

RISTORANTE  
CLESIO

---

À LA CARTE



## GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

|                                                                                             |                |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|
| Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)                          | 4 tipi   kinds | 15 euro |
| <i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>              | 7 tipi   kinds | 19 euro |
| Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)                      |                |         |
| Tortel* di patate caldo con insaccati Trentini (1,9)                                        |                | 17 euro |
| <i>Warm potato tortel* with cured meats from Trentino (1,9)</i>                             |                |         |
| Warmer Kartoffel-Tortel* mit Trentiner Wurstwaren (1,9)                                     |                |         |
| Cubo di salmone marinato al limone su crème fraîche, ribes e finocchio (4,7)                |                | 18 euro |
| <i>Lemon-marinated salmon cube on crème fraîche, redcurrants and fennel (4,7)</i>           |                |         |
| Würfel vom zitronenmarinierten Lachs auf Crème fraîche, Johannisbeeren und Fenchel (3,7,10) |                |         |
| Girello di vitello alle erbe CBT con salsa tonnata e frutti di capperi (3,4,7,10)           |                | 19 euro |
| <i>Herb-marinated sous-vide veal round with tuna sauce and caper berries (3,4,7,10)</i>     |                |         |
| Kalbsnuss Sous-vide mit Kräutern, Thunfischsauce und Kapernfrüchten (3,4,7,10)              |                |         |

## I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

|                                                                                                          |  |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|
| Spätzle* tirolesi agli spinaci con speck IGP e salvia (1,3,7,8)                                          |  | 16 euro |
| <i>Tyrolean spinach spätzle* with PDO speck and sage (1,3,7,8)</i>                                       |  |         |
| Tiroler Spinatspätzle* mit g.g.A. Speck und Salbei (1,3,7,8)                                             |  |         |
| Canederli* alla Trentina in fonduta di Trentingrana (1,3,7)                                              |  | 17 euro |
| <i>Trentino-style canederli* in Trentingrana cheese fondue (1,3,7)</i>                                   |  |         |
| Trentiner Canederli* in Trentingrana-Käsefondue (1,3,7)                                                  |  |         |
| Pappardelle* fatte in casa al ragù di vitello e pomodori semi dry (1,3,7,9,12)                           |  | 19 euro |
| <i>Homemade pappardelle* with veal ragout and semi-dried tomatoes (1,3,7,9,12)</i>                       |  |         |
| Hausgemachte Pappardelle* mit Kalbsragout und halbtrockneten Tomaten (1,3,7,9,12)                        |  |         |
| Ravioloni* fatti in casa e ripieni di trota e patate in burro alpino ed erba cipollina (1,3,4,7)         |  | 19 euro |
| <i>Homemade ravioli* filled with trout and potatoes in alpine butter and chives (1,3,4,7)</i>            |  |         |
| Hausgemachte Ravioli* mit Forelle und Kartoffeln gefüllt, in Alpenbutter und Schnittlauch (1,3,4,7)      |  |         |
| Spaghetto di pasta fresca* ai gamberi* in salsa di datterino rosso e granella di pistacchio (1,2,3,8,12) |  | 25 euro |
| <i>Fresh spaghetti* with prawns, red datterino tomato sauce and pistachio crumble (1,2,3,8,12)</i>       |  |         |
| Frische Spaghetti* mit Garnelen, roter Datterino-Tomatensauce und Pistaziencrunch (1,2,3,8,12)           |  |         |

## I SECONDI PIATTI | THE MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Costine di maiale al forno con patate dorate e salsa Clesio (7,12)<br><i>Oven-baked pork ribs with golden potatoes and Clesio sauce (7,12)</i><br>Oven-baked pork ribs with golden potatoes and Clesio sauce (7,12)                                                                                              | 24 euro |
| Cappello del prete* brasato con patate al cartoccio (7,12)<br><i>Braised "Cappello del Prete"* beef cut with baked potatoes in foil (7,12)</i><br>Braised "Cappello del Prete"* beef cut with baked potatoes in foil (7,12)                                                                                      | 25 euro |
| Entrecôte di manzo al burro alla "maître d'hotel"* e verdure alla griglia (7)<br><i>Beef entrecôte with butter "maître d'hotel"* style with roast potatoes and grilled vegetables (7)</i><br>Rinderentrecôte mit Butter nach Maître d'Hotel-Art* mit Bratkartoffeln und gegrilltem Gemüse (7)                    | 25 euro |
| Triglie* in cartoccio in filetti con olio al pomodoro, olive taggiasche e verdure tornite (4)<br><i>Red mullet fillets* baked en papillote with tomato oil, Taggiasca olives and tournéed vegetables (4)</i><br>Rotbarbenfilets* im Pergament gebacken mit Tomatenöl, Taggiasca-Oliven und tournierte Gemüse (4) | 26 euro |
| Lombata di cervo* laccata al cioccolato e mirtilli con polenta alla barbabietola (1,3,7,10)<br><i>Venison loin glazed with chocolate and blueberries, served with beetroot polenta (1,3,7,10)</i><br>Hirschrücken mit Schokolade und Heidelbeeren glasiert, dazu Rote-Bete-Polenta (1,3,7,10)                    | 28 euro |

