

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>		
<i>Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)</i>		
Panzanella estiva di verdure fresche su frisella pugliese di grano duro (1,9)		12 euro
<i>Summer panzanella salad of fresh vegetables on durum wheat frisella from Puglia (1,9)</i>		
<i>Sommerlicher Panzanella-Salat aus frischem Gemüse auf Hartweizen-Frisella aus Apulien (1,9)</i>		
Sarde marinate su insalata di misticanza, finocchio e olive taggiasche (4)		14 euro
<i>Marinated sardines on mixed salad, fennel and Taggiasca olives (4)</i>		
<i>Marinierte Sardinen auf gemischtem Salat, Fenchel und Taggiasca-Oliven (4)</i>		
Tartare di manzo con sorpresa al formaggio fresco aromatizzato al basilico (3,7,10)		18 euro
<i>Beef tartare with fresh cheese surprise flavoured with basil (3,7,10)</i>		
<i>Rindertatar mit Frischkäse-Überraschung, verfeinert mit Basilikum (3,7,10)</i>		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Gazpacho di pomodoro e pane raffermo, olio EVO gardesano formaggio caprino e scaglie di mandorle (1,7)		15 euro
<i>Tomato and stale bread gazpacho, Garda EVO oil, goat cheese and almond flakes (1,7)</i>		
<i>Gazpacho aus Tomaten und altbackenem Brot, Garda EVO-Öl, Ziegenkäse und Mandelblättchen (1,7)</i>		
Pacchero*di pasta fresca fatto in casa ai 3 pomodori ed olio EVO al basilico (1,3)		15 euro
<i>Homemade fresh pasta pacchero*with 3 tomatoes and basil EVO oil (1,3)</i>		
<i>Hausgemachte frische Pasta Pacchero* mit 3 Tomaten und Basilikum EVO-Öl (1,3)</i>		
Risotto al pino mugo, mirtilli e chips di prosciutto di cervo (7)		16 euro
<i>Risotto with mountain pine, blueberries and venison ham chips (7)</i>		
<i>Risotto mit Latschenkiefer, Heidelbeeren und Hirschschinken chips (7)</i>		
Orecchiette ai gamberi*broccoli gialli e verdi con polvere di bottarga di muggine (1,2,9)		17 euro
<i>Orecchiette with prawns*yellow and green broccoli and mullet bottarga powder (1,2,9)</i>		
<i>Orecchiette mit Garnelen*gelber und grüner Brokkoli mit Meeräsche-Bottarga-Pulver (1,2,9)</i>		
Ravioli*fatti in casa al basilico e mascarpone su crema di melanzane e zest di limone (1,3,7)		17 euro
<i>Homemade ravioli*stuffed with basil and mascarpone on aubergine cream and lemon zest (1,3,7)</i>		
<i>Hausgemachte Ravioli* gefüllt mit Basilikum und Mascarpone auf Auberginencreme und Zitronenzeste (1,3,7)</i>		
Spaghetto di pasta fresca*all'astice americano*in salsa di datterino rosso e olio al basilico (1,2,3)		26 euro
<i>Fresh pasta spaghetti*with american lobster*in red datterino tomato sauce and basil oil (1,2,3)</i>		
<i>Frische Pasta Spaghetto*mit amerikanischem Hummer* in roter Datterino-Tomatensauce und Basilikumöl (1,2,3)</i>		

