



Lido di Classe

ANTIPASTI FREDDI

ALICI MARINATE <i>CON CROSTINI DI PANE E PORRO STUFATO</i>	12,00 €
GAMBERI IN COCKTAIL <i>AL VAPORE SU LETTO DI INSALATA CON LA SUA SALSA</i>	14,00 €
SQUISITA DI BACCALÀ <i>STRACCETTI DI BACCALÀ, CON POMODORI, PEPERONI DOLCI, OLIVE NERE E CIPOLLA ROSSA</i>	14,00 €
INSALATA DI MARE <i>CON VERDURE, SEPIE, POLIPO, GAMBERI, FRUTTI DI MARE</i>	15,00 €
POLIPO ALLA VESUVIANA <i>CON POM. SECCHI, OLIVE E BASILICO</i>	15,00 €
CARPACCIO DI SALMONE <i>CON UNA MARINATURA DELLO CHEF</i>	15,00 €
ACCIUGHE DEL CANTABRICO <i>CON BURRATA, CREMA DI PEPERONI E CROSTINI DI PANE</i>	16,00 €

ANTIPASTI CALDI

FISCHIONI (CALAMARI) GRATINATI	13,00 €
SEPIA CON PISELLI <i>CON CROSTINI DI PANE</i>	13,00 €
COZZE ALLA MARINARA <i>IN BIANCO CON AGLIO E PREZZEMOLO</i>	13,00 €
COZZE PICCANTI <i>CON SALSA DI POMODORO E PEPERONCINO</i>	14,00 €
GAMBERONI CROCCANTI <i>CON LA NOSTRA SALSA CURRY</i>	15,00 €
TEGAME DI FRUTTI DI MARE <i>COZZE, VONGOLE E POMODORINI</i>	16,00 €
VONGOLE ALLA MARINARA <i>PROFUMO DI AGLIO E PREZZEMOLO</i>	16,00 €

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI

ANTIPASTO PICCOLO <i>MISTO CON 3 ASSAGGI</i>	13,00 €	ANTIPASTO MEDIO <i>MISTO CON 4 ASSAGGI</i>	17,00 €	FANTASIA DI MARE <i>MISTO CON 6 ASSAGGI</i>	21,00 €
--	---------	--	---------	---	---------

CRUDITÀ DI MARE

TUTTO CRUDO <i>CARPACCI, TARTARE, FRUTTI DI MARE, CROSTACEI E OSTRICHE</i>	45,00 €	TRIS DI CARPACCI DI PESCE <i>TRE QUALITÀ TONNO, SALMONE, BRANZINO PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ</i>	22,00 €
TARTARE DI TONNO “PINNA GIALLA”	18,00 €	SELEZIONE DI TARTARE <i>TRE QUALITÀ TONNO, SALMONE, GAMBERO, BRANZINO PESCATO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ</i>	22,00 €
TARTARE DI SALMONE E AVOCADO	18,00 €	OSTRICHE <i>SECONDO DISPONIBILITÀ</i>	cad 4,00 €
SCAMPI	cad. 6,00 €		
MAZZANCOLLE NOSTRANE	cad. 5,00 €		

Tutto il pesce crudo viene preventivamente abbattuto secondo le normative vigenti

LA PASTA

TAGLIOLINI SALMONE E RUCOLA	14,00 €	RISOTTO ALLA MARINARA <i>ROSSO CON SUGO DI PESCE E FRUTTI DI MARE</i>	16,00 €
STROZZAPRETI ALLE COZZE <i>CON PROVOLONE, SUGO DI POMODORINI E PEPERONCINO</i>	14,00 €	RISOTTO CREMOSO <i>ROSATO CON GAMBERI E SQUACQUERONE</i>	16,00 €
GNOCCHI DI PATATE VIOLA AI GAMBERI <i>CON CREMA DI BASILICO E POMODORINI</i>	16,00 €	Per i nostri risotti utilizziamo solo riso “Acquerello”	
PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE <i>CON SUGO DI PESCE CREMOSO</i>	16,00 €	SPAGHETTI ALLO SCOGLIO <i>ROSSO CON FRUTTI DI MARE E CROSTACEI</i>	20,00 €
SPAGHETTI ALL’ AMATRICIANA DI TONNO <i>CON CIPOLLA, BACON CROCCANTE E SUGO DI POMODORO</i>	16,00 €	RAVIOLI DI BURRATA <i>BISQUE DI CROSTACEI AL POMODORO E TARTARE DI GAMBERO</i>	20,00 €
PASSATELLI ASCIUTTI ALLA PESCATORA <i>CON SUGO SGUSCIATO</i>	16,00 €	PACCHERI ALL’ ASTICE <i>UN CLASSICO CON POMODORINI VESUVIANI</i>	24,00 €

COPERTO € 3,00.

