



RISTORANTE  
CLESIO

---

À LA CARTE



## GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)	4 tipi   <i>kinds</i>	14 euro
	7 tipi   <i>kinds</i>	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)		
Tonno* vitellato con maionese al limone, capperi disidratati e germogli di barbabietola (3,4,8)		17 euro
<i>Tuna*veal with lemon mayonnaise, dehydrated capers and beetroot sprouts (3,4,8)</i>		
Thunfisch*Kalb mit Zitronenmayonnaise, getrockneten Kapern und Rote-Beete-Sprossen (3,4,8)		
Tentacolo di polpo* tiepido con hummus alla paprica e crostini di pane (1,14)		18 euro
<i>Warm octopus tentacle* with paprika hummus and bread croutons(1,14)</i>		
Warme Oktopustentakel* mit Paprika-Hummus und Brotcroutons (1,14)		

## 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)		
Gnocchi* alle ortiche in fonduta di Casolet, miele di montagna e noci (1,3,7,8)		16 euro
<i>Dumpling* in Casolet fondue, mountain honey and walnuts (1,3,7,8)</i>		
Brennessel-Gnocchi* im Casolet-Fondue, Berghonig und Walnüssen (1,3,7,8)		
Ravioli* di ricotta di bufala e spinaci al ragù di cervo e aria al vino rosso (1,3,7,9,12)		17 euro
<i>Buffalo ricotta and spinach ravioli* with venison ragù and red wine air (1,3,7,9,12)</i>		
Büffel-Ricotta-Spinat-Ravioli* mit Rehragout und Rotweinluft (1,3,7,9,12)		
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)		
Linguine all'astice americano* in salsa di datterino rosso e olio al basilico (1,2,3)		26 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 SMAIN COURSES

Petto d'anatra* glassato alla soia su mousse di sedano rapa e carotine baby (6,9,10) <i>Soy-glazed duck* breast on celeriac mousse and baby carrots (6,9,10)</i> Sojaglasierte Entenbrust* auf Selleriemousse und Babykarotten (6,9,10)	22 euro
Guancetta* di maialino brasata con tortino di polenta al tartufo e funghi di bosco (1,10,12) <i>Braised priest's hat* with truffle potato mousse (1,10,12)</i> Geschmorte Schweinebacke* mit Trüffelpolentakuchen und Waldpilzen (1,10,12)	23 euro
Sella di vitello in crosta di erbe aromatiche e Trentingrana con zucchine grigliate e patate wedges* (1,7) <i>Saddle of veal in a crust of aromatic herbs and Trentingrana with grilled courgettes and potato wedges* (1,7)</i> Kalbsrücken in einer Kruste aus aromatischen Kräutern und Trentingrana mit gegrillten Zucchini und Kartoffelecken* (1,7)	23 euro
Polpo* alla brace con insalata di pomodori e piselli maionese all'aglio orsino e olive in polvere (3,5,14) <i>Grilled octopus* with tomato and pea salad, wild garlic mayonnaise and olive powder (3,5,14)</i> Gegrillter Oktopus* mit Tomaten-Erbsen-Salat, Bärlauchmayonnaise und Olivenpulver (3,5,14)	24 euro
Tomahawk di maiale marinata alle spezie con patate arrosto e salsa Clesio (4,5,6,10,11) <i>Spiced marinated pork tomahawk with roasted potatoes and Clesio sauce (4,5,6,10,11)</i> Würzig mariniertes Schweinetomahawk mit Bratkartoffeln und Clesio-Sauce (4,5,6,10,11)	25 euro

## I PIATTI TIPICI | TYPICAL DISHES

Bauletto di carne salada con misticanza, mele, pinoli e Vezzena con pesto di basilico e aceto balsamico (7,8) <i>Carne salada bagel with mixed salad, apples, pine nuts and Vezzena, basil pesto and balsamic vinegar (7,8)</i> Carne Salada Bagel mit gemischtem Salat, Äpfeln, Pinienkernen und Vezzena, Basilikumpesto und Balsamico-Essig (7,8)	16 euro
Canederli* tradizionali allo speck in burro d'alpeggio e salvia (1,3,7) <i>Traditional speck dumplings* in alpine butter and sage (1,3,7)</i> Traditionelle Speckknödel* in Almbutter und Salbei (1,3,7)	14 euro
Goulash di manzo con polenta di Storo e funghi (12) <i>Beef goulash with Storo polenta and mushrooms (12)</i> Rindergulasch mit Storo Polenta und Pilzen (12)	24 euro

## I CONTORNI | THE SIDES

Patate al forno aromatizzate al rosmarino <i>Baked rosemary flavoured potatoes</i> Gebackene Kartoffeln mit Rosmaringeschmack	8 euro
Varietà di insalate fresche <i>Variety of fresh salads</i> Auswahl an frischen Salaten	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 <i>Fresh fruit salad</i> Frischer Obstsalat	6 euro
Tagliata d'ananas con sfera gelata* alla vaniglia (3,7) <i>Sliced pineapple with vanilla ice cream* sphere (3,7)</i> Ananasscheiben mit Vanilleeiskugel* (3,7)	7 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
Cremoso alle passion fruit su dressing al caramello salato e nocciole glassate (1,3,7,8) <i>Passion fruit cream on salted caramel dressing and glazed hazelnuts (1,3,7,8)</i> Passionsfruchtcreme auf gesalzenem Karamelldressing und glasierten Haselnüssen (1,3,7,8)	8 euro
Tortino al cioccolato con cuore morbido, spuma al latte di cocco e lamponi freschi (1,3,7,8) <i>Chocolate cake with a soft heart, coconut milk foam and fresh raspberries (1,3,7,8)</i> Schokoladenkuchen mit weichem Kern, Kokosmilchschaum und frischen Himbeeren (1,3,7,8)	8 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 Vanillecreme (1,3,7,8)	8 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)	9 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.*