

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)		
Carpaccio di carne salada con gocce di rafano e pane di segale tostato (1, 7, 8)		16 euro
<i>Carne salada carpaccio with horseradish drops and toasted rye bread (1, 7, 8)</i>		
Carpaccio von Carne Salada mit Meerrettich und geröstetem Roggenbrot (1, 7, 8)		
Insalata di seppie* con sedano croccante, olive taggiasche e misticanza (4, 9)		17 euro
<i>Cuttlefish salad* with crunchy celery, Taggiasca olives and mixed baby greens (4, 9)</i>		
Tintenfischsalat* mit knackigem Sellerie, Taggiasca-Oliven und Blattsalat (4, 9)		
Tartare di trota trentina* agli agrumi con crème fraîche (4, 7)		18 euro
<i>Trentino trout tartare* with citrus fruits and crème fraîche (4, 7)</i>		
Tatar von Trentiner* Forelle mit Zitrusfrüchten und Crème fraîche (4, 7)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Vellutata di cavolfiore* alla vaniglia, mandorle tostate e olio al basilico (7, 8)		14 euro
<i>Cauliflower* velouté with vanilla, toasted almonds and basil oil (7, 8)</i>		
Blumenkohlcremesuppe* mit Vanille, gerösteten Mandeln und Basilikumöl (7, 8)		
Spätzle* agli spinaci con speck e porro (1, 3, 7)		15 euro
<i>Spinach spätzle* with speck and leek (1, 3, 7)</i>		
Spinatspätzle* mit Speck und Lauch (1, 3, 7)		
Risotto alle erbe alpine mantecato al limone (7)		16 euro
<i>Risotto with alpine herbs, creamed with lemon (7)</i>		
Risotto mit Alpenkräutern, mit Zitrone verfeinert (7)		
Sedanini fatti in casa alla norma scomposta (1, 3, 7)		16 euro
<i>Homemade sedanini pasta, deconstructed Norma style (1, 3, 7)</i>		
Hausgemachte Sedanini nach Art der „deconstructed Norma“ (1, 3, 7)		
Tagliolini* caserecci con asparagi in due consistenze, bottarga e pomodorini confit (1, 3, 4)		17 euro
<i>Homemade tagliolini* with asparagus in two textures, bottarga and confit cherry tomatoes (1, 3, 4)</i>		
Hausgemachte Tagliolini* mit Spargel in zwei Konsistenzen, Bottarga und confierten Kirschtomaten (1, 3, 4)		

I SECONDI PIATTI | THE MAIN COURSES

Costine di maiale* glassate con salsa Clesio e patate arrosto (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10) <i>Glazed pork ribs* with Clesio sauce and roasted potatoes</i> (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10) Glasierte Schweinerippchen* mit Clesio-Sauce und Bratkartoffeln (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10)	22 euro
Cubo di pancia di maiale cotta a bassa temperatura con verdure grigliate (10) <i>Slow-cooked pork belly cube with grilled vegetables</i> (10) Schweinebauch, langsam gegart, mit gegrilltem Gemüse (10)	22 euro
Petto d'anatra* glassato al balsamico su crema di sedano rapa, patate e indivia grigliata (7, 9) <i>Balsamic glazed duck* breast on celeriac cream, potatoes and grilled endive</i> (7, 9) Entenbrust* mit Balsamico-Glasur auf Selleriecreme, Kartoffeln und gegrilltem Endiviensalat (7, 9)	23 euro
Rollè di filetto di trota su letto di spinaci e patate al forno (4, 7) <i>Trout fillet roulade on a bed of spinach and oven-roasted potatoes</i> (4, 7) Forellenfiletrollade auf Spinatbett mit Ofenkartoffeln (4, 7)	24 euro
Controfiletto di manzo con salsa chimichurri, rucola e pomodorini freschi (10) <i>Beef sirloin with chimichurri sauce, rocket salad and fresh cherry tomatoes</i> (10) Rindercontre-filet mit Chimichurri-Sauce, Rucola und frischen Kirschtomaten (10)	25 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
Canederli* alla trentina al burro e salvia (1, 3, 7) <i>Trentino-style bread dumplings* with butter and sage</i> (1, 3, 7) Trentiner Knödel* in Butter und Salbei (1, 3, 7)	16 euro
Carne salada alla griglia con crostone di polenta di Storo (1) <i>Grilled carne salada with Storo polenta crouton</i> (1) Gegrillte Carne Salada mit gerösteter Storo-Polenta (1)	22 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 <i>Fresh fruit salad</i> Frischer Obstsalat	7 euro
Tagliata di ananas con gelato alla vaniglia (3, 7, 8) <i>Sliced pineapple with vanilla ice cream</i> (3, 7, 8) Ananasscheiben mit Vanilleeis (3, 7, 8)	8 euro
Tiramisù* tradizionale di Treviso (1, 3, 7, 8) <i>Traditional tiramisu* from Treviso</i> (1, 3, 7, 8) Traditionelles Tiramisu* aus Treviso (1, 3, 7, 8)	8 euro
Crème brûlée alla vaniglia con tartare di fragole (3, 7, 8) <i>Vanilla crème brûlée with strawberry tartare</i> (3, 7, 8) Vanille-Crème-brûlée mit Erdbeertatar (3, 7, 8)	8 euro
Strudel di mele con salsa alla cannella (1,3,7,8) <i>Apple strudel with cinnamon sauce</i> (1, 3, 7, 8) Apfelstrudel mit Zimtsauce (1, 3, 7, 8)	9 euro
Crostatina di frolla con crema chantilly e frutti rossi (1, 3, 7, 8) <i>Shortcrust tartlet with chantilly cream and red berries</i> (1, 3, 7, 8) Mürbeteigtörtchen mit Chantilly-Creme und roten Beeren (1, 3, 7, 8)	9 euro
Semifreddo* al caffè e nocciola con salsa al cioccolato salata (3, 7, 8) <i>Coffee and hazelnut semifreddo* with salted chocolate sauce</i> (3, 7, 8) Kaffee-Haselnuss-Semifreddo* mit gesalzener Schokoladensauce (3, 7, 8)	9 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.