

Il LIDO *Sea*

APERILIDO

FOOD



T A P A S

3€

Cicchetto alla Veneziana

Polenta con sfera di baccalà mantecato (4)



Pepite di Bagòss

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



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)



Rösti in barchetta

Rösti di patate con salsa di cetrioli e erbe e salsa ai carciofi (7,11)



Stuzzichino Alpino

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



6€

Triangoli di Rösti

8 triangoli di rösti allo speck (7,11)



Spring Roll

Involto primavera vegetariano di nostra produzione con salsa agrodolce (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)



Mini tagliere del Sebino

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



Salsa Tris

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



Tacos di Lago

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



Tonnato in bignè

Bignè 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)



Ravioli del Sebino

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



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 | Pulled Chicken "NORCINERIA CARAI", Salmone, Caprese (1,4,7,12)



Iseo Smash burger

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



Rösti mix

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



PATATINE

5,00 €

Prodotti della Zona e del Lago

Prodotti del Trentino Alto Adige

TRENTINTRAC

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 di cetrioli e erbe (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€

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

ROSTI SINGOLO 4,00 €

1 rôsti di patate singolo

NUGGETS 6,00 €

nuggets di pollo, patatine fritte

PATATINE 5,00 €

patatine fritte

DOLCI

Strudel di mele 5,00 €
(1,3,6,7,8)

Torta Sacher 5,00 €
(1,3,6,7,8)

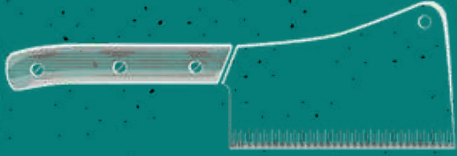
Tiramisu 7,00 €
(1,3,7)

Panna cotta 6,00 €
(3,7,8)(per la tipologia di topping chiedere allo staff)

Fonduta di frutta cioccolato e fondente 7,00 €
(per la tipologia di frutta chiedere allo staff)



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



ALLERGENI

- 1) **Glutine** *cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati*
- 2) **Crostacei e derivati** *sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili*
- 3) **Uova e derivati** *prodotti con uova: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme*
- 4) **Pesce e derivati** *inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce*
- 5) **Arachidi e derivati** *snack confezionati, creme e condimenti*
- 6) **Soia e derivati** *latte, tofu, spaghetti, etc.*
- 7) **Latte e derivati** *ogni prodotto in cui viene usato il latte*
- 8) **Frutta a guscio e derivati** *mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi*
- 9) **Sedano e derivati** *presente in pezzi oppure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*
- 10) **Senape e derivati** *si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*
- 11) **Sesamo e derivati** *oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine*
- 12) **Anidride solforosa e solfiti** *in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta, vino*
- 13) **Lupino e derivati** *presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine*
- 14) **Molluschi e derivati** *canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.*

7 LIDO
/sea

APERILIDO

DRINKS



SIGNATURE COCKTAILS

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



IL LIDO

€ 12,00

Tutto il nostro sapere concentrato in un cocktail, qui non si scherza
gin seven sips, limoncello, infuso al tè bianco fatto in casa, succo di lime e sciroppo al basilico e lime



VERY BERRY COSMO

€ 9,00

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



NOT SO FRENCH MARTINI

€ 8,50

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



MONTE-NEGRONI

€ 9,50

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



AMO QUANTO SONO BEACH

€ 9,50

L'IA ci censura quindi giochiamo sulla pronuncia
sarti, gin BOMBAY, liquore al bergamotto ITALICUS, sciroppo al mirtillo nero, sweet&sour, profumo alla barbabietola



FROZEN BELLINO

€ 10,00

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



TE-QUI-L'ANGOSTURA

€ 9,50

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

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

MOCKTAILS



IL LIDO ANALCOLICO

€ 9,00

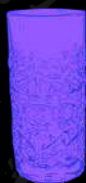
Gin tanqueray 0.0, sciroppo al basilico-lime e te bianco di nostra produzione, sciroppo al limone



SAN FRANCISCO

€ 6,00

arancia, ananas, granatina



EFFE 6.0

€ 7,50

sciroppo di mirtillo, succo d'ananas con colorante alimentare, succo di lime



GIN TONIC 0.0

€ 8,00

Gin Tanqueray 0.0%, acqua tonica



NEGRONI SBADATO

€ 8,00

sciroppo bitter, gin Tanqueray 0.0%, acqua tonica, chinotto



VIRGIN PIÑA COLADA

€ 7,50

succo ananas, sciroppo di cocco, succo di lime



VIRGIN MOJITO

€ 7,50

succo di lime, zucchero, menta, soda e gassosa

BLONDE ALE

Birra chiara ad alta fermentazione, dai sentori nobili di malto e dalle eleganti note floreali. Realizzata con malto e luppoli di produzione propria, coltivati con amore e passione nelle splendide campagne dell'alto Lago d'Iseo.



