

RISTORANTE
CLESIO

GLUTEN FREE



GLI ANTIPASTI | THE STARTERS

Selezione di formaggi Trentini con mostarde, miele e noci (7,8,10)	4 tipi kinds	15 euro
<i>Selection of Trentino cheeses with mustards, honey and walnuts (7,8,10)</i>	7 tipi kinds	19 euro
Auswahl an Trentiner Käsesorten mit Senf, Honig und Walnüssen (7,8,10)		
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)		
Insalata di seppie* con sedano croccante, olive taggiasche e misticanza (4, 9)		17 euro
<i>Cuttlefish salad* with crunchy celery, Taggiasca olives and mixed baby greens (4, 9)</i>		
Tintenfischsalat* mit knackigem Sellerie, Taggiasca-Oliven und Blattsalat (4, 9)		
Tartare di trota trentina* agli agrumi con crème fraîche (4, 7)		18 euro
<i>Trentino trout tartare* with citrus fruits and crème fraîche (4, 7)</i>		
Tatar von Trentiner* Forelle mit Zitrusfrüchten und Crème fraîche (4, 7)		

I PRIMI PIATTI | THE FIRST COURSES

Vellutata di cavolfiore* alla vaniglia, mandorle tostate e olio al basilico (7, 8)		14 euro
<i>Cauliflower* velouté with vanilla, toasted almonds and basil oil (7, 8)</i>		
Blumenkohlcremesuppe* mit Vanille, gerösteten Mandeln und Basilikumöl (7, 8)		
Pennette di mais ai tre pomodori con bufalina fresca e basilico (7)		16 euro
<i>Corn pennette with three tomato varieties, fresh buffalo mozzarella and basil (7)</i>		
Mais-Pennette mit drei Tomatensorten, frischer Büffelmozzarella und Basilikum (7)		
Risotto allo speck e porro (3, 7)		15 euro
<i>Risotto with speck and leek (3, 7)</i>		
Risotto mit Speck und Lauch (3, 7)		
Risotto alle erbe alpine mantecato al limone (7)		16 euro
<i>Risotto with alpine herbs, creamed with lemon (7)</i>		
Risotto mit Alpenkräutern, mit Zitrone verfeinert (7)		
Spaghetto di mais con asparagi in due consistenze, bottarga e pomodorini confit (3, 4)		17 euro
<i>Corn spaghetti with asparagus in two textures, bottarga and confit cherry tomatoes (3, 4)</i>		
Mais-Spaghetti mit Spargel in zwei Konsistenzen, Bottarga und confierten Kirschtomaten (3, 4)		

I SECONDI PIATI | THE MAIN COURSES

Costine di maiale* glassate con salsa Clesio e patate arrosto (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10) <i>Glazed pork ribs* with Clesio sauce and roasted potatoes (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10)</i> Glasierte Schweinerippchen* mit Clesio-Sauce und Bratkartoffeln (2, 4, 5, 6, 8, 9, 10)	22 euro
Cubo di pancia di maiale cotta a bassa temperatura con verdure grigliate (10) <i>Slow-cooked pork belly cube with grilled vegetables (10)</i> Schweinebauch, langsam gegart, mit gegrilltem Gemüse (10)	22 euro
Petto d'anatra* glassato al balsamico su crema di sedano rapa, patate e indivia grigliata (7, 9) <i>Balsamic glazed duck* breast on celeriac cream, potatoes and grilled endive (7, 9)</i> Entenbrust* mit Balsamico-Glasur auf Selleriecreme, Kartoffeln und gegrilltem Endiviensalat (7, 9)	23 euro
Rollè di filetto di trota su letto di spinaci e patate al forno (4, 7) <i>Trout fillet roulade on a bed of spinach and oven-roasted potatoes (4, 7)</i> Forellenfiletrollade auf Spinatbett mit Ofenkartoffeln (4, 7)	24 euro
Controfiletto di manzo con salsa chimichurri, rucola e pomodorini freschi (10) <i>Beef sirloin with chimichurri sauce, rocket salad and fresh cherry tomatoes (10)</i> Rindercontre-filet mit Chimichurri-Sauce, Rucola und frischen Kirschtomaten (10)	25 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 Rosmaringeschmack	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 with red fruits</i> Frischer Obstsalat mit roten Früchten	8 euro
Tagliata di ananas con gelato alla vaniglia (3, 7, 8) <i>Sliced pineapple with vanilla ice cream (3, 7, 8)</i> Ananasscheiben mit Vanilleeis (3, 7, 8)	8 euro
Crème brûlée alla vaniglia con tartare di fragole (3, 7, 8) <i>Vanilla crème brûlée with strawberry tartare (3, 7, 8)</i> Vanille-Crème-brûlée mit Erdbeertatar (3, 7, 8)	8 euro
Semifreddo* al caffè e nocciola con salsa al cioccolato salata (3, 7, 8) <i>Coffee and hazelnut semifreddo* with salted chocolate sauce (3, 7, 8)</i> Kaffee-Haselnuss-Semifreddo* mit gesalzener Schokoladensauce (3, 7, 8)	9 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.