



Madonna di Campiglio

Cantina del Suisse

RISTORANTE



Suisse: tutto il buono del Trentino, nel rispetto dell'ambiente

La cantina del Suisse è attenta all'ambiente, utilizza prodotti a km-zero e a filiera trentina, utilizza anche prodotti biologici ed equo solidali e utilizza ecologici per le pulizie.

Nel nostro ristorante, il cliente ha la possibilità di bere acqua di fonte; in questo modo, consumando anche prodotti a filiera trentina, contribuirete a garantire un minor consumo di risorse naturali, la riduzione delle emissioni inquinanti dovute al trasporto delle bottiglie e la riduzione dei rifiuti da imballaggio. È possibile conservare e portare via il cibo e le bevande non completamente consumati durante il pasto, per evitare sprechi di cibo, richiedendo un apposito contenitore al cameriere.

Suisse: savouring Trentino while respecting the environment

The Suisse wine bar is environmentally friendly; that is why local products, together with organic and fair-trade products, are offered and eco-friendly detergents are used for cleaning. Our guests can drink spring water in our restaurant; the consumption of natural resources will therefore be reduced, as will polluting emissions due to bottle transportation and packaging waste. Leftover food and beverages may be taken away by guests by asking waiters for a dedicated container, in order to avoid waste.

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Informiamo i gentili clienti che utilizziamo cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. ingredienti che sono stati congelati nei nostri Laboratori e cucine; il congelamento è stato effettuato con abbattitore per mantenere inalterate le qualità organolettiche. Anche laddove non specificato, taluni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine. Il personale di sala avrà cura di fornire le informazioni in merito al momento dell'ordine.

Please inform your waiter if you have a food allergy or dietary requirements. *We inform our guests that we use grains, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, nuts, sesame seeds, sulfur dioxide, legumes and mollusks. Please be advised that food allergies references are available upon request. Ingredients that were treated in our kitchens with blast chiller method to preserve the organoleptic qualities of the products unaltered. Even though not specified, some ingredients could be frozen at the origin. Our waiters are available to provide information and assist you in your order*



Prodotti a "filiera trentina"

Questi piatti vengono preparati con un minimo di due ingredienti a "filiera trentina" prodotti derivati da filiera trentina per i quali i produttori (coltivatori/allevatori), i trasformatori e i distributori sono riconducibili al territorio trentino. Per questi piatti si consiglia l'abbinamento di un vino trentino.



Prodotti "biologici"

Questi sono piatti certificati da agricoltura biologica. Desideriamo sostenere un metodo di coltivazione sano e rispettoso dell'ambiente, garantendo una migliore protezione delle risorse naturali e della biodiversità, nonché un maggior benessere della fauna.



Prodotti "equo-solidali"

In questo menu, inoltre, tra gli alimenti e bevande non producibili in Italia, quelli contrassegnati con il simbolo certificato Fair Trade provengono da commercio equo solidale. In questo modo garantiamo il rispetto dei diritti umani e civili di chi li produce.

Uno non può pensare bene,
amare bene, dormire bene
se non ha mangiato bene.

Virginia Woolf

“One cannot think well,
love well, sleep well,
if one has not dined well.”

Virginia Woolf

ANTIPASTI

Appetizers

- *Carne salada di cervo leggermente affumicato su insalatina di misticanza e finocchio 17,00
*Deer carpaccio lightly smoked on a mixed salad
-  Salmerino alpino marinato al pepe rosa su spinacino e sedano rapa 18,00
Fish marinated char with pink pepper from Alpine lakes on spinach and celeriac
-   Cuore morbido di formaggio Brenta bardato con speck Campiglio e porcino grigliati su cappuccio rosso bio 16,00
Brenta cheese with crispy speck Campiglio and grilled porcino mushroom on vegetables
-  Polenta di Storo, Ciuiga “presidio slow food” di San Lorenzo in Banale (Giudicarie esteriori) e formaggi del Trentino gratinata in terracotta 15,00
Earthenware pot with polenta, sausage Ciuiga in San Lorenzo and alpine cheeses
-  Cannoli di melanzane con ricotta di mucca “razza Rendena” e radicchio Chioggia su coulis di pomodoro e scaglie di Trentingrana 15,00
Aubergine cannoli with ricotta and Chioggia cicory on tomato coulis and Trentingrana cheese
-  Fantasia della cantina del Suisse - min 2 persone (selezioni di salumi tipici, formaggi locali, pesce di lago e porcino) 32,00
Cantina del Suisse centre-piece (min 2 people) (selections of cold cuts, cheeses, lake fish and porcini)
-  Selezione di formaggi del territorio, mostarda alle pere, pane alla banana e marmellata al mirtillo 16,00
Selection of local cheeses, mustard pears, banana bread and blueberry jam