## I PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

|                                                                                                                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio di carne salada con schüttelbrot, rafano e gurken (1,7)<br><i>Carpaccio of carne salada with schüttelbrot, horseradish and pickles (1,7)</i><br>Carpaccio von Carne Salada mit Schüttelbrot, Kren und Gurken (1,7) | 17 euro |
| Risotto ai porcini* in 2 consistenze e foglia d'oro (7)<br><i>Porcini mushroom* risotto in two textures with gold leaf (7)</i><br>Steinpilzrisotto* in zwei Konsistenzen mit Blattgold (7)                                   | 20 euro |
| Stinco di maiale alle erbe alpine con cavolo cappuccio rosso marinato (7,12)<br><i>Pork shank with Alpine herbs and marinated red cabbage (7,12)</i><br>Schweinsstelze mit Alpenkräutern und mariniertem Rotkohl (7,12)      | 24 euro |

## I CONTORNI | THE SIDES

|                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Patate al forno aromatizzate al rosmarino<br><i>Baked rosemary flavoured potatoes</i><br>Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack                         | 9 euro  |
| Varietà di insalate fresche<br><i>Variety of fresh salads</i><br>Auswahl an frischen Salaten                                                                | 9 euro  |
| Composizione di verdure grigliate con olio EVO<br><i>Composition of grilled vegetables with EVO oil</i><br>Zusammensetzung von gegrilltem Gemüse mit EVO-Öl | 10 euro |

# I DOLCI | THE DESSERT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Macedonia di frutta fresca<br><i>Fresh fruit salad</i><br>Frischer Obstsalat                                                                                                                                                                                                                       | 8 euro  |
| Tiramisù tradizionale di Treviso <i>(1,3,7,8)</i><br><i>Traditional tiramisu from Treviso (1,3,7,8)</i><br>Traditionelles Tiramisu aus Treviso <i>(1,3,7,8)</i>                                                                                                                                    | 9 euro  |
| Creme brulée alle mele della Val di Non <i>(1,3,7,8)</i><br><i>Creme brulée with Val di Non apples (1,3,7,8)</i><br>Creme Brulée mit Val di Non-Äpfeln <i>(1,3,7,8)</i>                                                                                                                            | 9 euro  |
| Semifreddo* ai frutti di bosco con coulis di fragole fresche <i>(3,7,8)</i><br><i>Berry parfati* with fresh strawberry coulis (3,7,8)</i><br>Beeren-Semifreddo* mit frischem Erdbeercoulis <i>(3,7,8)</i>                                                                                          | 9 euro  |
| Strudel di mele “alla trentina” con crema alla cannella e gelato alla vaniglia <i>(1,3,7,8)</i><br><i>Trentino-style apple strudel with cinnamon cream and vanilla ice cream (1,3,7,8)</i><br>Apfelstrudel „Trentina Art“ mit Zimtcreme und Vanilleeis <i>(1,3,7,8)</i>                            | 10 euro |
| Tortino al cioccolato fondente* con crema di latte al mascarpone lamponi freschi <i>(1,3,7,8)</i><br><i>Dark chocolate fondant* with mascarpone milk cream and fresh raspberries (1,3,7,8)</i><br>Zartbitterschokoladenküchlein* mit Mascarpone-Milchcreme und frischen Himbeeren <i>(1,3,7,8)</i> | 10 euro |
| Tarte tatin calda con sfera gelata alla vaniglia <i>(1,3,7,8)</i><br><i>Warm tarte Tatin with a vanilla ice cream sphere (1,3,7,8)</i><br>Warme Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleeis <i>(1,3,7,8)</i>                                                                                            | 10 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 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.*