole marinate allo sciroppo di sambuco con crumble alle nocciole

Basil flavoured Panna Cotta with elderberry infused strawberries and hazelnut crumble



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 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 Avantgarde microfiltrata naturale 0,75*	€ 3,50
Acqua Avantgarde microfiltrata gassata 0,75*	€ 3,50
Lattine bibite da 0,33	€ 3,50