

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.*



## 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

Carpaccio di cervo leggermente affumicato su insalatina di misticanza e finocchio profumato all'aceto di mirtillo rosso  
Deer carpaccio lightly smoked on a mixed salad and fennel vinegar cranberry


 Salmerino alpino marinato al pepe rosa su spinacino e sedano rapa  
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  
Brenta cheese with crispy speck Campiglio and grilled porcino mushroom on vegetables

 Polenta di Storo, Ciùga “presidio slow food” di San Lorenzo in Banale (Giudicarie esteriori) e formaggi del Trentino gratinata in terracotta  
Earthenware pot with polenta, sausage Ciùga 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  
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)  
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  
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

Pacchero selezione Verrigni saltato con pomodoro pachino, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e acciughe del Cantabrico (25 minuti)  
Paccheri pasta with cherry tomatoes, leccino olives, capers and anchovies (25 minutes)



Spaghetti Kamut bio selezione Verrigni alla crema di bottarga di trota di Preore e la sua tartare fumé profumata all'erba cipollina  
Kamut spaghetti with trout roe, flavoured with chives



Degustazione di canederli trentini proposti dallo chef  
Tasting of the Chef's Trentino canederli



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



  
**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 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 erbe di campo  
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)  
Beef tartare to guéridon

  Tagliata di black angus terrina di patate bio Val di Gresta e erbe di campo, maionese di noci del Bleggio  
Sliced black angus beef on potato bio, salad spinach and nuts Bleggio

  Fiorentina bio di Zuclò con verdure grigliate e patate biologiche trentine  
"Fiorentina" meat bio of Zuclò with grilled vegetables and potatoes of Trentino

 Costolette di cervo ai ferri con polenta di Storo e marmellata al mirtillo rosso  
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  
Veal cheek braised in Pinot Noir 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  
Rabbit bio "Bleggio Crosina" boned, stuffed with wild herbs, truffle black and lard Cembra Valley of Storo polenta

# MENU VEGETARIAN

## Vegetarian menu

**TRENTINO** 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

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)

**TRENTINO** Terracotta di polenta di Storo, porcini trifolati e fonduta di formaggi gratinata in salamandra  
Earthenware pot with polenta, porcini mushrooms and alpine cheeses

---

## CONTORNI Side dishes

Verdure alla griglia  
Grilled vegetables

Patate arrosto  
Roasted potatoes

Insalata mista e pomodori  
Mixed salad and tomatoes

Cappello di porcini alla griglia  
Grilled porcini mushrooms caps

---

**TRENTINO** Acqua  
Water

Coperto  
Cover charge

---

*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 possono essere all'origine di tipo surgelato per la reperibilità di suddetti prodotti. 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 may vary according to products in season, to ensure that all our recipes are prepared from the freshest ingredients; these may occasionally come from frozen products, when more readily available.*

*We recommend "our classic dishes", offered daily by the chef and served with the wines on our 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  
Sliced fresh fruit in season

Coppa di fragole con panna  
Strawberries and whipped cream bowl

Coppa gelato artigianale  
Cup ice cream

### AL CUCCHIAIO SPOON DESSERTS

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

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

Piccoli cannoli di ricotta di pecora  
Small Sicilian cannolo with sheep milk ricotta

Cestino caramellato alle nocciole con copertura  
al cioccolato fondente e gelato alle creme  
Basket caramelized hazelnut with dark chocolate and ice creams

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

# DESSERT

## Desserts

### LA PROPOSTA DEL NOSTRO PASTICCERE THE PROPOSAL OF OUR PASTRY CHEF

...al cucchiaio

...to spoon

...alla lampada

...to the lamp

### TORTE AL TRANCIO CAKES BY THE SLICE

TRENTINO



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

Traditional carrot cake with milk sauce and dark chocolate

La nostra Sacher con panna e fragole

Our Sacher Torte with whipped cream and strawberries

TRENTINO

Strudel di mele servito tiepido con salsa fior di latte

Apple strudel served warm with cream

### LE CROSTATE TARTS

Frutti di bosco e crema pasticcera

Soft fruit and custard

TRENTINO

Frolla alle mele della Val di Non

Short pastry with Val di Non apples

Ricotta di malga con salsa al cioccolato

Ricotta with chocolate sauce

La felicità,  
come un **vino** pregiato,  
deve essere assaporata  
sorso a sorso.

**Ludwig Feuerbach**

Happiness, like  
a fine **wine**, should  
be savoured sip by sip.

