

T A P P A S

3€

Pepite di Bagos

Sfere di Bagos artigianali di nostra produzione
(1,3,7)

Rösti in barchetta

Rösti di patate con crema di carciofi e verdure

Carbonara 2.0

Sfera di uova con pecorino, guanciale e pepe
(3,7)

Bocconcini allo speck

3 praline di rösti allo speck
(7)

Praline di verdure

3 praline di rösti alle verdure
(7,11)

Il Boccone del Sebino

Bun con soppressa "Norcineria Carai" (Marone-BS)
(1,3,6,7)

Cicchetto alla Veneziana

Polenta con sfera di baccalà mantecato
(4)

Stuzzichino Alpino

3 Mini Brezel
(1,3,6,7,11)

6€

Mini tagliere del Sebino

Mix di salumi "Norcineria Carai" (Marone-BS)
(1,)

Spring Roll

Involtilino primavera vegetariano di nostra produzione
(1,3,6,12)

Bertagnì

Mini tempura di baccalà e verdure
(1,3,4,6,10,12)

Mix Trentino

2 mini barchette, 2 triangoli di rösti, 2 mini brezel
(1,3,6,7,11)

Triangoli di Rösti

8 triangoli di rösti allo speck

Salsa Tris

Tre salse vegetariane servite con pane Pita
(1,3,7,10,12)

Tacos di Lago

Tacos di Trota marinata, guacamole, mandorle, lime
(1,4,8,12)

Tonnato del Lago

Bigné farciti di tonnato "Norcineria Carai"
(1,3,4,12)

9€

Mini scrigno

Pane rustico con spalla di maiale,
cipolla caramellata e salsa BBQ
(1,3,7,8,9,11,12)

Ceviche salmerino

Salmerino servito a crudo da noi marinato con mela verde
(4,12)

L'Aperitivo del Cantabrico

Plateau con alici del Cantabrico e stracciatella pugliese
(1,4,7)

Rösti mix

2 mini barchette rösti, 4 triangoli rösti,
2 praline verdure, 2 praline speck
(7,11)

Mini tagliere

Speck cotto al ginepro, carne salada, 1 mini
brezel, 1 bocconcino, 1 pralina
(1,3,6,7,11)

I 3 porcellini

3 Buns | PulledChicken "NORCINERIA CARAI",
Salmone, Caprese
(1,4,7,12)

Iseo Smash burger

Smash Burger artigianale "Macelleria Alebardi"
(1,3,7,10,11)

Ravioli del Sebino

Ravioli ripieni di patate e persico con crema
allo zafferano e katzubushi
(1,3,4,6,12)

SIGNATURE

COCKTAILS

Qui trovi i Cocktail firmati "IL LIDO ISEO", ma tranquillo...facciamo anche i grandi classici che tutti amiamo

NOT SO FRENCH MARTINI

La base c'è, il gusto non ci piaceva, il nome ancora meno... lo famo all'italiana

gin BOMBAY SAPPHIRE, liquore al lampone CHAMBORD, bitter CAMPARI, lime juice, succo di albicocca, purea di pesca bianca, soda

€ 8,50

TE - QUI - L' ANGOSTURA

A Milano la tequila va di moda... ma con una vista così cosa te ne frega

tequila ESPOLON, liquore al sambuco SAINT-GERMAIN, lime juice, angostura bitter, ginger beer SCHWEPPES

€ 9,50

VERY BERRY COSMO

All'inizio doveva far rima...vabbè dai bevilo

vodka BELVEDERE, liquore al lampone CHAMBORD, triplesec, lime juice, estratto di mirtillo rosso, shakerato di frutti rossi freschi

€ 9,00

AMO QUANTO SONO BEACH

L'IA ci censura quindi giochiamo sulla pronuncia

sarti, gin BOMBAY, liquore al bergamotto ITALICUS, sciroppo al mirtillo nero, sweet&sour, profumo alla barbabietola

€ 9,50

MONTE - NEGRONI

Anche tu, come noi, non sai tra quali scegliere? Ti abbiamo risolto il problema

amaro MONTENEGRO, liquore al bergamotto ITALICUS, gin HENDRICKS, soda al pompelmo rosa

€ 9,50

FROZEN BELLI (NO)

Ti piace il Bellini? questo è il tuo drink... bevine due e ti dimentichi dell'originale

vodka ARTIC, liquore alla pesca PEACH SCHNAPPS, lemon juice, nettare di pesca, sorbetto al limone

€ 10,00

Per ogni Signature Cocktail abbiamo l'abbinamento perfetto con una tapas...scopri quale!



