



Scan to see the
English and German version





Bar

#newlido

Caffetteria e bevande calde

Caffè espresso	1.20
Caffè americano	1.30
Decaffeinato	1.30
Orzo	1.20 1.50
Ginseng	1.50 1.80
Caffè corretto	2.10
Caffè doppio	2.20
Macchiato	1.50
Macchiato decaffeinato	1.60
Macchiato d'orzo	1.60
Macchiato al ginseng	1.80
Cappuccino	1.70
Cappuccino decaffeinato	1.80
Cappuccino d'orzo	1.80
Cappuccino al ginseng	2.00
Cappuccino con caffè doppio	2,70
Cioccolata calda	3.00
Latte caldo	1.30
Latte macchiato	2.20
Latte macchiato deca	2.20
Latte macchiato d'orzo	2.20
Latte macchiato al ginseng	2.40
Caffelatte	1.70
Caffè con panna montata	2.00
Cappuccino viennese	2.00
Crema di gelato al caffè	2.50



Aperitivi e Drinks

Aperol spritz, Campari Spritz, Hugo	4.00
Americano, Negroni	6.00
Crodino, Gingerino, Sanbitter	3.00



Grappe, Liquori, Rum

Grappa Müller Thurgau	3.50
Grappa Moscato Giallo	3.50
Grappa Asperula	3.50
Grappa al Cirmolo	3.50
Grappa alla Camomilla	3.50
Grappa Teroldego	3.50



Bar

#newlido

Grappa al Pino Mugo 3.50
Grappa invecchiata 3.50
Nocciolino 3.50
Mirtillo 3.50
Liquirizia 3.50
Rum Zacapa 10.00
Brandy Historiae portegnac
invecchiato 13 anni 10.00



Birre alla Spina

Luislkeller Spezial Braumeister 2.20|4.40
Luislkeller Keller Berghof Rossa (0,33l) 4.00
Luislkeller Zwickl non filtrata (0,33l) 3.50
Dupont bio Blanche (0.33l) 4.00
Radler 2.20|4.40
Diesel 2.20|4.40



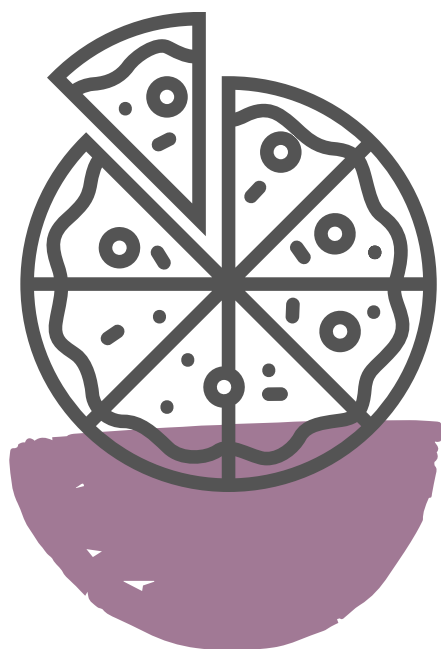
Birre Artigianali bottiglia

Mariamata American Pale Ale (Rethia) 5.00
Weizen (0,5) 6.00
Lamms senza glutine BIO (0,33l) 3.50
Lamms Analcolica Bio (0,33l) 3.50
Lisa "Birra del Borgo" 5.00



Bibite

Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto,
Cedrata, Tonica 3.00
Ginger Ale 3.50
Ginger Beer 4.00
Limonata, coca cola, Spezi 2.50|4.50
Succo di Frutta (pera, pesca, albicocca,
ananas, ace, pompelmo,
mirtillo, arancia, mela, verde) 3.00
Sciroppi con acqua (lampone, amarena,
menta, papaya) 2.50
Spremuta d'arancia 4.00
Acqua minerale 1.20|2.50
Vino rosso 3.00|6.00|10.00
Vino bianco 3.00|6.00|10.00

