

COPERTO: 2,50€

I nostri Burger

SCEGLI TRA: BURGER DI MANZO* o POLLO*

MALEDIVEN 15,00€

- BACON
- INSALATA
- POMODORO
- CHEDDAR

MAURITIUS 15,00€

- POMODORINI SECCHI
- SPECK
- SCAMORZA
- SONGINO

Pane artigianale con semi*

PATATINE FRITTE (1)*

€ 5,00

Insalate

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

€ 13,00

GRECA: insalata, cetrioli, 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, filetti di pollo, melone, pomodorini, semi di sesamo, glassa di aceto balsamico (11,12)

€ 12,50

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

€ 11,00

Piatti freddi

CAPRESE: BUFALA, POMODORO, BASILICO e PANE CARASAU (1,7)

€ 11,00

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

€ 14,00

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

€ 13,00

CARNE SALADA, maionese senapata e pecorino (3,7,10)

€ 14,00

OGNI AGGIUNTA DA 0,50€



Crea la tua POKE

€ 15,00

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

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni.



Partiamo dalla base:

- RISO
- INSALATA



Aggiungi una proteina:

- TONNO* (4)
- SALMONE* (4)
- FETA (7)
- POLLO*



Scegli fino a 3 frutti o verdure:

- MELONE
- ANANAS
- AVOCADO
- MAIS
- CETRIOLI
- CIPOLLE ROSSE
- CAROTE JULIENNE
- EDAMAME* (6)
- POMODORO
- CAVOLO ROSSO



Abbina un ingrediente crispy:

- SEMI DI SESAMO (11)
- MANDORLE (8)
- PASTA KATAIFI (1,6)
- CIPOLLA CROCCANTE



Completa con un topping:

- salsa di SOIA (6)
- salsa TERIYAKI (1,6)
- WASABI MAIO (3,10)



Panpizza

Il nostro è un panpizza fatto in casa

- CONTADINO:** speck, brie, salsa rosa € 9,50
(7,10,3,1)
- RUSTICO:** culaccia norcineria carai, € 12,00
pomodoro, insalata, mozzarella di bufala
(7,1)
- CASERECCIO:** mortadella, granella di € 10,00
pistacchio, formaggio spalmabile
(7,1,8)
- VALTELLINESE:** bresaola norcineria carai, € 13,00
rucola, grana, salsa boscaiola (3,7)

Toast

- TOAST:** prosciutto, formaggio (7,1) € 4,00
- MAXI TOAST:** prosciutto, formaggio (7,1) € 7,00
- AVOCADO TOAST:** pane integrale, € 12,00
avocado, salmone affumicato, uovo sodo
(1,3,4)
- TUNA TOAST:** pane integrale, lattuga, € 12,00
pomodoro a fette, tonno in scatola,
maionese (1,4,3,12)

Pizzelle*

- MARGHERITA:** pomodoro, mozzarella € 7,00
(1,7)
- FARCITA:** pomodoro, mozzarella, € 8,50
farcitura secondo disponibilità (1,7)

Menù Bimbo

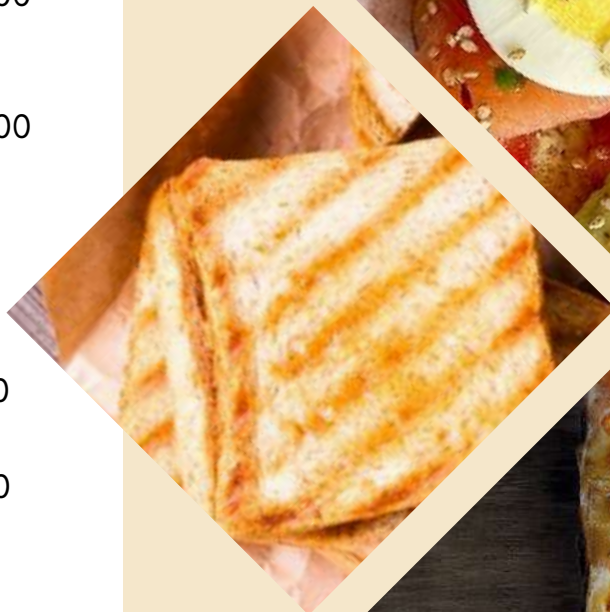
- *PIZZELLA + BIBITA € 9,00
- PASTA + BIBITA € 9,00
- TOAST + BIBITA € 6,00

Dessert

- Chiedere al personale per i dessert € 6/7,00
del giorno

Gelati Algida

disponibili direttamente al bar



Birre alla spina

STELLA ARTOIS 0.20L/0.40L
IPA 0.25L/ 0.50L

€ 3,50/€ 5,50
€ 4,50/€ 7,50

in bottiglia € 5,50

CORONA, DAURA no gluten,
CORONA 0.0 Alcol,
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