I SECONDI PIATTI | THE MAIN COURSES

Entrecôte di manzo al burro alla “maître d’hotel” con patate arrosto e verdure alla griglia (7) <i>Beef entrecote with butter “maître d’hotel” style with roast potatoes and grilled vegetables (7)</i> Rinderentrecôte mit Butter nach Maître d’Hotel-Art mit Bratkartoffeln und gegrilltem Gemüse (7)	22 euro
Coscia di faraona* glassata al miele su medaglione di polenta di Storo e cimette di broccoli (7) <i>Guinea fowl leg* glazed with honey on a medallion of Storo polenta and broccoli florets (7)</i> Perlhuhnkeule* mit Honig glasiert auf einem Medaillon aus Storo-Polenta und Brokkoliröschen (7)	22 euro
Filetto di maialino* alle erbe bardato allo speck su crema di fave al limone del Garda <i>Pork fillet* with herbs wrapped in speck on a cream of broad beans with Garda lemon</i> Schweinefilet* mit Kräutern im Speckmantel auf einer Saubohnencreme mit Gardazitrone	23 euro
Fritto* di calamari, gamberi e baccalà in crosta ai 5 cereali con maionaise all’aglio (1,2,4,5) <i>Fried* calamari, prawns and cod in a 5-cereal crust with garlic mayonnaise (1,2,4,5)</i> Frittierte* Calamari, Garnelen und Kabeljau in einer 5-Korn-Kruste mit Knoblauchmayonnaise (1,2,4,5)	24 euro
Cotoletta di vitello alla milanese in crosta alle erbe con insalata di rucola e pomodorini (1,3,7,10) <i>Veal cutlet Milanese style in a herb crust with rocket salad and cherry tomatoes (1,3,7,10)</i> Kalbsschnitzel nach Mailänder Art in der Kräuterkruste mit Rucolasalat und Kirschtomaten (1,3,7,10)	25 euro

I PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

Sformatino ai funghi* di bosco e patate con crema di Trentingrana e prosciutto di cervo (1,7) <i>Wild mushroom and potato flan with Trentingrana cream and venison ham (1,7)</i> Waldpilz*-Kartoffel-Flan mit Trentingrana-Creme und Hirschschinken (1,7)	14 euro
Spätzle* agli spinaci al burro spumeggiante e salvia fresca (1,3,7) <i>Spinach Spätzle* with bubbly butter and fresh sage (1,3,7)</i> Spinatspätzle* mit sprudelnder Butter und frischem Salbei (1,3,7)	15 euro
Carpaccio di carne salada con perle di melone e vele di Trentingrana (7) <i>Carne Salada carpaccio with melon pearls and Trentingrana sails (7)</i> Carne Salada carpaccio mit Melonenperlen und Trentingrana-Segeln (7)	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
Insalata di melone ed anguria con menta fresca <i>Melon and watermelon salad with fresh mint</i> Melonen-Wassermelonen-Salat mit frischer Minze	8 euro
Tiramisù tradizionale di Treviso <i>(1,3,7,8)</i> <i>Traditional tiramisu from Treviso (1,3,7,8)</i> Traditionelles Tiramisu aus Treviso <i>(1,3,7,8)</i>	8 euro
Crème brûlée alle mele della Val di Non <i>(1,3,7,8)</i> <i>Crème brûlée with Val di Non apples (1,3,7,8)</i> Crème Brûlée mit Val di Non-Äpfeln <i>(1,3,7,8)</i>	8 euro
Semifreddo* al mango, pan di Spagna e crema al cioccolato <i>(1,3,7,8)</i> <i>Semifreddo* with mango, sponge cake and chocolate cream (1,3,7,8)</i> Semifreddo* mit Mango, Biskuit und Schokoladencreme <i>(1,3,7,8)</i>	8 euro
Strudel di mele “alla trentina” con crema alla cannella e gelato alla vaniglia <i>(1,3,7,8)</i> <i>Trentino-style apple strudel with cinnamon cream and vanilla ice cream (1,3,7,8)</i> Apfelstrudel „Trentina Art“ mit Zimtcreme und Vanilleeis <i>(1,3,7,8)</i>	8 euro
Mousse al cioccolato fondente, salsa all’arancia e croccante alle nocciole <i>(3,7,8)</i> <i>Dark chocolate mousse, orange sauce and hazelnut brittle (3,7,8)</i> Dunkle Schokoladenmousse, Orangensauce und Haselnusskrokant <i>(3,7,8)</i>	8 euro

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