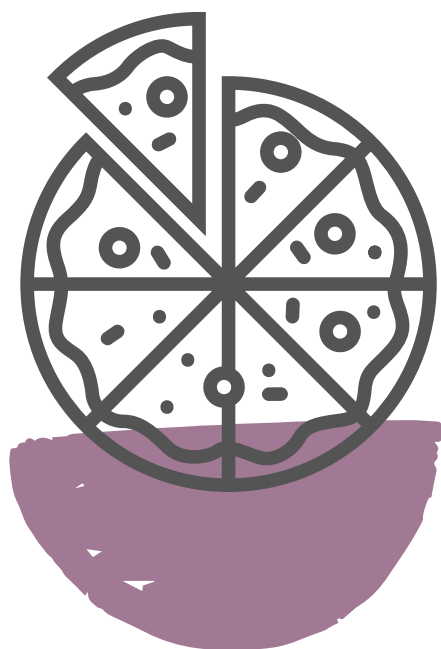


Che cos'è la Pinsa

#newlido

Quella che potremmo più giustamente chiamare "Pinsa Romana moderna" è una rivisitazione di un'antica ricetta che risale al tempo dell' Antica Roma, rielaborata grazie a ingredienti e tecniche di lavorazione moderne.

La ricetta, come idea originaria, prende forma da un prodotto antico, che proveniva dalle popolazioni contadine fuori le mura, le quali, grazie alla macinazione di cereali (miglio, orzo e farro) con l'aggiunta di sale ed erbe aromatiche, cucinavano queste schiacciatine o focacce. Il termine "Pinsa" deriva, appunto, dal latino **"Pinsere"**: allungare, schiacciare. Questa ricetta classica, nel corso dei secoli, ha subito diverse rivisitazioni, fino ad arrivare ai giorni nostri.



Caratteristiche della Pinsa Romana sono:

#newlido

La Forma

ovale, rettangolare e non circolare

La Friabilità

croccante nei bordi e morbida all'interno

La Digeribilità

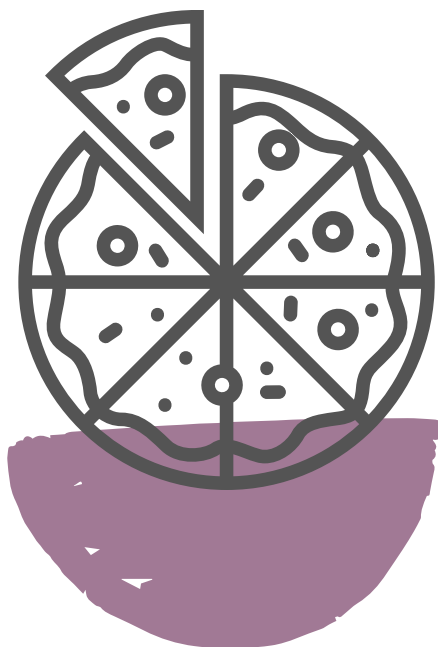
grazie a diverse tecniche di lievitazione-
maturazione

La Farina

proveniente da una ricetta segreta

La Fragranza

dovuta alle ore di maturazione e all'utilizzo
della pasta madre



Pinseria

#newlido

Coperto 1.50

Regina Margherita

Pomodoro, bufala D.O.P,
topic al basilico

8.00

Prosciutto e funghi

Pomodoro, fior di latte,
prosciutto cotto Ferrarini,
funghi misti

8.50

Romana

Pomodoro, fior di latte,
capperi sotto sale, acciughe del
cantabrico, olive taggiasche,
origano

