



# NEW LIDO

*Scan to see the  
English and German version*



*coperto 3*

In mancanza di reperire qualche prodotto fresco in certi periodi dell' anno, verranno usati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all' origine



# Caratteristiche della Pinsa

## 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



# Classiche

## **Regina Margherita**

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

8

## **Prosciutto e funghi**

Pomodoro, fior di latte, prosciutto  
cotto, funghi misti

9

## **Romana**

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

10

## **Vegetariana**

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

9

## **Quattro stagioni**

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

10

## **Patatosa**

Pomodoro, fior di latte, würstel,  
patatine fritte

9



# Sfiziose

## **New lido 2.0**

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

15

## **Mille pini 2.0**

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

13

## **Ceramont**

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

14

## **Mary**

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

13

## **Boscatella**

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

12

## **Laghestel**

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

15



# Gourmet

## **Brenta**

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

14

## **Dos de miola**

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

13

## **Pontile**

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

15.50

## **Gustosa**

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, ravanelli a fette

16

## **Costalta**

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

15.50

## **La due laghi**

Fior di latte, rucola, tartare di carne salada, maionese al tartufo nero, scaglie di Trentingrana, fiocchi di pomodoro

16.50



# Ristorante

## **Il menù degustazione del nostro territorio**

Il salmerino alpino marinato al pepe rosa,  
servito con insalatina di finocchi marinati  
alle arance.

Gli gnocchi di patate di montagna,  
conditi con fagiolini verdi croccanti e trota  
affumicata con legni pregiati di alta montagna.

Il nostro strudel di mele tradizionale, accompagnato con  
gelato artigianale alla  
cannella.

34

## **Il menù degustazione New lido**

La tartare di carne salada, condita con olio del Garda,  
accompagnata con cavolo cappuccio marinato all'agro di  
lamponi, crostini di pane rustico.

La trilogia di canederlotti  
(speck nostrano e lucanica trentina – formaggi del  
casaro - spinaci) conditi con burro spumeggiante  
profumato alla salvia e petali di Trentingrana Dop.

Il semifreddo con amaretti.

29



# I nostri Antipasti

Il salmerino alpino marinato al pepe rosa,  
servito con insalatina di finocchi  
marinati alle arance.

16

Il tagliere di salumi artigianali Salumeria Belli e  
formaggi del casaro (lo speck  
stagionato-la lucanica trentina-  
il lardo affumicato-lo speck cotto – il  
Trentingrana Dop-il Vezzena – il Casolet)  
accompagnato con verdure marinate  
all'agro di mele e mostarda di cipolle rosse e Teroldego  
Rotaliano.

13

La tartare di carne salada,  
condita con olio del Garda, accompagnata con  
cavolo cappuccio marinato all'agro di lamponi, crostini  
di pane rustico.

14



# I nostri Primi Piatti

Gli gnocchi di patate di montagna, conditi con  
fagiolini verdi croccanti e trota  
affumicata con legni pregiati di alta montagna.

16

La trilogia di canederlotti (speck nostrano e  
lucanica trentina – formaggi del  
casaro - spinaci) conditi con burro spumeggiante  
profumato alla salvia e petali  
di Trentingrana Dop.

13

I mezzi paccheri monograno “Selezione Felicetti”  
spadellate con ragù bianco  
di vitello profumato al rosmarino.

14





# Dalla Padella alla Brace

Il filetto di trota salmonata con pomodorini confit,  
olive Taggiasche e capperi,  
servito con spinacini novelli profumati al lime e olio  
del Garda.

20

Le costine di maiale “Spare Ribs” cotte a bassa  
temperatura, accompagnate  
con patate rustiche e salsa barbecue.

19

La tagliata di manzo “Selezione Angus Argentina”  
accompagnata con rucola,  
petali di Trentingrana e noci fritte.

22



# I nostri Contorni

Le patate fritte.

4

Le patate saltate con cipolla e speck.

5

Il tortel di patate.

4.50

Le verdure cotte.

4.50

L'insalata mista.

4



# Le nostre Insalatone

## **L'INSALATONA NEW LIDO**

insalata mista – straccetti di pollo – verdure cotte –  
pomodorini confit.

12

## **L'INSALATONA BASELGA DI PINE'**

insalata mista – rose di speck nostrano –  
petali di Trentingrana – noci fritte – funghi porcini  
sott'olio.

13

## **L'INSALATONA DEL LAGO**

insalata mista - trota affumicata con legni pregiati  
di  
alta montagna – insalata di finocchi marinata alle  
arance.

14



# Per Finire in Dolcezza

## **I dolci della tradizione**

Il nostro strudel di mele tradizionale,  
accompagnato con gelato artigianale alla  
cannella.

5.50

Il classico tiramisù della tradizione italiana.

5.50

## **I dolci sfiziosi**

La creme brulèe con zucchero di canna caramellato.

6

La torta Sacher farcita con confettura di albicocche,  
glassata al cioccolato.

5

## **La varietà di semifreddi**

Il semifreddo all'amaretto.

4.50

Il semifreddo al pistacchio.

5.50

Il semifreddo al caramello salato.

5.50

## **Selezione di formaggi locali**

La trilogia di formaggi locali accompagnati con  
miele di montagna, mostarda  
di cipolle rosse e Teroldego Rotaliano.

7



# Per i Piccoli Ospiti

## **MENU' PRIMI PIATTO**

Le mezze penne al ragù bianco di vitello.

O

Le mezze penne al pomodoro.

O

Gli gnocchi di patate al burro e Trentingrana.

