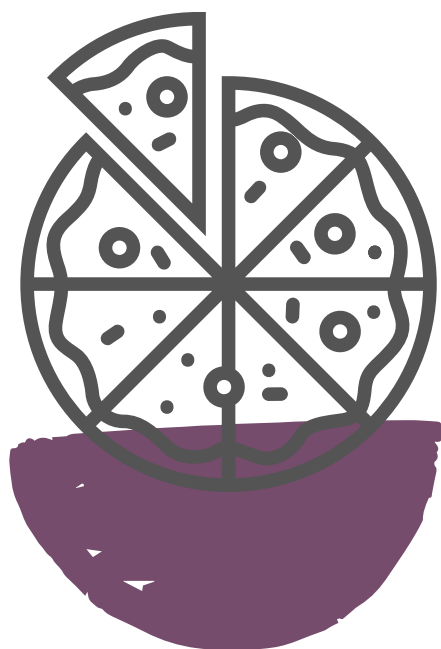




Scan to see the
English and German version



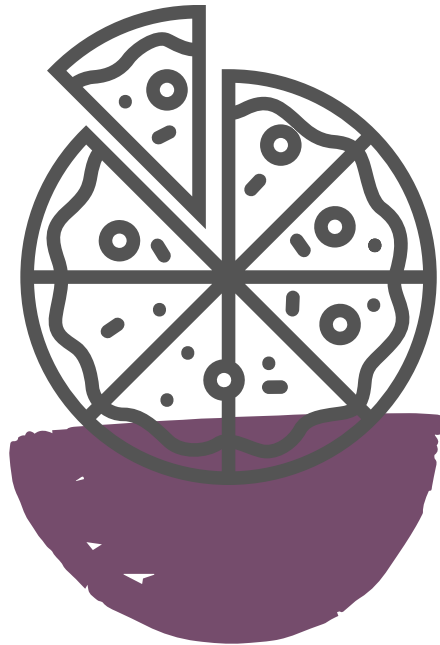


Che cos'è la Pinsa

#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

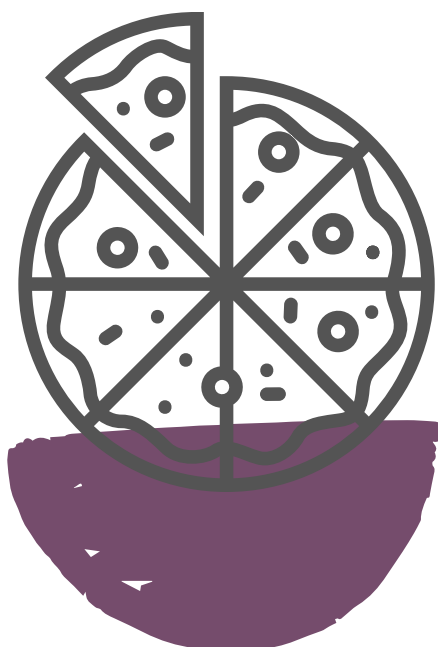
grazie a diverse tecniche di lievitazione-
maturazione

La Farina

proveniente da una ricetta segreta

La Fragranza

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



Pinseria

#newlido

Coperto 2.00

Eventuali variazioni andranno dai 0,50 a 3.00

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,
radicchio, zucchine, pomodorini
freschi, olio al basilico, grana

9.00

Quattro stagioni

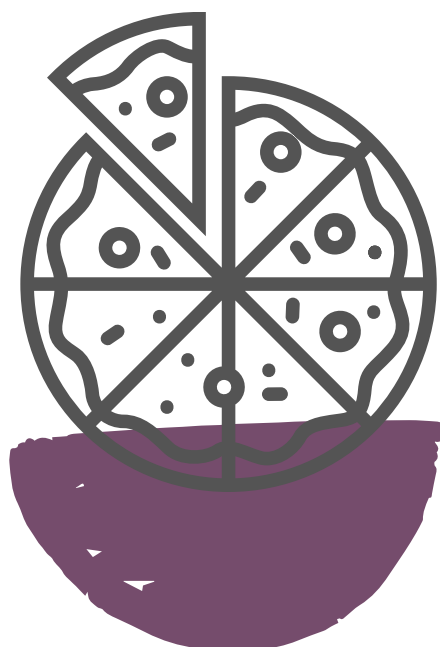
Pomodoro, fior di latte, funghi
misti, olive taggiasche,
prosciutto cotto ferrarini,
carciofi rustici a fiore

9.00

Patatosa

Pomodoro, fior di latte, würstel,
patatine fritte

9.00



Pinseria

#newlido

Coperto 2.00

Eventuali variazioni andranno dai 0,50 a 3.00

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 ferrarini, 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