10.00

Vegetariana

Fior di latte, melanzane,
zucchine, pomodorini freschi,
olio al basilico, grana

9.00

Quattro stagioni

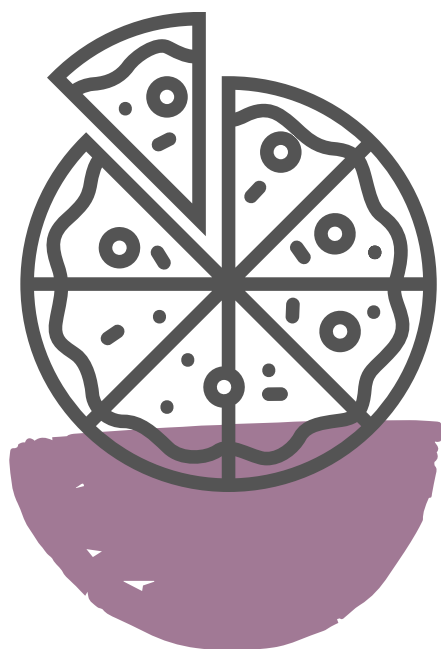
Pomodoro, fior di latte, funghi
misti, olive taggiasche,
prosciutto cotto ferrarini,
carciofi rustici a fiore

9.00

Patatosa

Pomodoro, fior di latte, würstel,
patatine fritte

9.00



Pinseria

#newlido

Coperto 1.50



New lido 2.0

Fior di latte, zucchine, salmone, crema di radicchio, stracciatella di burrata, pomodori semi secchi, fili di peperoncino.

15.00



Mille Pini 2.0

Pomodoro, fior di latte, rucola, prosciutto crudo, bufala D.O.P., pomodori semi secchi

13.00



Ceramont

Fior di latte, salsiccia, funghi porcini, pinoli, formaggio nostrano a scaglie, topic al basilico

15.00



Mary

Fior di latte, gorgonzola, pancetta, patate, pomodorini freschi, fili di peperoncino

13.00



Boscatella

Cipolla, salamino, gocce di peperoncino, salsa piccante, fili di peperoncino, formaggio nostrano a scaglie

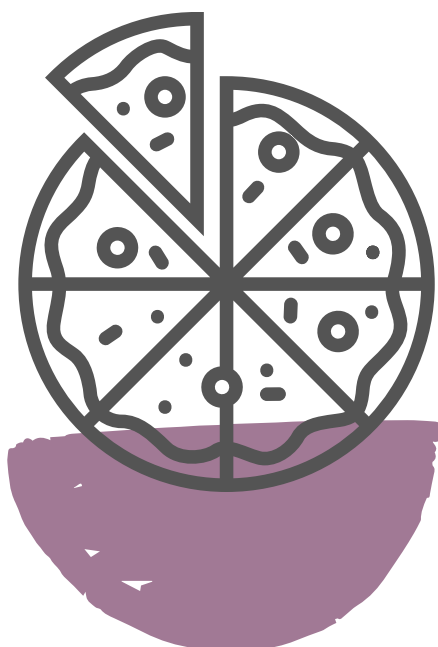
12.00



Laghestel

Crema di zucca, fior di latte, salsiccia o speck, tartufo, olio al tartufo nero, formaggio nostrano a scaglie

14.00



Pinseria

#newlido

Coperto 1.50

Eventuali variazioni andranno dai 0,50 a 3.00



Brenta

Fior di latte, mortadella,
stracciata di burrata, pomodori
semi secchi, pesto al pistacchio

13.00



Dos de miola

Fior di latte, rucola, speck,
formaggio nostrano a scaglie,
pomodori semi secchi, noci.

12.50



Pontile (Gourmet)

Vellutata pomodorini gialli,
cipolla, fior di latte, tonno
filetto pinna gialla, stracciata
di burrata, origano

15.50



Siciliana (Gourmet)

Vellutata pomodorini gialli, fior
di latte, tonno filetto pinna
gialla, acciughe del cantabrico,
pomodori semi secchi,
stracciata di burrata, origano.