rossi

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

rosé

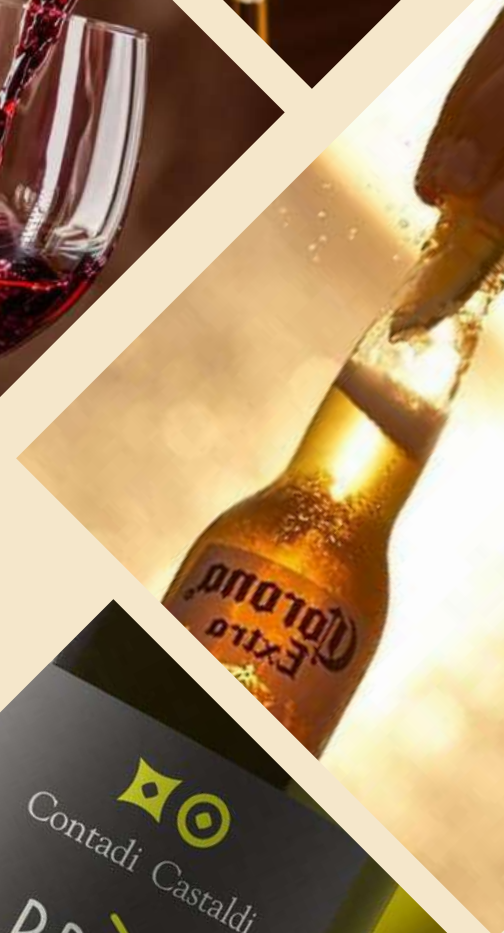
ROSA DEI FRATI Ca' Dei Frati	€ 29,00
CONTI THUN Micaela	€ 27,00

Bollicine

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

Franciacorta

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



Cocktail

ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 6,00
CRODINO 10CL	€ 4,00
CAMPARI SODA 10 CL	€ 4,50
PROSECCO CALICE	€ 6,00
FRANCIACORTA CALICE	€ 9,00
SPRITZ APEROL	€ 7,50
SPRITZ CAMPARI	€ 7,50
SPRITZ HUGO/SARTI	€ 8,50
NEGRONI	€ 8,50
NEGRONI SBAGLIATO	€ 8,50
CUBA LIBRE	€ 8,50
MOJITO	€ 8,50
BELLINI	€ 6,00
SEX ON THE BEACH	€ 8,50
GIN TONIC/LEMON	€ 8,50
GIN PREMIUM (chiedere allo staff)	da € 12,00
VODKA TONIC/LEMON/REDBULL	€ 8,50

Liquori e Distillati

LIMONCELLO	€ 4,00
AMARO MONTENEGRO	€ 4,00
MIRTO	€ 4,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00
BAILEYS CLASSICO	€ 4,00
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 4,00
AVERNA	€ 4,00
BRAULIO	€ 4,00
AMARO LUCANO	€ 4,00
AMARETTO DISARONNO	€ 4,50
JACK DANIEL'S	€ 4,50
MASCHIO 903 BARRIQUE	€ 4,50
MASCHIO 903 TIPICA	€ 4,50
ANIMA NERA	€ 4,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 4,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
BRANCAMENTA	€ 4,00
JAGERMEISTER	€ 4,50



Caffetteria

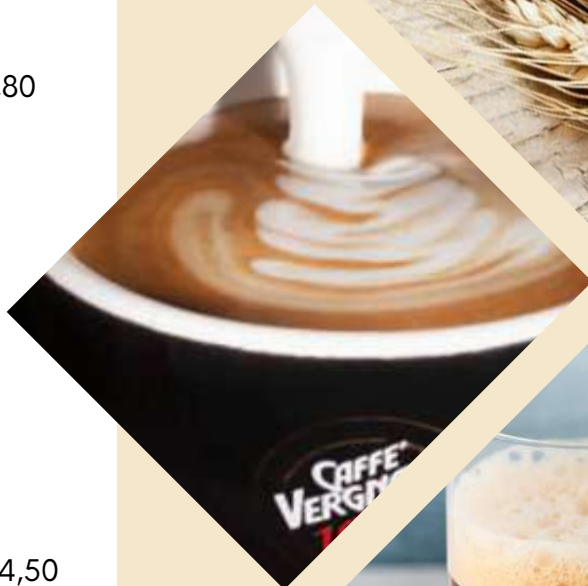
ESPRESSO / MACCHIATO	€ 1,50
SPREMUTA	€ 4,90
CROISSANT VUOTO / FARCITO	€ 1,60/1,80
CAFFE' DOPPIO	€ 2,50
DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
MAROCCHINO	€ 2,50
AMERICANO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA	€ 2,20
CAPPUCCINO SOIA/GINSENG/ORZO	€ 2,30
CAPPUCCINO MAXI	€ 3,50
BICCHIERE DI LATTE / 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

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



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 SO ₂ . 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.

*I prodotti contrassegnati con asterisco potrebbero essere abbattuti, congelati o surgelati



INSIEME PER CHI NON HA VOCE

Il Lido Iseo ama gli animali, da
noi sono sempre i benvenuti e
super coccolati!



Quest'anno supporta KORUNERA,
un'associazione impegnata nel
recupero e nell'adozione di animali
in difficoltà



Vuoi saperne di più?
Segui la loro pagina Instagram
@KoruNera



LA TUA RECENSIONE

un gesto che fa la differenza



Per ogni recensione a 5 stelle,
Il Lido Iseo si impegnerà a
fare una donazione a
KORUNERA!



Un piccolo gesto per te,
un grande aiuto per loro.