

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)		
Smacafam morbido* con luganega stagionata e giardiniera artigianale (1,3,7)		14 euro
<i>Soft smacafam* with aged luganega sausage and homemade pickled vegetables (1,3,7)</i>		
Weicher Smacafam* mit gereifter Luganega und hausgemachtem Gemüse in Essig (1,3,7)		
Carpaccio di baccalà* e salmone con crème fraîche e delicata salsa dashi miso (1,4,6,7)		16 euro
<i>Cod* and salmon carpaccio with crème fraîche and delicate dashi miso sauce (1,4,6,7)</i>		
Kabeljau*-und Lachscarpaccio mit Crème fraîche und feiner Dashi-Miso-Sauce (1,4,6,7)		
Tartare di manzo “come una volta” con tuorlo, senape, acciughe, capperi, Worcestershire e cialdine di Trentingrana (3,4,6,7,10)		18 euro
<i>Traditional beef tartare with egg yolk, mustard, anchovies, capers, Worcestershire sauce and Trentingrana (3,4,6,7,10)</i>		
Tartare nach traditioneller Art mit Eigelb, Senf, Sardellen, Kapern, Worcestersauce und Trentingrana-Chips (3,4,6,7,10)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Gazpacho andaluso con carpaccio di cetriolo al finocchietto (1,9,10)		14 euro
<i>Andalusian gazpacho with cucumber carpaccio and wild fennel (1,9,10)</i>		
Andalusischer Gazpacho mit Gurkencarpaccio und wildem Fenchel (1,9,10)		
Sedanini* al pesto trapanese con pomodori secchi, ricotta, mandorle e pecorino (1,3,7,8)		15 euro
<i>Sedanini* with Trapanese pesto with dried tomatoes, ricotta, almonds and pecorino (1,3,7,8)</i>		
Sedanini* mit Pesto alla Trapanese mit getrockneten Tomaten, Ricotta, Mandeln und Pecorino (1,3,7,8)		
Gnocchi* al ragù bianco di coniglio profumato alle erbe aromatiche (1,3,7,9,12)		16 euro
<i>Gnocchi* with white rabbit ragout flavoured with aromatic herbs (1,3,7,9,12)</i>		
Gnocchi* mit weißem Kaninchenragout verfeinert mit aromatischen Kräutern (1,3,7,9,12)		
Risotto all’aglio orsino con caviale di trota (4,7)		18 euro
<i>Wild garlic risotto with trout caviar (4,7)</i>		
Bärlauchrisotto mit Forellenkaviar (4,7)		
Spaghetto* di pasta fresca fatti in casa all’astice con granella di pistacchio (1,2,3,8)		27 euro
<i>Homemade fresh spaghetti* with lobster and crushed pistachios (1,2,3,8)</i>		
Hausgemachte frische Spaghetti* mit Hummer und gehackten Pistazien (1,2,3,8)		

I SECONDI PIATTI | THE MAIN COURSES

Tagliata d'anatra* all'arancia e balsamico con zucchine e peperoni croccanti (12) <i>Sliced duck* with orange and balsamic glaze with courgettes and crispy peppers (12)</i> Tranchen von der Ente* mit Orange und Balsamico dazu Zucchini und knackige Paprika (12)	23 euro
Rotolo di coniglio* alle erbe con polenta morbida e carotine glassate (7,9,12) <i>Herb-roasted rabbit* roulade with soft polenta and glazed baby carrots (7,9,12)</i> Kaninchenroulade* mit Kräutern mit weicher Polenta und glasierten Karotten (7,9,12)	22 euro
Baccalà* scottato al pepe rosa con spinaci e patate saltate (4) <i>Seared cod* with pink pepper with spinach and sautéed potatoes (4)</i> Gebratener Kabeljau* mit rosa Pfeffer dazu Spinat und sautierte Kartoffeln (4)	24 euro
Trancio di salmone* al forno alla mediterranea su insalatina estiva con carote e pomodorini (4) <i>Mediterranean-style baked salmon fillet* on a summer salad with carrots and cherry tomatoes (4)</i> Mediterran gebackenes Lachsfilet* auf sommerlichem Salat mit Karotten und Kirschtomaten (4)	24 euro
Entrecôte in crosta di erbe aromatiche con fondo bruno e patate al forno (1,7,9) <i>Entrecôte in a herb crust with brown jus and roasted potatoes (1,7,9)</i> Entrecôte in Kräuterkruste mit Bratensauce und Ofenkartoffeln (1,7,9)	26 euro

I PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

Tortel di patate* con selezione di salumi nostrani (1,3,7) <i>Potato fritter* with a selection of local cured meats (1,3,7)</i> Kartoffelpuffer* mit Auswahl an hausgemachten Wurstwaren (1,3,7)	16 euro
Spätzle ai funghi mantecati con delicatezza (1,3,7) <i>Spätzle with mushrooms creamed to perfection (1,3,7)</i> Spätzle mit Pilzen fein cremig abgeschmeckt (1,3,7)	16 euro
Tris di carne salada fatta in casa con salsa ai funghi, rafano e rösti di patate (1,3,7,10,12) <i>Trio of homemade carne salada with mushroom sauce, horseradish and potato rösti (1,3,7,10,12)</i> Variation von hausgemachter Carne Salada mit Pilzsauce, Meerrettich und Kartoffelrösti (1,3,7,10,12)	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 con zucchero e limone <i>Fresh fruit salad with sugar and lemon</i> Frischer Obstsalat mit Zucker und Zitrone	7 euro
Tagliata di frutta fresca con gelato (3,7,8) <i>Fresh sliced fruit with ice cream (3,7,8)</i> Aufgeschnittenes frisches Obst mit Eis (3,7,8)	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
Mousse alle pesche in bicchiere con dadolata di pesca fresca (3,7,8) <i>Peach mousse served in a glass with diced fresh peaches (3,7,8)</i> Pfirsichmousse im Glas mit frischen Pfirsichwürfeln (3,7,8)	8 euro
Strudel di mele con salsa alla cannella (1,3,7,8) <i>Apple strudel with cinnamon sauce (1,3,7,8)</i> Apfelstrudel mit Zimtsauce (1,3,7,8)	8 euro
Semifreddo* ai frutti rossi con crumble alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco (1,3,7,8) <i>Red berry semifreddo* with vanilla crumble and wild berry sauce (1,3,7,8)</i> Halbgefrorenes* mit roten Früchten mit Vanille-Crumble und Waldbeerensauce (1,3,7,8)	8 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.