TIPOLOGIA	BLONDE ALE
COLORE	Giallo paglierino
PROFUMO	Cereale, fruttato, floreale
SAPORE	Beverina con finale secco
TEMPERATURA	di servizio 7° - 9° C
ALCOL %	4,5 % vol



PAGUS
BIRRIFICIO AGRICOLO



7L LIDO
1500

FRÈRA

Birra ramata, perfetta per ogni occasione grazie all'equilibrio tra malti e luppoli, coltivati da noi secondo natura. L'acqua, prelevata all'interno della miniera, e le nostre materie prime di qualità creano un connubio perfetto, dando vita ad una birra fresca, gustosa e soprattutto genuina.



TIPOLOGIA	EXTRA STRONG BITTER
COLORE	Ramato
PROFUMO	Cereale tostato e speziato
SAPORE	Equilibrato, finale appagante
TEMPERATURA	di servizio 8° - 10° C
ALCOL %	5,6 % vol

Utilizziamo l'acqua della miniera "Gallione" di Schipario posta a 1.215 m, purissima e ricca di sali minerali. Lo stoccaggio delle bottiglie per la maturazione avviene all'interno della miniera a temperatura costante di 6 °C e l'assenza di luce rendono la miniera un ambiente ideale per il suo affinamento.

RED IPA

Birra rossa ad alta fermentazione nella quale il ruolo da protagonista è riservato ai nostri luppoli, che le attribuiscono aroma e freschezza. Dalla terra alla bottiglia, la nostra missione è farvi assaporare quanto di più prelibato e genuino le nostre terre possano offrire.



TIPOLOGIA	RED AMERICAN IPA
COLORE	Ambrato carico
PROFUMO	Cereale, panificato, floreale
SAPORE	Struttura maltata, finale amaro appagante
TEMPERATURA	di servizio 9° - 11° C
ALCOL %	5,5 % vol

BELGIAN ALE

Birra ambrata ad alta fermentazione, dai toni caldi e dal gusto pieno donatole dalle nostre materie prime, coltivate e lavorate con cura e dedizione per regalarvi questa Pagus in perfetto stile belga.



TIPOLOGIA	BELGIAN BLONDE ALE
COLORE	Dorato carico
PROFUMO	Caramellato, fruttato
SAPORE	Frutta candita e spezie, finale pulito
TEMPERATURA	di servizio 10° - 12° C
ALCOL %	6,5 % vol

NOVITÀ POCO ALCOL, TANTO GUSTO

LEMON LAKE

alc. **2,4%**

ANIMA AGRUMATA SPIRITO LEGGERO

GLUTEN FREE

LEMON LAKE
PAGUS
BIRRIFICIO AGRICOLO
anima agrumata, spirito leggero

birrapagus.it

CON LIMONI DEL GARDA, LIME E PEPE ROSA

BIRRE

ALLA SPINA

STELLA ARTOIS 0.20L/0.40L € 3,50/€ 5,50
IPA 0.25L/ 0.50L € 4,50/€ 7,50

IN BOTTIGLIA € 5,50

CORONA
CORONA 0.0 Alcol
DAURA no gluten
BECK'S
HEINEKEN
LEFFE Rouge

VINI

BIANCHI

LUGANA Cà Dei Frati € 29,00
RIBOLLA GIALLA Frescobaldi € 25,00
CURTEFRANCA Contadi Castaldi € 27,00
LUGANA Cà Dei Frati 375ml € 16,00

FRANCIACORTA 🍷

BELLAVISTA Assemblage € 68,00
BRUT Contadi Castaldi € 38,00
SATEN Contadi Castaldi € 42,00

ROSSI

VALPOLICELLA Domini Veneti Pruvignano € 28,00
CURTEFRANCA Ferghettina € 27,00

BOLLICINE

CONTI THUN bolle di Gioia Brut € 28,00
CONTI THUN bolle di Micaela rosè € 30,00

ROSÉ

ROSA DEI FRATI Ca' Dei Frati € 29,00
CONTI THUN Micaela € 27,00

BEVANDE

ACQUA 75CL NAT	€ 3,00
ACQUA 75CL GAS	€ 3,00
COCA COLA 33CL	€ 3,50
COCA COLA ZERO 33CL	€ 3,50
FANTA 33CL	€ 3,50
SPRITE 33CL	€ 3,50
ESTATHE PESCA 33CL	€ 3,50
ESTATHE LIMONE 33CL	€ 3,50
LEMON SODA 33CL	€ 3,50
RED BULL 33CL	€ 4,00
SUCCHI	€ 3,50

CAFFETTERIA

ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1,50
SPREMUTA	€ 4,90
CROISSANT VUOTO / FARCITO	€ 1,60/1,80
CAFFE' DOPPIO	€ 2,50
DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
MAROCCHINO	€ 2,50
AMERICANO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA	€ 2,20
CAPPUCCINO SOIA/GINSENG/ORZO	€ 2,30
CAPPUCCINO MAXI	€ 3,50
BICCHIERE DI LATTE / SCHIUMETTA	€ 1,50
CAFFE' SHAKERATO / CORRETTO	€ 4,00/4,50
LATTE MACCHIATO	€ 2,50
GINSENG PICCOLO / GRANDE	€ 2,00/2,20
ORZO PICCOLO / GRANDE	€ 2,00/2,20
TE' CALDO / CAMOMILLA	€ 3,50
CREMA AL CAFFE'	€ 4,00
SORBETTO / GRANITA	€ 4,00