TRENTINTRAAC

TIROLESE



doppio rösti di patate, speck dell'alpe cimbra, formaggio fior di lavarone (7)

12,00 €

TRENTINO

doppio rösti di patate, carne salada, insalata di cappuccio marinata all'aceto di mele e semi di finocchietto

13,00 €

FOLGHEIRATO



doppio rösti di patate, speck cotto al ginepro, crema di carciofi, verdure grigliate (9)

12,00 €

CIMBRO



doppio rösti di patate, funghi porcini, formaggio fior di lavarone (7)

13,00 €

ESTIVO



doppio rösti di patate, pomodoro fresco, misticanza, verdure grigliate, salsa vegana alle verdure (9)

11,00 €

SCRIGNO

scrigno di pane rustico, spalla di maiale cotta a bassa temperatura e sfilacciata, cipolla caramellata all'aceto balsamico, salsa barbecue (1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

14,00 €

TAGLIERE dell'ALPE

Speck cotto al ginepro, Speck. Carne salada Formaggio lavarone dolce (7) Bocconcino allo speck 1 pralina alle verdure e 1 brezel (1)

15,00€

BREZEL

3,50€

RÖSTI singolo

4,00€

POKE

Scegli 1 **BASE**

RISO BIANCO

INSALATA

Scegli 1 **PROTEINA**

TONNO

SALMONE

FETA

POLLO

Scegli 3 **FRUTTI O VERDURE**

MELONE
ANANAS
AVOCADO
MAIS
CETRIOLI

CIPOLLE ROSSE
CAROTE JULIENNE
EDAMAME (6)
POMODORO
CAVOLO ROSSO

Scegli 1 **CRISPY**

SEMI DI
SESAMO
(11)

MANDORLE
(8)

PASTA
KATAIFI
(1,6)

CIPOLLA
CROCCANTE

Scegli 1 **TOPPING**

SALSA DI
SOIA
(6)

SALSA
TERIYAKI
(1,6)

WASABI
MAIO
(3,10)

€ 15,00

Non è possibile aggiungere più ingredienti di quelli indicati per ogni categoria.

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni.



INSALATE

NORDICA

songino, pomodorini, salmone affumicato, arancia, avocado, mandorle a scaglie, dressing di senape e miele (1,4,8,10)

13,00 €

GRECA



insalata, cetriolo, pomodorini, olive nere, feta, cipolle rosse, salsa yogurt (7,9,10,3)

11,00 €

CAESAR SALAD

insalata, scaglie di grana, crostini di pane, filetti di pollo, dressing caesar salad (1,7,9,3)

12,00 €

NIZZARDA



insalata, uovo sodo, pomodori, cetrioli, olive nere, tonno in scatola (3,4)

12,00 €

ESOTICA



songino, pollo, melone, pomodorini, semi di sesamo, glassa all'aceto balsamico (11,12)

12,50 €

SEMPLICE



songino, pomodorini, mozzarelline, tonno in scatola, basilico (4,7)

11,00 €

MENÙ BIMBO

HAMBURGER

8,00 €

Pane, hamburger, pomodoro, formaggio, patatine fritte

NUGGETS

6,00 €

nuggets di pollo, patatine fritte

rösti singolo

4,00 €

1 rösti di patate singolo



PARTNER



Norcineria Carai

Tutti i nostri salumi e affettati sono forniti da "Norcineria Carai" di Marone. Prodotti a km0, 100% naturali, 100% artigianali

Salumi e affettati di "Macelleria Cappelletti", formaggi di "Caseificio degli Altipiani e del Vezzena"

