



RISTORANTE
CLESIO

À LA CARTE



GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)	4 tipi kinds	14 euro
	7 tipi kinds	18 euro
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>		
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)		
Orecchiette di pasta fresca alle cime di rapa e acciughe con pane tostato aromatizzato (1,3,4,8)		16 euro
<i>Fresh pasta orecchiette with turnip tops and anchovies with flavoured toasted bread (1,3,4,8)</i>		
Frische Pasta Orecchiette mit Rübengrün und Sardellen mit aromatisiertem geröstetem Brot (1,3,4,8)		
Spaghetti alla chitarra fatti in casa alla tarantina con cozze* e tarallo sbriciolato (1,14)		16 euro
<i>Homemade spaghetti alla chitarra "tarantina" style with mussels* and crumbled tarallo (1,14)</i>		
Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra nach Tarantina-Art mit Muscheln* und zerbröseltem Tarallo (1,14)		
Risotto con crema e punte di asparagi di Zambana con speck croccante (7)		16 euro
<i>Zambana asparagus risotto with crispy speck (7)</i>		
Zambana Spargelrisotto mit knusprigem Speck (7)		
Ravioli* al carbone ripieni di melanzana arrostita in salsa ai datterini misti e bufala (1,3,7)		17 euro
<i>Charcoal ravioli* filled with roasted aubergine in mixed datterini and buffalo mozzarella sauce (1,3,7)</i>		
Holzkohleravioli* gefüllt mit gerösteter Aubergine in gemischter Datterini- und Büffelmozzarellasauce (1,3,7)		

I SECONDI PIATTI | 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
Bistecca tenerissima di coppa in crosta di pomodoro secco e patate al rosmarino (1,7) <i>Very tender coppa steak in a dried tomato crust and rosemary potatoes (1,7)</i> Sehr zartes Coppa-Steak in einer Kruste aus getrockneten Tomaten und Rosmarinkartoffeln (1,7)	22 euro
Paillard di spada* agli agrumi con aria al passion fruit e fiori di zucca ripieni (1,4) <i>Swordfish paillard* with citrus fruits with passion fruit air and stuffed courgette flowers (1,4)</i> Schwertfisch-Paillard* mit Zitrusfrüchten mit Maracuja-Aromen und gefüllten Zucchiniblüten (1,4)	23 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 PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

Tortel* di patate fatto in casa con salumi trentini (3,5) <i>Homemade potato tortel* with Trentino cured meats (3,5)</i> Hausgemachte Kartoffeltortel* mit Trentiner Wurstwaren (3,5)	16 euro
Canederli* di spinaci in fonduta di Vezzena e semi di papavero (1,3,7) <i>Traditional spinach dumplings* in Vezzena fondue cheese and poppy seeds (1,3,7)</i> Spinatknödel* in Vezzena-Fondue und Mohn (1,3,7)	15 euro
Luganega arrosto con patate wedges e cavolo cappuccio al cumino (9,12) <i>Roasted luganega salami with potato wedges and cumin cabbage (9,12)</i> Geröstete Luganega mit Kartoffelecken und Kreuzkümmelkohl (9,12)	21 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</i> Frischer Obstsalat	6 euro
Coppa di frutti di bosco <i>Cup of wild berries</i> Beerenbecher	8 euro
Tiramisù tradizionale di Treviso (1,3,7,8) <i>Traditional tiramisu from Treviso (1,3,7,8)</i> Traditionelles Tiramisu aus Treviso (1,3,7,8)	8 euro
Creme brulée alla vaniglia e dragon fruit (1,3,7,8) <i>Vanilla crème brûlée with dragon fruit (1,3,7,8)</i> Vanille-Crème Brûlée mit Drachenfrucht (1,3,7,8)	8 euro
Semifreddo* al cioccolato e mascarpone con wafer croccante (1,3,7,8) <i>Chocolate and mascarpone parfait*with crunchy wafer (1,3,7,8)</i> Schokoladen-Mascarpone-Semifreddo*mit knuspriger Waffel (1,3,7,8)	8 euro
Strudel di mele “alla trentina” con crema inglese alla vaniglia (1,3,7,8) <i>Trentino-style apple strudel with vanilla custard (1,3,7,8)</i> Apfelstrudel nach Trentiner Art mit Vanillecreme (1,3,7,8)	8 euro
Mochi con mele, pinoli, cannella e panna montata (1,3,7,8) <i>Mochi with apples, pine nuts, cinnamon and whipped cream (1,3,7,8)</i> Mochi mit Äpfeln, Pinienkernen, Zimt und Schlagsahne (1,3,7,8)	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

*Prodotto surgelato o abbattuto | *Frozen product | *Gefrorenes Produkt
Coperto | Service 3 €

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 so₂
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so₂

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.