16.00



Costalta (Gourmet)

Fior di latte, valeriana, lardo,
pomodori semi secchi, tartufo
nero, olio al tartufo nero,
formaggio nostrano a scaglie,
fili di peperoncino

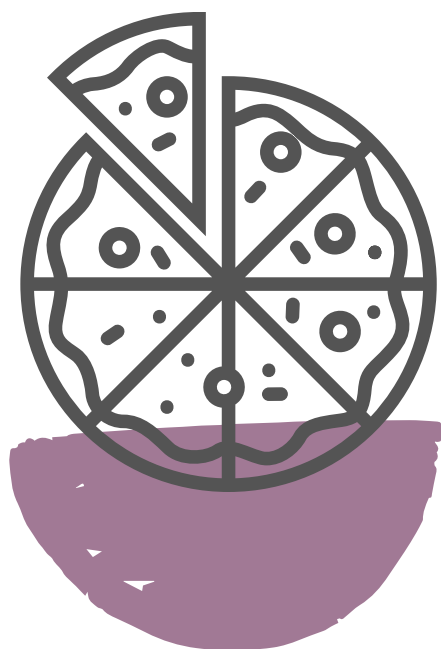
15.50



Due laghi (Gourmet)

Fior di latte, speck, mela in
cottura, gorgonzola, topic di
aceto basamico, noci

14.50



Focaccia

#newlido

Coperto 1.50

Per 2 persone



Bona

Mortadella, valeriana,
stracciata di burrata, pomodori
semi secchi, origano, olio al
basilico

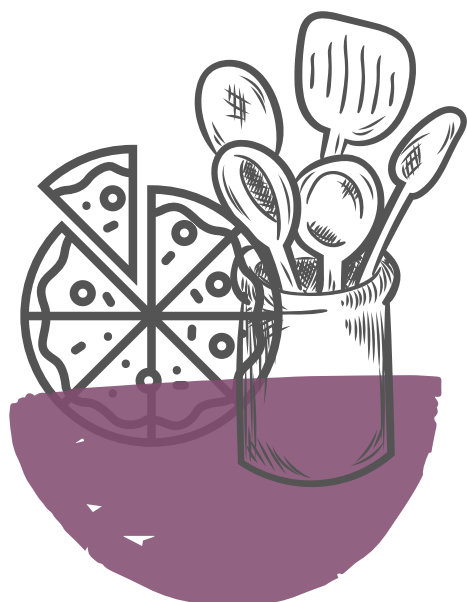
18.00



Trentina

Speck, rucola, formaggio
nostrano a scaglie, pomodori
semi secchi

18.50



Menù baby

#newlido

Coperto 1.50



Primi

Mezze penne al ragù
Mezze penne al pomodoro
Spatzle con panna e prosciutto

6.00



Secondi

Cotoletta con patatine fritte
Bistecca con patatine fritte
Wurstel con patatine fritte

8.00



La Regina

Pomodoro, fior di latte, olio al
basilico

6.00



La Patatosa

Pomodoro, fior di latte, wurstel,
patatine fritte

8.00



Ristorante

#newlido

Coperto 1.50



Antipasti

- Tartare di carne salada con cappuccio rosso al miele 12.00
- Crudo e melone 11.50
- Insalata di polipo 13.00
- Tagliere di salumi e formaggi locali (lucanica, lardo affumicato, speck, speck cotto, caciotta, formaggio nostrano) 12.00



Primi

- Tagliolini allo zafferano con gamberi al profumo di lime e menta 13.00
- Gnocco di formaggio con salsa al porro, mascarpone ed erba cipollina 12.00
- Risotto alla salsiccia con funghi porcini 14.00
- Mezze lune fatte in casa ripiene di ricotta e spinaci, serviti con burro al timo 12.50



Secondi

- Tagliata di manzo (angus argentino) con rucola e grana 18.50
- Trotta aperta con giardinetto di verdure 16.00
- Costolette d'agnello con patate saltate 16.00
- Polenta di Storo con bocconcini di cervo in umido e funghi 15.50



Contorni

- Patate saltate 3.50
- Verdure miste cotte 4.50
- Tortel de patate 3.50
- Insalata mista 3.50
- Patatine fritte 3.00



