

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
<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)		
Bocconcini di trota* in delicato carpione (1, 4, 9)		15 euro
<i>Trout* bites in a light sweet-and-sour marinade (1, 4, 9)</i>		
Forellenstücke* in feiner Sauerbeize (Carpione) (1, 4, 9)		
Millefoglie croccante di pasta sfoglia con carne salada, Trentingrana e crema di aceto balsamico (1, 3, 7, 12)		16 euro
<i>Crispy puff pastry millefeuille with carne salada, Trentingrana cheese and fresh basil (1, 3, 7, 12)</i>		
Knusprige Blätterteig-Millefoglie mit Carne Salada, Trentingrana und frischem Basilikum (1, 3, 7, 12)		
Tartare di manzo battuta al coltello con stracciatella pomodorini confit e schüttelbrot croccante (1, 3, 7, 10)		18 euro
<i>Hand-cut beef tartare with stracciatella cheese, confit cherry tomatoes and crispy schüttelbrot (1, 3, 7, 10)</i>		
Von Hand geschnittenes Rindertatar mit Stracciatella confierten Kirschtomaten und knusprigem Schüttelbrot (1, 3, 7, 10)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Maccheroncini* fatti in casa ai tre pomodori con bufalina fresca e basilico (1, 7)		15 euro
<i>Home made maccheroncini* with three tomato varieties, fresh buffalo mozzarella and basil (1, 7)</i>		
Hausgemachte Makkaroni* mit drei Tomatensorten, frischer Büffelmozzarella und Basilikum (1, 7)		
Strangolapreti* di spinaci al burro trentino, con veli di Trentingrana (1, 3, 7)		15 euro
<i>Spinach dumplings* with Trentino butter and Trentingrana shavings (1, 3, 7)</i>		
Spinat-Strangolapreti* mit Trentiner Butter und Trentingrana-Spänen (1, 3, 7)		
Spätzle* all'uovo mantecati ai funghi, con scaglie di tartufo nero estivo (1, 3, 7)		17 euro
<i>Egg spätzle* with mushrooms and summer black truffle shavings (1, 3, 7)</i>		
Eierspätzle* mit Pilzen und Sommertrüffelspänen (1, 3, 7)		
Risotto alla rapa rossa con fonduta di Casolet e nocciole tostate (7, 8)		17 euro
<i>Beetroot risotto with Casolet cheese fondue and toasted hazelnuts (7, 8)</i>		
Rote-Bete-Risotto mit Casolet-Fondue und gerösteten Haselnüssen (7, 8)		
Pappardelle al ragù di cinghiale profumato al ginepro (1, 9, 12)		18 euro
<i>Pappardelle with wild boar ragù scented with juniper (1, 9, 12)</i>		
Pappardelle mit Wildschweinragout und Wacholderaroma (1, 9, 12)		

I SECONDI PIATTI | THE MAIN COURSES

Suprema di pollo allo Chardonnay, carote baby glassate al miele (7, 10, 12) <i>Chicken supreme with Chardonnay sauce and honey-glazed baby carrots</i> (7, 10, 12) Hähnchensupreme in Chardonnay-Sauce mit honigglasierten Babykarotten (7, 10, 12)	21 euro
Costine di maiale lentamente stufate con verza e pancetta (9, 12) <i>Slow-braised pork ribs with cabbage and pancetta</i> (9, 12) Langsam geschmorte Schweinerippchen mit Wirsing und Pancetta (9, 12)	22 euro
Trancetto di trota* trentina alle erbe aromatiche, con purea di sedano rapa e tegolini* (4, 9) <i>Trentino trout* fillet with aromatic herbs, celeriac purée and green beans*</i> (4, 9) Trentiner Forellenfilet* mit Kräutern, Selleriepüree und grünen Bohnen* (4, 9)	23 euro
Tagliata di manzo con patate arrosto, scaglie di Vezzena e riduzione di Marzemino (7, 12) <i>Sliced beef steak with sautéed agretti, Vezzena cheese shavings and Marzemino reduction</i> (7, 12) Rindertagliata mit sautierten Agretti, Vezzena-Spänen und Marzemino-Reduktion (7, 12)	25 euro
Rotolo di rana pescatrice* e gambero* lardellato, su crema di piselli e pomodorini confit (2, 4, 7) <i>Monkfish* and prawn* roulade wrapped in lardo, on pea cream with confit cherry tomatoes</i> (2, 4, 7) Seeteufel* und Garnelenroulade* im Lardo-Mantel auf Erbsencreme mit confierten Kirschtomaten (2, 4, 7)	27 euro

I PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

Tortel di patate* con selezione di salumi nostrani (1) <i>Potato fritter* with a selection of local cured meats</i> (1) Kartoffelpuffer* mit Auswahl an hausgemachten Wurstwaren (1)	17 euro
Orzotto alla trentina con speck croccante e zest di limone (1, 7) <i>Pearl barley "orzotto" with crispy speck and lemon zest</i> (1, 7) Trentiner Gerstenrisotto mit knusprigem Speck und Zitronenzeste (1, 7)	16 euro
Goulash tradizionale con canederlo* pressato allo speck (1, 3, 7, 9) <i>Traditional goulash with pressed speck dumpling*</i> (1, 3, 7, 9) Klassisches Gulasch mit gepresstem Speckknödel* (1, 3, 7, 9)	23 euro

I CONTORNI | THE SIDES

Varietà di insalate fresche <i>Variety of fresh salads</i> Auswahl an frischen Salaten	7 euro
Patate al forno aromatizzate al rosmarino <i>Baked rosemary flavoured potatoes</i> Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack	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 7 euro
Fresh fruit salad
Frischer Obstsalat

Tiramisù tradizionale di Treviso (1,3,7,8) 8 euro
Traditional tiramisu from Treviso (1,3,7,8)
Traditionelles Tiramisu aus Treviso (1,3,7,8)

Crème brûlée alla vaniglia con tartare di fragole fresche (3, 7) 8 euro
Vanilla crème brûlée with fresh strawberry tartare (3, 7)
Vanille-Crème-brûlée mit frischem Erdbeertatar (3, 7)

Treccia mochena con soffice panna montata (1, 3, 7) 9 euro
Mòchen braided cake with whipped cream (1, 3, 7)
Mòchener Hefezopf mit geschlagener Sahne (1, 3, 7)

Coppa di frutti rossi con gelato * artigianale alla vaniglia (3, 7) 9 euro
*Mixed red berries with homemade vanilla ice cream * (3, 7)*
Rote Beeren mit hausgemachtem Vanilleeis* (3, 7)

Strudel di mele Golden con salsa tiepida alla cannella (1, 3, 7, 8) 9 euro
Golden apple strudel with warm cinnamon sauce (1, 3, 7, 8)
Strudel aus Golden-Äpfeln mit warmer Zimtsauce (1, 3, 7, 8)

Mezza sfera alla gianduja con cuore di semifreddo * al pistacchio 10 euro
crumble di biscotto e crema pasticcera (1, 3, 7, 8)
Gianduja half-sphere with pistachio semifreddo heart, biscuit crumble and custard (1, 3, 7, 8)*
Gianduja-Halbkugel mit Pistazien-Semifreddo-Kern*, Keksstreusel und Vanillecreme (1, 3, 7, 8)

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.