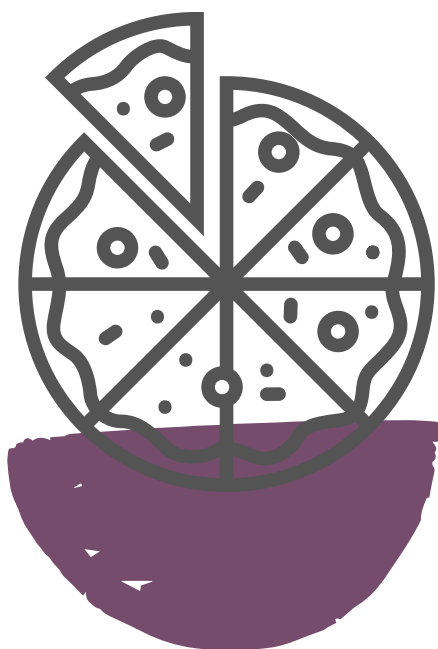
Cipolla, salamino, gocce di peperoncino, salsa piccante, fili di peperoncino, formaggio nostrano a scaglie

12.00

Laghestel

Crema di zucca, fior di latte, salsiccia o speck, carpaccio di Tartufo nero Tenuta Vallalta, formaggio nostrano.

14.00



Pinseria

#newlido

Coperto 2.00

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

Gustosa (Gourmet)

Fior di Latte D.O.P, Vellutata di pomodorini gialli, mozzarella di Bufala Campana D.O.P, gamberoni rossi scottati, pomodori semi secchi, fili di peperoncino.

16.00

Costalta (Gourmet)

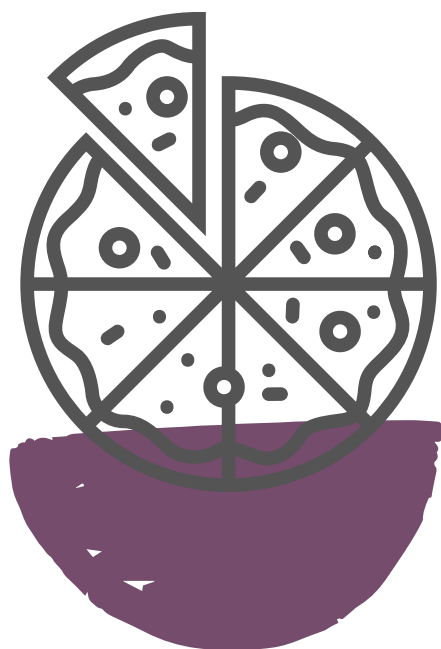
Fior di latte, valeriana, lardo, pomodori semi secchi, tartufo nero, olio al tartufo nero, formaggio nostrano a scaglie, fili di peperoncino

15.50

La tonnata (Gourmet)

Valeriana, Roast-beef black angus, Mozzarella di bufala camapana DOP, Salsa tonnata, Parmigiano Reggiano a scaglie, Frutti del capperò.

16.00



Focaccia

#newlido
Coperto 2.00

Per 2 persone



Bona

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

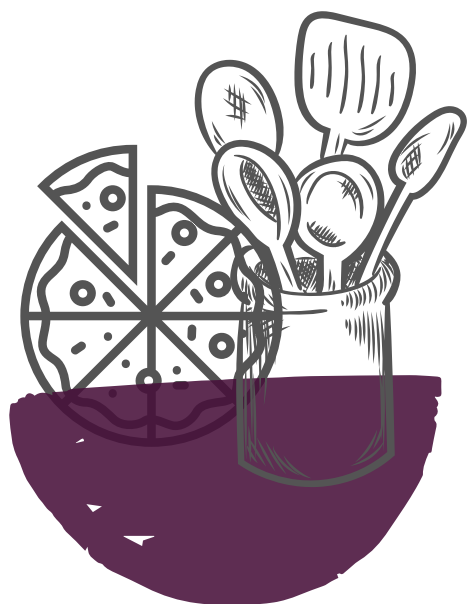
18.00



Trentina

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

18.50



Menù baby

#newlido

Coperto 2.00

Eventuali variazioni andranno dai 0,50 a 3.00



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 2.00



Antipasti

- Tartare di carne salada con cappuccio rosso al miele 12.50
- Burrata su letto di carpaccio di pomodoro costoluto e basilico marinato, con olio extravergine di oliva 13.00
- Trilogia di pesce affumicato con misticanza (salmone, tonno, spada) 15.00
- Tagliere di salumi e formaggi locali (lucanica, lardo affumicato, speck, speck cotto, caciotta, formaggio nostrano) con giardiniera di verdure 12.50



Primi

- Paccheri di Gragnano con asparagi verdi, gamberi e datterino 15.00
- La nostra trilogia del canederlo (speck e lucanica/formaggi/spinaci) al burro fuso 12.50
- Ravioli ripieni di melanzane e parmigiano su vellutata di peperone rosso 13.00
- Risotto Carnaroli ai funghi porcini e salciccia 14.00



Secondi

- Tagliata di manzo (Angus argentino) con rucola e grana 18.50
- Trancio di salmone su giardinetto di ortaggi profumato allo zenzero 17.00
- Spare Ribs con patate rustiche e salsa barbecue 17.00
- Bocconcini di cervo con funghi e polenta 17.00