Prodotti 100% Homemade, 100% Trentino Alto Adige



DOLCI

Strudel di mele (1,3,6,7,8)	5,00 €
Torta Sacher (1,3,6,7,8)	5,00 €
Tiramisu (1,3,7)	7,00 €
Panna cotta con frutti di bosco (3,7,8)	6,00 €
Fonduta di frutta cioccolato e fondente	7,00 €

per la tipologia di frutta chiedere allo staff)

T A P A S

3€

Bagos Nuggets

Handcrafted Bagos spheres of our own production
(1,3,7)

Rösti in barchetta

Roasted potatoes with cream of artichokes and vegetables

Carbonara 2.0

Egg sphere with pecorino cheese, bacon and pepper
(3,7)

Speck morsels

3 speck morsels
(7)

Vegetable pralines

3 vegetable mini balls
(7,11)

The Mouthful of Sebino

bread with soppressa ham "Norcineria Carai"
(1,3,6,7)

Venetian Cicchetto

Polenta with creamed cod sphere
(4)

Alpine Appetizer

3 Mini Pretzels
(1,3,6,7,11)

6€

Mini Sebino cutting board

Mixed cured meats from "Norcineria Carai" (Marone-BS)
(1)

Spring Roll

Vegetarian spring roll, our own production
(1,3,6,12)

Bertagnì

Mini cod and vegetable tempura
(1,3,4,6,10,12)

Trentino Mix

2 mini pretzels, 2 triangles of rösti, 2 speck morsels
(1,3,6,7,11)

Rösti Triangles

8 rösti speck triangles

Tris Sauce

3 different sauces with pita bread
(1,3,7,10,12)

Lake Tacos

Marinated trout tacos, guacamole, almonds, lime
(1,4,8,12)

Tonnate's lake

bigné with "Norcineria Carai"
(1,3,4,12)

9€

Mini scrigno

Rustic bread with pork shoulder, caramelized onion and BBQ sauce
(1,3,7,8,9,11,12)

Salmerino ceviche

Char served raw, marinated with green apple
(4,12)

The Cantabrian Aperitif

Plateau with Cantabrian anchovies and stracciatella cheese
(1,4,7)

Rösti mix

2 mini rösti boats, 4 rösti triangles, 2 vegetable pralines, 2 speck pralines
(7,11)

Mini cutting board

cooked speck, carne salada, 1 mini pretzel, 1 morsel, 1 praline
(1,3,6,7,11)

The 3 Little Pigs

3 Buns | PulledChicken "NORCINERIA CARAI", Salmon, Caprese
(1,4,7,12)

Iseo Smash burger

Homemade SmashBurger "Macelleria Alebardi"
(1,3,7,10,11)

Ravioli from Sebino

Ravioli filled with potatoes and persico fish with saffron's cream and katsuobushi
(1,3,4,6,12)

SIGNATURE

COCKTAILS

Here you will find the signature cocktails "IL LIDO ISEO", but don't worry...we also make the great classics that we all love.

NOT SO FRENCH MARTINI

The base is the same, we didn't like the taste, the name even less... we do it the Italian way

BOMBAY SAPPHIRE gin, CHAMBORD raspberry liqueur, CAMPARI bitters, lime juice, apricot juice, white peach puree, soda

€ 8,50

TE - QUI - L' ANGOSTURA

In Milan, tequila is all the rage... but with a view like this, who cares?

ESPOLON tequila, SAINT-GERMAIN elderflower liqueur, lime juice, Angostura bitters, ginger beer SCHWEPPES

€ 9,50

VERY BERRY COSMO

At first it was supposed to rhyme... oh well, drink it

BELVEDERE vodka, CHAMBORD raspberry liqueur, triplesec, lime juice, cranberry extract, fresh red fruit shake

€ 9,00

AMO QUANTO SONO BEACH

Al censors us so we play with pronunciation

Sarti, BOMBAY gin, ITALICUS bergamot liqueur, blackberry syrup, sweet & sour, beetroot perfume

€ 9,50

MONTE - NEGRONI

Are you, like us, not sure which one to choose? We mixed them together.

