



RISTORANTE  
CLESIO

---

GLUTEN FREE



## GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)	4 tipi   kinds	14 euro
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>	7 tipi   kinds	18 euro
Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)		
Carpaccio di pomodoro cuor di bue, stracciatella e battuto di cipolla di Tropea (7)		15 euro
<i>"Cuor di bue" tomato carpaccio, stracciatella cheese and chopped Tropea onion (7)</i>		
Carpaccio aus „Cuor di Bue“-Tomaten, Stracciatella und gehackten Tropea-Zwiebeln (7)		
Asparagi di Zambana, prosciutto cotto del contadino e salsa bolzanina (3,10)		16 euro
<i>Zambana asparagus, farmer's cooked ham and Bolzano sauce (3,10)</i>		
Zambana-Spargel, Bauernkochschinken und Bozner Sauce (3,10)		
Tartare di manzo con sorpresa al formaggio fresco aromatizzato al basilico (3,7,10)		18 euro
<i>Beef tartare with fresh cheese surprise flavored with basil (3,7,10)</i>		
Rindertatar mit Frischkäse-Überraschung, verfeinert mit Basilikum (3,7,10)		

## I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Vellutata* di rapa rossa e patate con crema di caprino (7)		15 euro
<i>Red turnip and potato soup* with goat cheese cream (7)</i>		
Rote Rüben-Kartoffel-Suppe* mit Ziegenkäsecreme (7)		
Pennette di mais alle cime di rapa e acciughe (3,4,8)		16 euro
<i>Corn pennette with turnip tops and anchovies (3,4,8)</i>		
Maisspaghett mit Rübengrün und Sardellen (3,4,8)		
Spaghetti di mais alla tarantina con cozze* (14)		16 euro
<i>Corn spaghetti "alla tarantina" style with mussels* (14)</i>		
Maisspaghetti nach Tarantina-Art mit Muscheln* (14)		
Risotto Carnaroli mantecato con crema di carciofi e tartare di tonno* rosso (4,7)		18 euro
<i>Carnaroli risotto with artichoke cream and red tuna* tartare (4,7)</i>		
Carnaroli-Risotto mit Artischockencreme und Tatar aus rotem Thunfisch* (4,7)		
Spaghetto di mais all'astice americano* in salsa di datterino rosso e olio al basilico (2,6)		26 euro
<i>Corn spaghetti pasta with american lobster* in red datterino tomato sauce and basil oil (2,6)</i>		
Maisspaghetti mit amerikanischem Hummer* in roter Datterino-Tomatensauce und Basilikumöl (2,6)		

## I SECONDI PIATI | THE MAIN COURSES

Tagliata di pollo ruspante ai porcini* con porro baby grigliato (10) <i>Sliced free-range chicken with porcini mushrooms* and grilled baby leek (10)</i> Geschnetzeltes Freilandhuhn mit Steinpilzen* dazu gegrillter Baby-Lauch (10)	22 euro
Picanha* marinata su rucoletta, scaglie di Trentingrana e asparagi bianchi (10) <i>Marinated picanha* on rocket, Trentingrana flakes and white asparagus (10)</i> Mariniertes Picanha* auf Rucola, Trentingrana-Flocken und weißem Spargel (10)	24 euro
Spiedo imperiale con coppa, pollo, manzo e salsiccia patate arrostate e verdure alla griglia (10) <i>Imperial skewer with coppa, chicken, beef and sausage, roasted potatoes and grilled vegetables (10)</i> Imperial-Spieß mit Coppa, Hähnchen, Rindfleisch und Wurst, Bratkartoffeln und gegrilltem Gemüse (10)	26 euro

## I CONTORNI | THE SIDES

Patate al forno aromatizzate al rosmarino <i>Baked rosemary flavoured potatoes</i> Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack	8 euro
Varietà di insalate fresche <i>Variety of fresh salads</i> Auswahl an frischen Salaten	8 euro
Composizione di verdure grigliate con olio EVO <i>Composition of grilled vegetables with EVO oil</i> Zusammensetzung von gegrilltem Gemüse mit EVO-Öl	9 euro

## I DOLCI | THE DESSERT

Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad with red fruits</i> Frischer Obstsalat mit roten Früchten	6 euro
Coppa di frutti di bosco <i>Cup of wild berries</i> Berenbecher	8 euro
Granita* „sex on the beach“ con granatina al melograno e sorbetto all’arancia <i>„Sex on the beach“ granita* with pomegranate grenadine and orange sorbet</i> „Sex on the Beach“-Granita* mit Granatapfelgrenadine und Orangensorbet	8 euro

EX REG. CE 1169/2011 Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

*EX REG. CE 1169/2011 Substances or products that cause allergies or intolerances.*

*On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.*

1.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
*Cereals containing gluten and derivatives*

2.

Crostacei e prodotti derivati  
*Crustaceans and derivatives*

3.

Uova e prodotti derivati  
*Eggs and derivatives*

4.

Pesce e prodotti derivati  
*Fish and derivatives*

5.

Arachidi e prodotti derivati  
*Peanuts and derivatives*

6.

Soia e prodotti derivati  
*Soybeans and derivatives*

7.

Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)  
*Milk and derivatives (including lactose)*

8.

Frutta a guscio e prodotti derivati  
*Nuts as almonds and derivatives*

9.

Sedano e prodotti derivati  
*Celery and derivatives*

10.

Senape e prodotti derivati  
*Mustard and derivatives*

11.

Semi di sesamo e prodotti derivati  
*Sesame seeds and derivatives*

12.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so<sub>2</sub>*

13.

Lupino e prodotti a base di lupino  
*Lupine and products based on lupine*

14.

Molluschi e prodotti a base di mollusco  
*Molluscs and derivatives on molluscs*

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

*All of the foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.*