Ristorante

#newlido

Coperto 2.00



Contorni

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



Insalate

- Insalata di pollo
(pollo, misticanza, pomodorini,
verdure cotte) 10.00
- Insalata greca
(insalata mista, pomodori, cetrioli,
cipolla, olive, feta) 10.00
- Insalata di tonno
(tonno, uova, mozzarella,
misticanza, pomodori, ravanelli,
mais) 11.00



Dessert

- Tiramisù 4.50
- Panna cotta ai frutti di bosco 4.50
- Creme brulée 4.50
- Strudel di mele con gelato alla
cannella 4.50
- Profiteroles al cioccolato . 4.50



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	7.00
Crodino, Gingerino, Sanbitter	3.00
Campari soda	3,50



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

LA CANTINA

New lido

BOLLICINE "TRENTINE"

	<i>bicchiere / bottiglia/magnum</i>
MASO MARTIS BLANC DE BLANCS BRUT	5/35
MOSER 51.151 BRUT	5/35
MAS DEI CHINI INKINO	5/35
PEDROTTI BRUT NATURE	5/35
CESARINI SFORZA 1673 EXTRA BRUT	5/35
FERRARI PERLE' MILLESIMATO	7/45
FERRARI PERLÉ BIANCO RISERVA	60
FERRARI PERLÈ NERO	90
FERRARI GIULIO RISERVA DEL FONDATORE	140
CESARINI SFORZA AQUILA REALE RISERVA	80
BELLAVEDER BRUT NATURE RISERVA	50/80
DORIGATI METHIUS BRUT RISERVA 2015	70/120
POJER E SANDRI ROSE' BRUT	5/35/70

"CHAMPAGNE"

	<i>bottiglia</i>
CRISTAL LOUIS ROEDERER	320
VINTAGE BRUT DOM PERIGNON	220
BRUT IMPE'RIAL MOET & CHANDON	80
LE CUVE'E LAURENT PERRIER	75
LE BRUN DE NEUVILLE	70

PROSECCO SUPERIORE "DOCG"

	<i>bicchiere / bottiglia</i>
COLLALTO GAIO EXTRA DRY MILLESIMATO	3,50 / 25
COLLALTO SAN SALVATORE BRUT MILLESIMATO	3,50 / 25

VINI "BIANCHI"

	<i>bicchiere / bottiglia</i>
VILLA CORNIOLE MÜLLER THURGAU PIETRAMONTIS	3 / 19
HOFSTÄTTER GEWÜRZTRAMINER "JOSEPH "	3.50 / 23
ZANOTELLI KERNER	3 / 20

bicchiere / bottiglia

SIMONI SAUVIGNON 3 / 18

POJERE SANDRI
CHARDONNAY 3.50 / 20

KLINGER NOSIOLA IGT 3.50 / 20

PISONI NOSIOLA BIO 3 / 20

VIGNAIOLO FANTI 24
INCROCIO MANZONI

VINI "ROSATI"

bicchiere / bottiglia

SIMONI SCHIAVA IGT 2,50/16

DORIGATI LAGREIN KRETZER 20

VINI "ROSSI"

bicchiere / bottiglia

CANTINA D'ISERA 3/20
MARZEMINO "ETICHETTA VERDE"

CANTINA D'ISERA 24
MARZEMINO "CORE' " CRU

VALLAROM 25
LAMBRUSCO FOGLIA
FRASTAGLIATA ENANTIO BIO

VALLAROM FUFLUS 30

ZENI 3,50/22
TEROLDEGO "LE ALBERE"

DONATI 32
TEROLDEGO 'SANGUE DI DRAGO'

DORIGATI 34
TEROLDEGO RISERVA "DIEDRI"

bicchiere / bottiglia

MASO POLI	PINOT NERO	3,50/23
POJER E SANDRI		44
PINO NERO "RODEL PIANEZZI"		
TENUTA CANTINA CONVENTO		3,50/24
MURI GRIES LAGREIN		
TENUTA CANTINA CONVENTO		44
MURI GRIES LAGREIN RISERVA		
RISERVA ABTEI MURI Tre bicchieri annata 2014 e 2017		
TENUTA SAN LEONARDO		3/20
TERRE		
TENUTA SAN LEONARDO		36
VILLA GRESTITI		
TENUTA SAN LEONARDO		80
RISERVA 2011		

VINI "DOLCI FERMI"

bicchiere / bottiglia

CANTINA DI ALDENO		24
MOSCATO GIALLO SUPERIORE		
CASTEL BESENO 0,50 L		
ZENI		36
MOSCATO ROSA 0,375 L		

LE NOSTRA "BOLLICINA DOLCE"

bicchiere / bottiglia

LA VIS	MOSCATO CHARDIS	20
MADONNA DELLE VITTORIE		22
MOSCATO D'EVA		