



RISTORANTE
CLESIO

GLUTEN FREE



GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)	4 tipi <i>kinds</i>	14 euro
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>	7 tipi <i>kinds</i>	18 euro
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)		
Tonno* vitellato con maionese al limone, capperi disidratati e germogli di barbabietola (3,4,8)		17 euro
<i>Veal rump with tuna* sauce and caper flowers (3,4,8)</i>		
Kalbs-Girello mit Thunfischsauce* mit Kapernblüten (3,4,8)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Spaghetti Vicidomini al pomodoro fresco e basilico (1,3,7,8)		13 euro
<i>Spaghetti Vicidomini with fresh tomato and basil (1,3,7,8)</i>		
Spaghetti Vicidomini mit frischen Tomaten und Basilikum (1,3,7,8)		
Vellutata* di rapa rossa e patate con crema di caprino (7)		15 euro
<i>Red turnip and potato soup* with goat cheese cream (7)</i>		
Rote Rüben-Kartoffel-Suppe* mit Ziegenkäsecreme (7)		
Risotto Carnaroli mantecato con crema di carciofi e tartare di tonno* rosso (4,7)		18 euro
<i>Carnaroli risotto with artichoke cream and red tuna* tartare (4,7)</i>		
Carnaroli-Risotto mit Artischockencreme und Tatar aus rotem Thunfisch* (4,7)		
Spaghetto di mais all'astice americano* in salsa di datterino rosso e olio al basilico (2,6)		26 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

Petto d'anatra * glassato alla soia su mousse di sedano rapa e carotine baby (6,9,10) 22 euro

Soy-glazed duck breast on celeriac mousse and baby carrots (6,9,10)*

Sojaglasierte Entenbrust* auf Selleriemousse und Babykarotten (6,9,10)

Polpo * alla brace con insalata di pomodori e piselli 24 euro

maionese all'aglio orsino e olive in polvere (3,5,14)

Grilled octopus with tomato and pea salad, wild garlic mayonnaise and olive powder (3,5,14)*

Gegrillter Oktopus* mit Tomaten-Erbesen-Salat, Bärlauchmayonnaise und Olivenpulver (3,5,14)

Tomahawk di maiale marinata alle spezie con patate arrosto e salsa Clesio (4,5,6,10,11) 25 euro

Spiced marinated pork tomahawk with roasted potatoes and Clesio sauce (4,5,6,10,11)

Würzig mariniertes Schweinetomahawk mit Bratkartoffeln und Clesio-Sauce (4,5,6,10,11)

I CONTORNI | THE SIDES

Patate al forno aromatizzate al rosmarino 8 euro

Baked rosemary flavoured potatoes

Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack

Varietà di insalate fresche 8 euro

Variety of fresh salads

Auswahl an frischen Salaten

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 6 euro

Fresh fruit salad with red fruits

Frischer Obstsalat mit roten Früchten

Tagliata d'ananas con sfera gelata * alla vaniglia (3,7) 7 euro

Sliced pineapple with vanilla ice cream sphere (3,7)*

Ananasscheiben mit Vanilleeiskugel* (3,7)

Cre moso alle passion fruit su dressing al caramello salato e nocciole glassate (3,7,8) 8 euro

Passion fruit cream on salted caramel dressing and glazed hazelnuts (3,7,8)

Passionsfruchtcreme auf gesalzenem Karamelldressing und glasierten Haselnüssen (3,7,8)

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.