Ristorante

#newlido

Coperto 1.50



Dessert

- Cremoso allo Yogurt con coulis di fragole 4.00
- Mousse al cioccolato fondente 4.00
- Creme brulée 4.00
- Carpaccio di ananas marinato all'anice stellato con gelato al lampone 4.50
- Strudel di mele con gelato alla cannella 4.50



Insalate

- Insalata di pollo (pollo, misticanza, pomodorini, verdure cotte) 9.00
- Insalata greca (insalata mista, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, feta) 9.00
- Insalata di tonno (tonno, uova, mozzarella, misticanza, pomodori, ravanelli, mais) 10.00

LA CANTINA

New lido

LE NOSTRE BOLLICINE "TRENTO DOC"

	<i>bicchieri / bottiglia</i>
PÈRLE FERRARI	6 / 40
PERLÈ BIANCO RISERVA FERRARI	7 / 45
PÈRLE NERO FERRARI	90
RISERVA DEL FONDATORE GIULIO FERRARI	120
AQUILA REALE CESARINI SFORZA	55
1673 RISERVA EXTRA BRUT CESARINI SFORZA	5 / 35
BRUT MASO MARTIS	5 / 35
BRUT NATURE RISERVA BELLAVEDER	40 / 80
FLAVIO RISERVA ROTARI	50
51.151 BRUT MOSER	5 / 35 / 70
INKINO CANTINA MAS DEI CHINI	5 / 30
BRUT ROSÈ POJER E SANDRI	5 / 30 / 60

LA CANTINA

New lido

I NOSTRI "CHAMPAGNE"

	<i>bottiglia</i>
LA CUVÈE LAURENT PERRIER	75
BRUT IMPÈRIAL MOËT & CHANDON	70
VINTAGE BRUT DOM PERIGNON	220
CHAMPAGNE CRISTAL LOUIS ROEDERER	370

IL NOSTRO PROSECCO SUPERIORE "DOCG"


	<i>bicchiere / bottiglia</i>
CORDERIÈ VALDOBBIADENE ASTORIA	3 / 25

I NOSTRI VINI "BIANCHI"

	<i>bicchiere / bottiglia</i>
MÜLLER THURGAU	2.50 / 16
PETRAMONTIS VILLA CORNIOLE	
GEWÜRZTRAMINER TRENTINO	3.50 / 20
DOC CANTINA SOCIALE TRENTO	
KERNER ZANOTELLI	3 / 18

LA CANTINA

New lido




	<i>bicchiere / bottiglia</i>
SAUVIGNON IGT MICHELE SIMONI	3 / 17
CHARDONNAY IGT POJER E SANDRI	3.50 / 20
NOSIOLA IGT KLINGER	3.50 / 20

I NOSTRI VINI "ROSSI"

	<i>bicchiere / bottiglia</i>
SCHIAVA IGT MICHELE SIMONI	2 / 12
PINOT NERO MICHELE SIMONI	3 / 18
TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA CASTEL FIRMIAN	3 / 18
LAGREIN DUNKEL CANTINA DORIGATI	20
NEROFINO IGT CASTEL FIRMIAN	3 / 18
"NOS" TEROLDEGO ROTALIANO DOC RISERVA CANTINA MEZZOCORONA	37
MARZEMINO D'ISERA CANTINA D'ISERA	3 / 20

LA CANTINA

New lido



	<i>bicchiere / bottiglia</i>
MORIVECIO CONCILIO	22
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA IL PICCHIO CASTELLO DI QUERCETO	40
ROSSO DI MONTALCINO DOC NANETTI	20
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG NANETTI	50

I NOSTRI VINI "DOLCI"

	<i>bicchiere / bottiglia</i>
MOSCATO GIALLO CASTEL FIRMIAN	2.50 / 15
MOSCATO DOLCE CHARDIS	3 / 18

LE NOSTRE "NOVITÀ"

	<i>bicchiere / bottiglia</i>
REBO DOC CANTINA D'ISERA	22
VALPOLICELLA RIPASSO CANTINA RIGHETTI	22
CABERNET SAUVIGNON CANTINA D'ISERA	20