



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
<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)		
Tortel* di patate fatto in casa con salumi trentini (3,5)		16 euro
<i>Homemade potato tortel* with Trentino cured meats (3,5)</i>		
Hausgemachte Kartoffeltortel* mit Wurstwaren aus dem Trentino (3,5)		
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

Tris di canederli* allo speck, ai formaggi ed ai funghi (1,3,7,8)		15 euro
<i>Trio of dumplings* with speck, cheese and mushrooms (1,3,7,8)</i>		
Trio aus Knödeln* mit Speck, Käse und Pilzen (1,3,7,8)		
Schlutzkrapfen* di ricotta e spinaci con mousse di spinacino e funghi (1,3,7,8)		16 euro
<i>Ricotta and spinach Schlutzkrapfen* with spinach and mushroom mousse (1,3,7,8)</i>		
Schlutzkrapfen* aus Ricotta und Spinat mit Spinat-Pilz-Mousse (1,3,7,8)		
Gnocco al limoncello del Garda, tartare di trota e pomodorini confit (1,4,7)		17 euro
<i>Dumpling with Garda limoncello, trout tartare and confit cherry tomatoes (1,4,7)</i>		
Garda-Limoncello-Knödel, Forellen-Tartar und konfierte Kirschtomaten (1,4,7)		
Pappardelle* fatte in casa al ragù di vitello al coltello e frutti di bosco (1,3,7)		17 euro
<i>Homemade pappardelle* with knife-cut veal ragù and berries (1,3,7)</i>		
Hausgemachte Pappardelle* mit Kalbsragout und Beeren (1,3,7)		
Linguine all'astice americano* in salsa di datterino rosso e olio al basilico (1,2,3)		25 euro
<i>Linguine pasta with american lobster* in red datterino tomato sauce and basil oil (1,2,3)</i>		
Linguine-Nudeln mit amerikanischem Hummer* in roter Datterino-Tomatensauce und Basilikumöl (1,2,3)		

## I SECONDI PIATTI | 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
Cappello del prete brasato con mousse di patate al tartufo (1,10,12) <i>Braised priest's hat with truffle potato mousse (1,10,12)</i> Geschmorter Priesterhut mit Trüffelkartoffelmousse (1,10,12)	23 euro
Animelle* scottate con mousse di melanzane e radicchio marinato alla piastra (1) <i>Seared sweetbreads* with aubergine mousse and marinated radicchio on the grill (1)</i> Gebratenes Kalbsbries* mit Auberginenmousse und gegrilltem, mariniertem Radicchio (1)	23 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
Ossobuco* di cervo in umido con canederlo e funghi (1,9) \	26 euro
<i>Stewed venison ossobuco* with dumplings and mushrooms (1,9)</i> Geschmortes Wild-Ossobuco* mit Knödeln und Pilzen (1,9)	

## I PIATTI SPECIALI | SPECIAL DISHES

Tartare di carne salada con burro al tartufo e lime (1,3,7) <i>“Carne Salada” tartare with truffle butter and lime (1,3,7)</i> “Carne Salada” Tartar mit Trüffelbutter und Limette (1,3,7)	16 euro
Risotto Carnaroli al pino mugo e chips di speck IGP (7,12) Carnaroli Risotto with Mountain Pine and IGP Speck Chips (7,12) Carnaroli-Risotto mit Latschenkiefer und Speckchips (7,12)	17 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</i> Frischer Obstsalat	6 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
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)	7 euro
Creoso 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
Brownie alla zucca con crema di fichi (1,3,7,8) <i>Pumpkin Brownie with Fig Cream (1,3,7,8)</i> Kürbis-Brownie mit Feigencreme (1,3,7,8)	7 euro
Strudel di mele "alla trentina" con crema inglese alla vaniglia (1,3,7,8) <i>Trentino-style apple strudel with vanilla custard (1,3,7,8)</i> Apfelstrudel nach Trentiner Art mit Vanillepudding (1,3,7,8)	7 euro
Canederli* dolci di ricotta al burro nocciola con cuore di gianduja (1,3,7,8) <i>Sweet Canederli* with ricotta, butter and gianduja heart (1,3,7,8)</i> Süße Ricotta-Knödel* mit Butter und Gianduja-Herz (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 so<sub>2</sub>

*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or mg / l as so<sub>2</sub>*

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.*