

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
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>	7 tipi kinds	18 euro
Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)		
Classica caprese con mozzarella di bufala, basilico fresco e crudo di Parma (7)		16 euro
<i>Classic caprese with buffalo mozzarella, fresh basil and Parma ham (7)</i>		
Klassische Caprese mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Parmaschinken (7)		
Selezione di salumi e formaggi nostrani (7)		17 euro
<i>Selection of cold cuts and local cheeses (7)</i>		
Auswahl an lokalem Aufschnitt und Käse (7)		
Tartare di manzo “come una volta” con tuorlo, senape, acciughe, capperi, Worcestershire e cialdine di Trentingrana (3,4,6,7,10)		18 euro
<i>Traditional beef tartare with egg yolk, mustard, anchovies, capers, Worcestershire sauce and Trentingrana (3,4,6,7,10)</i>		
Rindertatar nach traditioneller Art mit Eigelb, Senf, Sardellen, Kapern, Worcestersauce und Trentingrana-Chips (3,4,6,7,10)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Minestrone con verdure estive della Val di Gresta		14 euro
<i>Minestrone with summer vegetables from Val di Gresta and extra virgin olive oil</i>		
Minestrone mit Sommergemüse aus dem Val di Gresta und nativem Olivenöl extra		
Pennette di mais al pesto trapanese con pomodori secchi, ricotta, mandorle e pecorino (3,7,8)		15 euro
<i>Corn pennette with Trapanese pesto with dried tomatoes, ricotta, almonds and pecorino (3,7,8)</i>		
Maisspennette mit Pesto alla Trapanese mit getrockneten Tomaten, Ricotta, Mandeln und Pecorino (3,7,8)		
Pennette di mais al ragù bianco di coniglio profumato alle erbe aromatiche (3,7,9,12)		16 euro
<i>Corn pennette with white rabbit ragout flavoured with aromatic herbs (3,7,9,12)</i>		
Maisspennette mit weißem Kaninchenragout verfeinert mit aromatischen Kräutern (3,7,9,12)		
Risotto all’aglio orsino con caviale di trota (4,7)		18 euro
<i>Wild garlic risotto with trout caviar (4,7)</i>		
Bärlauchrisotto mit Forellenkaviar (4,7)		
Spaghetto di mais all’astice con granella di pistacchio (2,3,8)		27 euro
<i>Corn spaghetti with lobster and crushed pistachios (2,3,8)</i>		
Maisspaghetto mit Hummer und gehackten Pistazien (2,3,8)		

I SECONDI PIATI | THE MAIN COURSES

Tagliata d'anatra* all'arancia e balsamico con zucchine e peperoni croccanti (12) <i>Sliced duck* with orange and balsamic glaze with courgettes and crispy peppers (12)</i> Tranchen von der Ente* mit Orange und Balsamico dazu Zucchini und knackige Paprika (12)	23 euro
Rotolo di coniglio* alle erbe con polenta morbida e carotine glassate (7,9,12) <i>Herb-roasted rabbit* roulade with soft polenta and glazed baby carrots (7,9,12)</i> Kaninchenroulade* mit Kräutern mit weicher Polenta und glasierten Karotten (7,9,12)	22 euro
Baccalà* scottato al pepe rosa con spinaci e patate saltate (4) <i>Seared cod* with pink pepper with spinach and sautéed potatoes (4)</i> Gebratener Kabeljau* mit rosa Pfeffer dazu Spinat und sautierte Kartoffeln (4)	24 euro
Trancio di salmone* al forno alla mediterranea su insalatina estiva con carote e pomodorini (4) <i>Mediterranean-style baked salmon fillet* on a summer salad with carrots and cherry tomatoes (4)</i> Mediterran gebackenes Lachsfilet* auf sommerlichem Salat mit Karotten und Kirschtomaten (4)	24 euro

I CONTORNI | THE SIDES

Varietà di insalate fresche <i>Variety of fresh salads</i> Auswahl an frischen Salaten	7 euro
Patate al forno aromatizzate al rosmarino <i>Baked rosemary flavoured potatoes</i> Gebackene Kartoffeln mit Rosmarineschmack	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 con zucchero e limone <i>Fresh fruit salad with sugar and lemon</i> Frischer Obstsalat mit Zucker und Zitrone	7 euro
Tagliata di frutta fresca con gelato (3,7,8) <i>Fresh sliced fruit with ice cream (3,7,8)</i> Aufgeschnittenes frisches Obst mit Eis (3,7,8)	8 euro
Mousse alle pesche in bicchiere con dadolata di pesca fresca (3,7,8) <i>Peach mousse served in a glass with diced fresh peaches (3,7,8)</i> Pfirsichmousse im Glas mit frischen Pfirsichwürfeln (3,7,8)	8 euro
Semifreddo* ai frutti rossi con salsa ai frutti di bosco (3,7,8) <i>Red berry semifreddo* with wild berry sauce (3,7,8)</i> Halbgefrorenes* mit roten Früchten und Waldbeerensauce (3,7,8)	8 euro

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