**Ludwig Feuerbach**

# CARTA VINI

## Rossi trentini



### MARZEMINO

*Azienda Agricola Grigoletti - Nomi  
Uvaggio 100% Marzemino*



### TEROLDEGO DE VESCOVI

*Azienda Agricola De Vescovi Ulzabach - Mezzocorona  
Uvaggio 100% Teroldego*



### TEROLDEGO SANGUE DI DRAGO

*Azienda Agricola Donati - Mezzocorona  
Uvaggio 100% Teroldego*



### TEROLDEGO GRILL

*Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo - Sorni di Lavis  
Uvaggio 100% Teroldego*



### TEROLDEGO GRANATO

*Azienda Agricola Foradori - Mezzolombardo  
Uvaggio 100% Teroldego*



### MASETTO NERO

*Cantina Endrizzi - Mezzocorona  
Uvaggio 80% Teroldego 10% Cabernet 5% Lagrein 5% Pinot Nero*



### MORATEL

*Azienda Agricola Cesconi - Lavis  
Uvaggio Merlot, Lagrein, Teroldego e Cabernet*



### PINOT NERO MASO MONTALTO

*Azienda Agricola Lunelli - Trento  
Uvaggio 100% Pinot nero*

# CARTA VINI

## Rossi Alto Adige

### **MONT MES**

*Azienda Vinicola Castelfeder - Eгна  
Cuvée selezionata da "Cantina del Suisse"*

### **MERLOT**

*Azienda Vinicola Castelfeder - Eгна  
Uvaggio 100% Merlot*

### **PINOT NERO**

*Azienda Agricola Castelfeder - Eгна  
Uvaggio 100% Pinot nero*

### **PINOT NERO PRAEPOSITUS**

*Cantina Abbazia di Novacella - Bressanone  
Uvaggio 100% Pinot nero*

### **MIMUET PINOT NERO**

*Cantina A. Legeder - Magrè  
Uvaggio 100% Pinot nero*

### **LAGREIN GRIESER Collection Baron Carl Eyrl**

*Cantina Bolzano - Bolzano  
Uvaggio 100% Lagrein*

### **CABERNET**

*Azienda Vinicola Castelfeder - Eгна  
Uvaggio 100% Cabernet*

### **CABERNET LOWENGANG**

*Cantina Alois Lageder - Magrè  
Uvaggio 100% Cabernet*

# CARTA VINI

## Rossi Friuli Venezia Giulia

### REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

*Cantina Marco Felluga - Gorizia*

*Uvaggio 100% Refosco dal Peduncolo Rosso*

## Rossi Lombardia

### INFINITO SFORZATO DI VALTELLINA

*Tenuta Vinea - Tirano*

*Uvaggio 100% Nebbiolo (Chiavennasca)*

## Rossi Piemonte

### BAROLO

*Cantina Prunotto - Monforte*

*Uvaggio 100% Nebbiolo*

### BARBARESCO

*Cantina Prunotto - Monforte*

*Uvaggio 100% Nebbiolo*

### BARBERA D'ASTI COSTAMIOLE

*Cantina Prunotto - Agliano*

*Uvaggio 100% Barbera*

### DOLCETTO D'ALBA

*Cantina Prunotto - Rodello*

*Uvaggio 100% Dolcetto*

## Rossi Puglia

### TORCICODA

*Cantina Tormaresca Antinori - Salento*

*Uvaggio 100% Primitivo*

# CARTA VINI

## Rossi Toscana

### **ALIOTTO**

*Tenuta Podernovo Lunelli - Pisa*

*Uvaggio 60% Sangiovese 10% Merlot 20% uve locali*

### **TEUTO**

*Tenuta Podernovo Lunelli - Pisa*

*Uvaggio 80% Sangiovese 10% Cabernet 10% Merlot*

### **NOBILE DI MONTEPULCIANO**

*Azienda Agricola I Poggetti Avignonesi - Montepulciano*

*Uvaggio 85% Prugnolo gentile 10% Canaiolo 5% Mamolo*

### **CAPATOSTA MORELLINO DI SCANSANO**

*Cantina Poggio Argenteria - Grosseto*

*Uvaggio 80% Sangiovese 20% Alicante*

### **CONT'UGO BOLGHERI**

*Tenuta Guado al Tasso - Marchesi Antinori*

*Uvaggio 100% Merlot*

### **CHIANTI CLASSICO MARCHESE ANTINORI**

*Tenuta Tignanello - Marchesi Antinori*

*Uvaggio 90% Sangiovese 10% Cabernet*

### **CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA**

*Cantina Castello Ama - Siena*

*Uvaggio 80% Sangiovese 20% Merlot, Malvasia nera*

### **BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE**

*Tenuta Pian delle Vigne - Marchesi Antinori - Montalcino*

*Uvaggio 100% Sangiovese*

### **TIGNANELLO**

*Tenuta Tignanello - Marchesi Antinori*

*Uvaggio 80% Sangiovese 15% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc*