1 bibita piccola o acqua  
1 pallina di gelato

10

## **MENU' SECONDO PIATTO**

La cotoletta accompagnata con patatine fritte.

O

La bistecca ai ferri con patatine fritte.

O

I wurstel con patatine fritte.

1 bibita piccola o acqua  
1 pallina di gelato

12



# Birre

## **BIRRE ALLA SPINA**

Riegele hell Privat (0,3 l) 3.50 (0,5 l)

5.50

Riegele Kellerbier (0,3 l)

4.50

Wieze Blanche (0,3 l)

4.50

Radler (0,3 l) 3.50 (0,5 l)

5.50

## **BIRRE ARTIGIANALI**

Riegele Weizen (0,5 l)

6.00

Pedavena Dolomiti Rossa (0,3 l)

4.50

Bitburger gluten free (0,3 l)

5.00

Bitburger no alcool (0,3 l)

5.00

Rethia Mariamata American Pale Ale (0,3 l)

6.00



# Bibite

## BIBITE

Coca Cola | Coca Cola Zero ( 0,3 l )

3.80

Fanta ( 0,3 l )

3.80

Chinotto ( 0,3 l )

3.80

Lipton pesca/limone ( 0,3 l )

3.80

Limonata ( 0,4 l )

4.50

Sciroppi con acqua ( lampone, menta )

2.50

Acqua minerale

1.50/ 2.80

Vino rosso sfuso

3.50/ 7.00

Vino bianco sfuso

3.50/ 7.00

# Rum / Whisky

Blended Scotch Whisky Black Label

Johnnie Walker

6

Rum Zacapa 23 Anni

10

Rum Zacapa “ Centenario ” XO

15



# Grappe

Muller Thurgau | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Moscato Giallo | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Asperula | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Cirmolo | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Camomilla | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Teroldego | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Pino Mugo | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

4

Invecchiata 3 anni | Bruno Pilzer ( 0,4 cl )

5

# Amaro, Liquori, Rossi Fortificati

Amaro Bruno | Bruno Pilzer

5

Lasso Rosso | Bruno Pilzer

5

Paolazzi | Nocciolino

3.50

Paolazzi | Mirtillo

3.50

Paolazzi | Liquirizia

3.50

Pojer e Sandri | Merlino

6





# Bollicine Trentine

MASO MARTIS  
BLANC DE BLANCS BRUT

40

MOSEK 51.151 BRUT

40/75

FERRARI  
MAXIMUM BLANC DE BLANCS

40

FERRARI  
PERLE' MILLESIMATO

55

FERRARI  
PERLE' BIANCO RISERVA

75

FERRARI PERLE' NERO

100

FERRARI  
GIULIO RISERVA DEL FONDATORE

200

CESARINI SFORZA  
AQUILA REALE RISERVA

85

CESCONI  
BLAUWAL RISERVA

80

POJER E SANDRI  
ROSE' BRUT

40/75

## Champagne

LOUIS ROEDERER CRISTAL

370

DOM PERIGNON VINTAGE BRUT

280

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE

280

LAURENT PERRIER BRUT LA CUVE'E

110

MOËT & CHANDON BRUT IMPÈRIAL

110,00

MOËT & CHANDON N.I.R.  
NECTAR IMPÈRIAL ROSE'

160,00

N.B: ULTERIORI CHAMPAGNE DISPONIBILI FUORI CARTA



# Vini Bianchi

KLAUS LENTSCH  
GOLDMUSKATELLER AMPERG

28

KLAUS LENTSCH  
SAUVIGNON AMPERG

25

VILLA CORNIOLE  
MÜLLER THURGAU PIETRAMONTIS

26

HOFSTÄTTER  
GEWÜRZTRAMINER JOSEPH

23

ZANOTELLI  
KERNER

26

POJER E SANDRI  
CHARDONNAY

26

KLINGER  
NOSIOLA

26

VIGNAIOLO FANTI  
INCROCIO MANZONI

30

# Vini Rosati

DORIGATI  
LAGREIN KRETZER

26

SIMONI  
SCHIAVA IGT

22



# Vini Rossi

CANTINA D'ISERA  
MARZEMINO ETICHETTA VERDE

22

CANTINA D'ISERA  
MARZEMINO CORE CRU

28

AZIENDA AGRICOLA BETTA LUIGINO  
TEROLDEGO ROTALIANO

27

DONATI  
TEROLDEGO SANGUE DI DRAGO

37

DORIGATI  
TEROLDEGO RISERVA DIEDRI

37

MESSNERHOF  
MOS MAIORUM

33

MESSNERHOF  
BELLEUS

37

MASO POLI  
PINOT NERO

27

KLAUS LENTSCH  
BACHGART PINOT NERO

34

DORIGATI  
LAGREIN DUNKEL

28

KLAUS LENTSCH  
LAGREIN RISERVA AMPERG

34

POJER E SANDRI  
ROSSO FAYE RISERVA

48

TENUTA SAN LEONARDO  
TERRE

27

TENUTA SAN LEONARDO  
VILLA GRETI

40

TENUTA SAN LEONARDO  
RISERVA

100



## Vini dolci fermi

CANTINA DI ALDENO  
MOSCATO GIALLO SUPERIORE CASTEL BESENO  
30

GAIERHOF  
MOSCATO GIALLO  
20

## Bollicina dolce

MADONNA DELLE VITTORIE  
MOSCATO D'EVA  
30

## Prosecco

COLESEL FONTANA VECIA  
24