PRIMI PIATTI E MINESTRE

First courses and soups

- Zuppa del giorno - lo Chef consiglia
Soup of the day - The Chef's suggestion 11,00
- Pacchero selezione Verrigni saltato con pomodorino pachino, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e acciughe del Cantabrico (25 minuti)
Paccheri pasta with cherry tomatoes, leccino olives, capers and anchovies (25 minutes) 16,00
-   Spaghetti Senatore Cappelli Bio Verrigni alla crema di bottarga di trota di Preore e la sua tartare fumé profumata all'erba cipollina
Selezione Cappelli Bio spaghetti with trout roe, flavoured with chives 16,00
-  *Degustazione di canederli trentini proposti dallo chef
*Tasting of the Chef's Trentino canederli 15,00
-   Cannellone di pasta fresca di farina di mais di Storo e uova del trentino alle verdure della Val di Gresta bio e formaggio Casolet Caseificio Presanella
Our crepe Storo flour, eggs and butter of Trentino, stuffed with vegetables of Val Gresta and Casolet cheese dairy Presanella 15,00


VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

La pasta che usiamo nel nostro menu è prodotta dal pastificio Verrigni, una garanzia di qualità e di selezione di grano duro esclusivamente italiano, con trafilatura in oro ed essiccazione naturale e lenta. Anche per questo motivo, vi chiediamo un po' di pazienza in più in quanto i tempi di cottura sono un po' più lunghi delle altre paste normali.

The pasta in our menu comes from the Verrigni factory, a guarantee of quality by all means, where only Italian durum wheat is selected, going through gold wire-drawing and natural slow drying. This is why we kindly ask for you to be patient, as it takes a little longer for this kind of pasta to cook.

SECONDI PIATTI

Second courses

-   Filetto di manzo grigliato con porcini trifolati, Trentingrana filante su tortel di patate val di Gresta e spinacino 29,00
Grilled Beef fillet with porcini mushrooms, Trentingrana cheese on potato tortel and herbs of val Gresta
- Tartare di filetto di manzo tritata al coltello servita al gueridon (carrello) 28,00
Beef tartare to guéridon
-   Tagliata di angus, crema di patate e porro con erbe di campo e pinoli tostati 28,00
Sliced angus beef, potato and leek cream with wild herbs and toasted pine nuts
-   Fiorentina bio di Zuclo con verdure grigliate e patate biologiche trentine 10,00 hg
"Fiorentina" meat bio of Zuclo with grilled vegetables and potatoes of Trentino
-  * Costolette di cervo ai ferri con polenta di Storo e marmellata al mirtillo rosso 25,00
* Grilled deer cutlets with Storo polenta and blueberry jam
-   Guancia di vitellone brasato alla birra Brenta (Birrificio Val Rendena Pinzolo) su nido di polenta di Storo e verdure della Val di Gresta 25,00
Veal cheek braised in Brenta beer with Val di Gresta vegetables and Storo polenta
-   Coniglio bio "del Bleggio Crosina" disossato, farcito con erbe di campo, tartufo scorzone nero e veli di lardo Val di Cembra su polenta di Storo 25,00
Rabbit bio "Bleggio Crosina" boned, stuffed with wild herbs, truffle black and lard Cembra Valley of Storo polenta