### **SOLAIA**

*Tenuta Tignanello - Marchesi Antinori*

*Uvaggio 75% Cabernet sauvignon 20% Sangiovese 5% Cabernet franc*

# CARTA VINI

## Rossi Umbria

### **ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO**

*Tenuta Castelbuono - Montefalco*

*Uvaggio 70% Sangiovese Merlot 15% Cabernet*

### **CARAPACE SAGRANTINO**

*Tenuta Castelbuono - Montefalco*

*Uvaggio 100% Sagrantino*

## Rossi Veneto

### **AMARONE DELLA VALPOLICELLA**

*Azienda Agricola Begali - Cengia Valpolicella*

*Uvaggio 65% Corvina 30% Rondinella 5% altre autoctone*

### **RIPASSO VALPOLICELLA**

*Azienda Agricola Begali - Cengia Valpolicella*

*Uvaggio 65% Corvina 30% Rondinella 5% altre autoctone*

## Rossi Francia

### **COTE DU RHONE Saint Esprit**

*Cantina Delas - Freres*

*Uvaggio 80% Grenache 20% Syrah*

### **CHATEAU HAUT BEAUSEJOUR Saint Estephe**

*Cantina Haut Beausejour - Bordeaux*

*Uvaggio 60% Merlot 40% Cabernet*



# CARTA VINI

## Bianchi Trentini



### CHARDONNAY VILLA MARGON

*Azienda Agricola Lunelli - Trento*

*Uvaggio 90% chardonnay 10% altre autoctone*



### NOSIOL

*Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo - Lavis*

*Uvaggio 100% Nosiola*

## Bianchi Alto Adige

### MONT MES

*Azienda Vinicola Castelfeder - Egna*

*Uvaggio Cuvee selezionata da "Cantina del Suisse"*

### PINOT GRIGIO

*Azienda Vinicola Castelfeder - Egna*

*Uvaggio 100% Pinot grigio*

### MÜLLER THURGAU

*Cantina Abbazia di Novacella - Bressanone*

*Uvaggio 100% Müller Thurgau*

### GEWURZTRAMINER PRAEPOSITUS

*Cantina Abbazia di Novacella - Bressanone*

*Uvaggio 100% Gewurztraminer*

### GEWURZTRAMINER

*Cantina A. Lageder - Magrè*

*Uvaggio 100% Gewurztraminer*

### SAUVIGNON MOCK

*Cantina Bolzano - Bolzano*

*Uvaggio 100% Sauvignon Blanc*

### KERNER PRAEPOSITUS

*Cantina Abbazia di Novacella - Bressanone*

*Uvaggio 100% Kerner*

# CARTA VINI

## Bianchi Friuli Venezia Giulia

### **COLLIO RIBOLLA GIALLA**

*Cantina Marco Felluga - Gorizia*

*Uvaggio 65% Ribolla Gialla*

## Bianchi Lombardia

### **LUGANA SANTA CRISTINA**

*Zenato Azienda Vitivinicola - Peschiera del Garda*

*Uvaggio 100% Trebbiano di Lugana*

## Bianchi Francia

### **RIESLING LES PRINCE ABBES**

*Cantina Domaines - Alsazia*

*Uvaggio 100% Riesling*

# CARTA VINI

## Vendemmia tardiva



### VINO SANTO

*Cantina Toblino - Trento*

*Uvaggio 100% Nosiola*

### GEWURZTRAMINER ENDIDAE

*Azienda Vinicola Castelfeder - Egna*

*Uvaggio 100% Gewurztraminer*

### MUFFATO DELLA SALA

*Tenuta Castello Della Sala - Orvieto*

*Uvaggio 60% Sauvignon Blanc 40% Grechetto Traminer e Riesling*

### PASSITO DI PANTELLERIA - BEN RYE

*Donnafugata - Azienda Vitivinicola Siciliana - Pantelleria*

*Uvaggio 100% Zibibbo*

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

*Cantina Begali - Valpolicella*

*Uvaggio 65% Corvina 30% Rondinella 30% altre autoctone*

### BAROLO CHINATO

*Cantina Bargogno*

*Uvaggio 70% Nebbiolo e 30% Barbera*

# CARTA VINI

## Spumanti

### PROSECCO ARMAR

*Cantina Armar - Treviso  
Valdobbiadene*



### FERRARI MAXIMUM BRUT

*Cantina Ferrari - Trento*



### FERRARI PERLÈ

*Cantina Ferrari - Trento*



### FERRARI RISERVA LUNELLI

*Cantina Ferrari - Trento*



### FERRARI PERLÈ NERO

*Cantina Ferrari - Trento*



### FERRARI PERLÈ ROSÈ

*Cantina Ferrari - Trento*



### GIULIO FERRARI

*Cantina Ferrari - Trento*

### CÀ DEL BOSCO

*Cantina Cà del Bosco - Erbusco - Brescia*

### CÀ DEL BOSCO ROSÈ

*Cantina Cà del Bosco - Erbusco - Brescia*

# CARTA VINI

## Champagne

Moët & Chandon Imperial  
Veuve Clicquot St. Petersburg  
Ruinart Blanc de Blanc  
Veuve Clicquot Rosè  
Veuve Clicquot Gran Dame Rosè  
Dom Perignon  
Krug  
Cristal

## Grandi formati

Magnum Ferrari Maximum  
Magnum Ferrari Perlè  
Magnum Veuve Clicquot  
Jeroboam Veuve Clicquot  
Magnum Dom Perignon  
Magnum Cristal

## Grappe e distillati

Grappa Stravecchia "Cantina del Suisse"  
Grappa Barrique - Segnana  
Grappa Chardonnay - Segnana  
Grappa Moscato - Segnana