



RISTORANTE
CLESIO

GLUTEN FREE



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
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>		
Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)		
Girello di vitello tonnato con fiori di capperi (4,8)		16 euro
<i>Veal rump with tuna sauce and caper flowers (4,8)</i>		
Kalbs-Girello mit Thunfischsauce mit Kapernblüten (4,8)		
Trancetto di trota al finocchietto con battuto di mele e barbabietola (4)		17 euro
<i>Trout fillet with fennel, apple and beetroot puree (4)</i>		
Forellenscheibe mit Fenchel mit gehackten Äpfeln und Rote Bete (4)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Risotto ai funghi di bosco e rosa di carne salada (7,8,12)		17 euro
<i>Risotto with wild mushrooms and salted meat rose (7,8,12)</i>		
Risotto mit Waldpilzen und Rosé-Carne-Salada (7,8,12)		
Risotto Carnaroli al pino mugo e chips di speck IGP (7,12)		17 euro
Carnaroli Risotto with Mountain Pine and IGP Speck Chips (7,12)		
Carnaroli-Risotto mit Latschenkiefer und Speckchips (7,12)		
Pennetta di mais al ragù di vitello al coltello e frutti di bosco (1,3,7)		17 euro
<i>Pennette corn pasta with knife-cut veal ragù and berries (1,3,7)</i>		
Maisspennette mit Kalbsragout und Beeren (1,3,7)		
Spaghetto di mais all'astice americano* in salsa di datterino rosso e olio al basilico (2,6)		24 euro
<i>Corn spaghetti pasta with american lobster* in red datterino tomato sauce and basil oil (2,6)</i>		
Maisspaghetti mit amerikanischem Hummer* in roter Datterino-Tomatensauce und Basilikumöl (2,6)		

I SECONDI PIATI | THE MAIN COURSES

Costine di maiale al forno con patate arrosto e salsa Clesio (3,7,10) <i>Baked Pork Ribs with Roasted Potatoes and Clesio Sauce (3,7,10)</i> Gebackene Schweinerippchen mit Bratkartoffeln und Clesio-Sauce (3,7,10)	22 euro
Filetto di persico con cime di broccolo e chips di patate viola (4) <i>Perch fillet with broccoli florets and purple potato chips (4)</i> Eglsfilet mit Brokkolispitzen und lila Kartoffelchips (4)	22 euro
Stinco di maiale alle erbe alpine con tortino di polenta al formaggio (7,10) <i>Alpine Herb Pork Shank with Cheese Polenta Pie (7,10)</i> Schweinshaxe mit Alpenkräutern und Käsepolentakuchen (7,10)	23 euro

I CONTORNI | THE SIDES

Patate al forno aromatizzate al rosmarino <i>Baked rosemary flavoured potatoes</i> Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack	7 euro
Varietà di insalate fresche <i>Variety of fresh salads</i> Auswahl an frischen Salaten	7 euro
Composizione di verdure grigliate con olio EVO <i>Composition of grilled vegetables with EVO oil</i> Zusammensetzung von gegrilltem Gemüse mit EVO-Öl	8 euro

I DOLCI | THE DESSERT

Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad with red fruits</i> Frischer Obstsalat mit roten Früchten	6 euro
Cre moso alle castagne con salsa ai cachi (3,7,8) <i>Creamy chestnuts with persimmon sauce (3,7,8)</i> Kastaniencreme mit Kakisauce (3,7,8)	7 euro
Tagliata di frutta fresca con gelato * alla crema (3,7,8) <i>Sliced fresh fruit with ice cream* (3,7,8)</i> Geschnittene frische Früchte mit Sahneeis* (3,7,8)	9 euro

* Prodotto surgelato o abbattuto | *Frozen product | *Gefrorenes Produkt

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.