MENU VEGETARIANO

Vegetarian menu

	Cannoli di melanzane con ricotta di mucca "razza Rendena" e radicchio Chioggia su coulis di pomodoro e scaglie di Trentingrana Aubergine cannoli with ricotta and cicory on tomato coulis and Trentingrana cheese	15,00
	Pacchero selezione Verrigni saltato con pomodorino pachino, olive taggiasche, capperi di Pantelleria (25 minuti) Paccheri pasta with cherry tomatoes, leccino olives and capers (25 minutes)	16,00
	Terracotta di polenta di Storo, porcini trifolati e fonduta di formaggi gratinata in salamandra Earthenware pot with polenta, porcini mushrooms and alpine cheeses	15,50

CONTORNI Side dishes

Verdure alla griglia Grilled vegetables	7,00
Patate arrosto Roasted potatoes	5,00
Insalata mista e pomodori Mixed salad and tomatoes	5,00
*Porcini alla griglia *Grilled porcini mushrooms	7,00
*Tortel di patate *Flat potato cake (rosti)	6,50

	Acqua Water	3,00
	Coperto Cover charge	3,00

I piatti del menù variano in base ai prodotti di stagione, per garantire che tutte le nostre ricette vengano preparate con le materie prime più fresche, occasionalmente alcuni prodotti possono essere surgelati, per la reperibilità di suddetti prodotti, oppure congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo. Tali prodotti sono contrassegnati con un asterisco (). Vi consigliamo "i nostri piatti classici" proposti giornalmente dallo chef, da gustare in abbinamento ai nostri vini presenti nella lista.*

The dishes on the menu vary according to seasonal products, to ensure that all our recipes are prepared with the freshest raw materials, occasionally some products can be frozen, for the availability of these products, or frozen on site (by rapid blast chilling. temperature) respecting the self-control procedures. These products are marked with an asterisk ().*

We recommend "our classic dishes" proposed daily by the chef, to be enjoyed in combination with our wines on the list.



E il naufragar
m'è dolce
in questo mare.

L'infinito - G. Leopardi

And sinking
in this sea is
sweet to me.

L'infinito - G. Leopardi



DESSERT

Desserts

FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT

Tagliata mista di frutta di stagione 9,50
Sliced fresh fruit in season

Coppa di fragole con panna 9,50
Strawberries and whipped cream bowl

Coppa gelato artigianale 7,50
Cup ice cream

AL CUCCHIAIO SPOON DESSERTS

* Fondente al cioccolato con cuore morbido
e salsa al fior di latte 7,50
* Soft core chocolate fondant with cream sauce

* Semifreddo al pistacchio di Bronte
con salsa al cioccolato e amarene 7,50
* Pistacchio Parfait with chocolate sauce and cherries

Piccoli cannoli di ricotta di pecora 6,50
Small Sicilian cannolo with sheep milk ricotta

Gelato alle creme
con cialda croccante al cioccolato fondente 7,50
Ice cream with crunchy dark chocolate wafer



Selezione di formaggi del territorio
con marmellata al mirtillo rosso 8,50
Selection of local cheeses with jam cranberry

DESSERT

Desserts

LA PROPOSTA DEL NOSTRO PASTICCERE THE PROPOSAL OF OUR PASTRY CHEF

...alla lampada 13,50
...to the lamp

TORTE AL TRANCIO CAKES BY THE SLICE

TRENTINO



Torta di carote bio della tradizione 6,50
con salsa al latte trentino e cioccolato fondente



Traditional carrot cake with milk sauce and dark chocolate

La nostra Sacher con panna e fragole 6,50
Our Sacher Torte with whipped cream and strawberries

TRENTINO

*Strudel di mele servito tiepido con salsa fior di latte 6,50
*Apple strudel served warm with cream

LE CROSTATE TARTS

Frutti di bosco e crema pasticcera 6,50
Soft fruit and custard

TRENTINO

Frolla alle mele della Val di Non 6,50
Short pastry with Val di Non apples

Ricotta di malga con salsa al cioccolato 6,50
Ricotta with chocolate sauce



Madonna di Campiglio

Cantina del Suisse

Piazza Righi - 38084 Madonna di Campiglio (TN)

Tel e fax 0465.443481

info@cantinadelsuisse.com

www.cantinadelsuisse.com