(Questo costo è necessario per sostenere le spese di lavanderia e “Mise en Place”)
Lista degli allergeni disponibile alla cassa

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati si prega di consultare il personale di sala

PESCI, FRITTURE & CROSTACEI

GRIGLIA

PICCOLA GRIGLIATA DI PESCE 1/2 PESCE, MAZZANCOLLA E CALAMARI	13,00 €
POLIPO ALLA GRIGLIA	16,00 €
SPIEDINO DI GAMBERI	18,00 €
SPIEDINO MISTO GAMBERI, CALAMARI	18,00 €
TAGLIATA DI TONNO	20,00 €
GRIGLIATA MISTA PESCI E CROSTACEI SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO	25,00 €

FORNO

GRATINATO MISTO PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI SECONDO DISP. DEL MERCATO	24,00 €
PESCATO DEL GIORNO NEI VARI MODI: GRIGLIA, SALE, ACQUAPAZZA, MEDITERRANEA	all'etto 6/7 €

FRITTO

MEZZO FRITTO CALAMARI, GAMBERI, PARANZA, VERDURE E MAIONESE AL LIME	12,00 €
FISH & CHIPS BACCALÀ FRITTO CON PATATINE E CREMA DI PEPERONI	16,00 €
FRITTO DI CALAMARI CON SALSA AGRODOLCE E VERDURE	17,00 €
FRITTO MISTO CALAMARI, GAMBERI, PARANZA, VERDURE E MAIONESE AL LIME	18,00 €

CROSTACEI

GAMBERONI GRIGLIATI (5PZ)	20,00 €
LA PADELLA CON FRUTTI DI MARE E CROSTACEI	26,00 €
LA GRIGLIATA ASTICE, SCAMPI, MAZZANCOLLE & CO.	38,00 €
LA CATALANA ASTICE, SCAMPI, MAZZANCOLLE, LA SUA SALSA E PINZIMONIO	42,00 €

INSALATONE

JAZZ INSALATA MISTA, VERDURE GRILL, CETRIOLO, MAIS, PHILADELPHIA, OLIVE, SALMONE E PISTACCHI	12,00 €
BLUES INSALATA MISTA, VALERIANA, CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE, NOCI E MIELE	12,00 €
FUNKY INSALATA MISTA, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI, GAMBERI, STRACCIATELLA E MANDORLE	12,00 €
ROCK INSALATA, POMODORINI GIALLI, TONNO FRESCO, BUFALA E PINOLI	12,00 €

CONTORNI

INSALATA MISTA	4,00 €
VERDURE GRIGLIATE	7,00 €
PATATE FRITTE	4,00 €
PATATE AL FORNO	4,00 €
CROCCHETTE DI PATATE	4,00 €
OLIVE ALL'ASCOLANA	4,00 €
PINZIMONIO	7,00 €

CUCINA DI TERRA

ANTIPASTI

ANTIPASTO VEGETARIANO CON VERDURE GRIGLIATE, INSALATA MISTA E PATATE AL FORNO	10,00 €
CAPRESE DI BUFALA CON POMODORO, BASILICO E ORIGANO	12,00 €
PARMIGIANA DI MELANZANE	10,00 €
CRUDO DI PARMA CON SQUACQUERONE	12,00 €

LA PASTA

TAGLIATELLE AL RAGÙ	10,00 €
STROZZAPRETI CON CREMA DI SPECK	10,00 €
TAGLIOLINO VEGETARIANO CON VERDURE MISTE	10,00 €
CAPPELLETTI MAGNIFICI BURRO, SALVIA, SUGO DI POMODORINI E PINOLI OPPURE CLASSICO AL RAGÙ	12,00 €

