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
Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7, 8, 10)
Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen *(7, 8, 10)*

Tortino di polenta e funghi con mirtilli e prosciutto di cervo *(7,8)* — 16 euro
Polenta and mushroom tartlet with blueberries and venison ham (7,8)
Polenta-Pilz-Törtchen mit Heidelbeeren und Hirschschinken *(7,8)*

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata alla zucca e frutti di cappero *(3,4,10)* — 17 euro
Slow-cooked veal, pumpkin tuna sauce and caper berries (3,4,10)
Niedrigtemperaturgegartes Kalbfleisch, Thunfisch-Kürbis-Sauce und Kapernfrüchte *(3,4,10)*

Bocconcini di trota* trentina al finocchietto e gin, burro e Schüttelbrot croccante *(1,4,7)* — 18 euro
Trentino trout bites with wild fennel and gin, butter and crispy Schüttelbrot (1,4,7)*
Trentiner Forellenstücke* mit wildem Fenchel und Gin, Butter und knusprigem Schüttelbrot *(1,4,7)*

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Vellutata di porri e patate, speck croccante e tartufo — \ — 15 euro
Leek and potato velouté with crispy speck and truffle
Lauch-Kartoffel-Cremesuppe mit knusprigem Speck und Trüffel

Canederli* alla trentina, fonduta di Trentingrana e burro nocciola *(1,3,7,8)* — 16 euro
Trentino-style bread dumplings with Trentingrana fondue and brown butter (1,3,7,8)*
Trentiner Knödel* mit Trentingrana-Fondue und Nussbutter *(1,3,7,8)*

Sedanini* fatti in casa al salmì di capriolo e rosmarino *(1,3,12)* — 18 euro
Homemade sedanini with braised venison ragù and rosemary (1,3,12)*
Hausgemachte Sedanini* mit geschmortem Rehragout und Rosmarin *(1,3,12)*

Risotto all'aglio orsino, uova di trota e Trentingrana *(4,7)* — 19 euro
Wild garlic risotto with trout roe and Trentingrana (4,7)
Bärlauchrisotto mit Forellenkaviar und Trentingrana *(4,7)*

Spaghetto fresco all'astice* con pomodoro confit e prezzemolo *(1,2,3,8)* — 28 euro
Fresh spaghetti with lobster, confit tomato and parsley (1,2,3,8)*
Frische Spaghetti mit Hummer*, confierten Tomaten und Petersilie *(1,2,3,8)*

I SECONDI PIATTI | THE MAIN COURSES

Mezzo stinco di maiale, crauti brasati al vino bianco e fondo al rosmarino *(12)* — 23 euro
Half pork knuckle with white wine-braised sauerkraut and rosemary jus (12)
Rinderentrecôte mit Maître-d'Hôtel-Butter, gegrilltem Gemüse und Fleischjus *(12)*

Filetto di trota*al burro, crostone di polenta e baby porro brasato *(4,7)* — 24 euro
Butter-roasted trout fillet with grilled polenta and braised baby leek (4,7)*
Forellenfilet* in Butter gebraten mit Polentacrostino und geschmortem jungem Lauch *(4,7)*

Cappello del prete brasato al Teroldego, purea di pastinaca e fondo ristretto *(9,10,12)* — 25 euro
Teroldego-braised beef shoulder with parsnip purée and reduced jus (9,10,12)
In Teroldego geschmorte Rinderschulter mit Pastinakenpüree und reduziertem Jus *(9,10,12)*

Tagliata d'anatra*al balsamico, rösti di patate e fondo d'arrosto *(1)* — 26 euro
Sliced duck breast with balsamic jus, potato rösti and roast jus (1)*
Tranchen von der Entenbrust *mit Balsamicojus, Kartoffelrösti und Bratenjus *(1)*

Entrecôte di manzo alla Maître d'Hôtel, verdure alla griglia e fondo di carne *(7)* — 28 euro
Beef entrecôte with Maître d'Hôtel butter, grilled vegetables and meat jus (7)
Rinderentrecôte mit Maître-d'Hôtel-Butter, gegrilltem Gemüse und Fleischjus *(7)*

I PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

Millefoglie di carne salada, pasta fillo croccante, rucola e Trentingrana *(1,3,7)* — 19 euro
Carne salada millefeuille with crispy filo pastry, rocket and Trentingrana (1,3,7)
Carne salada millefeuille with crispy filo pastry, rocket and Trentingrana *(1,3,7)*

Spätzle*agli spinaci con porcini in due consistenze e fonduta leggera *(1,3,7)* — 17 euro
Spinach spätzle with porcini mushrooms in two textures and light cheese fondue (1,3,7)*
Spinach spätzle* with porcini mushrooms in two textures and light cheese fondue *(1,3,7)*

Gulasch di manzo, polenta morbida e cipolla stufata *(10,12)* — 24 euro
Beef goulash with soft polenta and braised onion (10,12)
Rindergulasch mit weicher Polenta und geschmorter Zwiebel *(10,12)*

I CONTORNI | THE SIDES

Varietà di insalate fresche — 7 euro
Variety of fresh salads
Auswahl an frischen Salaten

Patate al forno aromatizzate al rosmarino — 8 euro
Baked rosemary flavoured potatoes
Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack

Composizione di verdure grigliate con olio EVO — 9 euro
Composition of grilled vegetables with EVO oil
Zusammensetzung von gegrilltem Gemüse mit EVO-Öl

I DOLCI | THE DESSERT

Macedonia di frutta fresca con zucchero e limone — 7 euro
Fresh fruit salad with sugar and lemon
Frischer Obstsalat mit Zucker und Zitrone

Crème brûlée alla fava tonka e croccante alle mandorle *(3,7,8)* — 8 euro
Tonka bean crème brûlée with almond crisp (3,7,8)
Crème brûlée mit Tonkabohne und Mandelkrokant *(3,7,8)*

Semifreddo* al mandarino e mascarpone, mandorle a lamelle e salsa allo yogurt *(3,7,8)* — 8 euro
Mandarin and mascarpone semifreddo with flaked almonds and yogurt sauce (3,7,8)*
Mandarinen-Mascarpone-Semifreddo* mit Mandelblättchen und Joghurtsauce *(3,7,8)*

Tartelletta ai frutti rossi, crema Chantilly e coulis di bosco *(1,3,7,8)* — 8 euro
Red berry tartlet with Chantilly cream and wild berry coulis (1,3,7,8)
Törtchen mit roten Früchten, Chantilly-Creme und Waldbeerencoulis *(1,3,7,8)*

Strudel di mele con salsa alla cannella *(1,3,7,8)* — 9 euro
Apple strudel with cinnamon sauce (1,3,7,8)
Apfelstrudel mit Zimtsauce *(1,3,7,8)*

Tortino* morbido al cioccolato e mirtilli, crema alla vaniglia *(3,7,8)* — 9 euro
Soft chocolate and blueberry cake with vanilla cream (3,7,8)*
Weiches Schokoladen-Heidelbeer-Törtchen* mit Vanillecreme *(3,7,8)*

*Prodotto surgelato o abbattuto | **Frozen or slaughtered product* | *Tiefgefrorenes oder abgeschlachtetes Produkt

Coperto | *Service* 3 euro

Specialità Locale | *local Specialty* | Lokale Spezialität

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 derivates

2.
Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and derivates

3.
Uova e prodotti derivati
Eggs and derivates

4.
Pesce e prodotti derivati
Fish and derivates

5.
Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derivates

6.
Soia e prodotti derivati
Soybeans and derivates

7.
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
Milk and derivates (including lactose)

8.
Frutta a guscio e prodotti derivati
Nuts as almonds and derivates

9.
Sedano e prodotti derivati
Celery and derivates

10.
Senape e prodotti derivati
Mustard and derivates

11.
Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derivates

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 derivates 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.