MONTENEGRO bitter, ITALICUS bergamot liqueur, HENDRICKS gin, pink grapefruit soda

€ 9,50

FROZEN BELLI (NO)

Do you like Bellini? Drink this one two times and you'll forget about the original.

ARTIC vodka, PEACH SCHNAPPS peach liqueur, lemon juice, peach nectar, lemon sorbet

€ 10,00

For each Signature Cocktail we have the perfect tapas pairing...find out which one!



TRENTINTRAC

TIROLESE



double potato rösti, Cimbrian Alpine speck, Fior di Lavarone cheese (7)

12,00 €

TRENTINO

Double potato rösti, carne salada, cabbage salad marinated in apple cider vinegar and fennel seeds

13,00 €

FOLGHEIRATO



double potato rösti, juniper-cooked speck, artichoke cream, grilled vegetables (9)

12,00 €

CIMBRO



double potato rösti, porcini mushrooms, Fior di Lavarone cheese (7)

13,00 €

ESTIVO



double potato rösti, fresh tomato, mixed salad, grilled vegetables, vegan vegetable sauce (9)

11,00 €

SCRIGNO

Rustic bread loaf, slow-cooked and shredded pork shoulder, caramelized onion with balsamic vinegar, barbecue sauce (1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

14,00 €

TAGLIERE dell'ALPE

Speck, Speck cooked with juniper, carne salada, sweet Lavarone cheese (7), Speck morsels, 1 vegetable praline and 1 brezel (1)

15,00€

BREZEL

3,50€

single RÖSTI

4,00€

POKE

Choose 1 BASED

WHITE RICE

SALAD

Choose 1 PROTEIN

TUNA

SALMON

FETA cheese

CHICKEN

Choose 3 FRUITS OR VEGETABLES

MELON
PINEAPPLE
AVOCADO
CORN
CUCUMBERS

RED ONIONS
JULIENNE CARROTS
EDAMAME (6)
TOMATO
RED CABBAGE

Choose 1 CRISPY

SESAME SEEDS
(11)

ALMONDS
(8)

PASTA KATAIFI
(1,6)

CRISPY ONION

Choose 1 TOPPING

SOY SAUCE
(6)

TERIYAKI SAUCE
(1,6)

WASABI MAYO
(3,10)

€ 15,00

It is not possible to add more ingredients than those indicated for each category.

The numbers in brackets indicate the allergens.



S A L A D S E K I D S

SALAD

NORDICA

13,00 €

Songino salad, cherry tomatoes, smoked salmon, orange, avocado, flaked almonds, mustard and honey dressing (1,4,8,10)

GRECA



11,00 €

Salad, cucumber, cherry tomatoes, black olives, feta, red onions, yogurt sauce (7,9,10,3)

CAESAR SALAD

12,00 €

Salad, parmesan shavings, croutons, chicken fillets, caesar salad dressing (1,7,9,3)

NIZZARDA



12,00 €

Salad, hard boiled egg, tomatoes, cucumbers, black olives, canned tuna (3,4)

ESOTICA



12,50 €

Songino salad, chicken, melon, cherry tomatoes, sesame seeds, balsamic vinegar glaze (11,12)

SEMPLICE



11,00 €

Songino salad, cherry tomatoes, mozzarella, canned tuna, basil (4,7)

KIDS MENÙ

HAMBURGER

8,00 €

bread, hamburger, tomatoe, cheese, french fries

NUGGETS

6,00 €

chicken nuggets, french fries

rösti singolo

4,00 €

1 single potatoe rösti



PARTNER



Norcineria Carai

All our salami platters and sliced meats are supplied by "Norcineria Carai" in Marone.

0-KM products,
100% natural, 100% homemade

Salami and sliced meats from
"Macelleria Cappelletti", cheeses
from "Caseificio degli Altipiani e
del Vezzena"

100% Homemade Products, 100%
Trentino Alto Adige



DESSERTS

Apple strudel (1,3,6,7,8)	5,00 €
Sacher cake (1,3,6,7,8)	5,00 €
Tiramisù (1,3,7)	7,00 €
Panna cotta with berries (3,7,8)	6,00 €
Dark chocolate fondue and fruits <i>(ask our staff for the fruit's availability)</i>	7,00 €