I SECONDI

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE	13,00 €
TAGLIATA DI POLLO RUCOLA, GRANA, SALSA ALLA SENAPE	14,00 €
TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO, ROSMARINO CON PATATE AL FORNO	22,00 €
BISTECCA DI MANZO AL PEPE VERDE	22,00 €
BURGER DI MANZO (200GR) SELEZIONE DELLO CHEF CON PATATE FRITTE E LA SUA SALSA	16,00 €

IL BERE

VINI BIANCHI

SFUSO DELLA CASA 1/4 LITRO	3,00 €
SFUSO DELLA CASA 1/2 LITRO	6,00 €
SFUSO DELLA CASA 1 LITRO	12,00 €
PAGADEBIT (EMILIA ROMAGNA)	20,00 €
PASSERINA (MARCHE)	22,00 €
VERDICCHIO (MARCHE)	22,00 €
CHARDONNAY (FRIULI VENEZIA GIULIA)	24,00 €
PIGNOLETTO (EMILIA ROMAGNA)	22,00 €
FALANGHINA (CAMPANIA)	22,00 €
ERBALUCE DI CALUSO (PIEMONTE)	24,00 €
RIBOLLA GIALLA COLLIO (FRIULI VENEZIA GIULIA)	25,00 €
PINOT GRIGIO COLLIO (FRIULI VENEZIA GIULIA)	25,00 €
VERMENTINO DI SARDEGNA (SARDEGNA)	25,00 €
MULLER THURGAU (TRENTINO)	25,00 €
GRECO DI TUFO (CAMPANIA)	25,00 €
LUGANA (VENETO)	25,00 €
FIANO DI AVELLINO (CAMPANIA)	25,00 €
GEWÜRZTRAMINER (TRENTINO)	25,00 €
ROERO ARNEIS (PIEMONTE)	25,00 €

VINI ROSSI

SFUSO DELLA CASA 1/4 LITRO	3,00 €
SFUSO DELLA CASA 1/2 LITRO	6,00 €
SFUSO DELLA CASA 1 LITRO	12,00 €
LAMBRUSCO DOC SECCO (EMILIA ROMAGNA)	20,00 €
LAMBRUSCO DOC AMABILE (EMILIA ROMAGNA)	20,00 €
MERLOT (FRIULI VENEZIA GIULIA)	22,00 €
MORELLINO DI SCANSANO (TOSCANA)	22,00 €
NERO D'AVOLA (SICILIA)	22,00 €
PRIMITIVO DI MANDURIA (PUGLIA)	25,00 €
CHIANTI (TOSCANA)	25,00 €
SANGIOVESE DOC (EMILIA ROMAGNA)	22,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ABRUZZO)	23,00 €
BARBERA (PIEMONTE)	23,00 €
CANNONAU (TRENTINO)	25,00 €
ROSSO DI MONTALCINO (TOSCANA)	25,00 €
TEROLDEGO (FRIULI VENEZIA GIULIA)	25,00 €
ROSÈ (PUGLIA)	20,00 €

VINI DOLCI

ALBANA PASSITA	22,00 €
MOSCATO DOC	22,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA	22,00 €

ALCUNI DEI NOSTRI VINI SONO
DISPONIBILI ANCHE AL CALICE

BOLLICINE

PROSECCO DOC VALDOBBIADENE	22,00 €
FOSS MARAI VALDOBBIADENE	27,00 €
CARTIZZE MIONETTO VALDOBBIADENE	30,00 €
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA SATÈN	37,00 €
LE CANTORIE BRUT ARMONIA FRANCIACORTA	37,00 €
LE CANTORIE FRANCIACORTA ROSÈ	37,00 €
BELLAVISTA FRANCIACORTA ASSEMBLAGE	60,00 €
CÀ DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE	60,00 €
SERGIO MIONETTO VALDOBBIADENE EXTRA DRY	25,00 €
SERGIO MIONETTO VALDOBBIADENE ROSÈ	25,00 €
MOET & CHARDON	60,00 €
VEUVE CLIQUOT	60,00 €

BIRRA

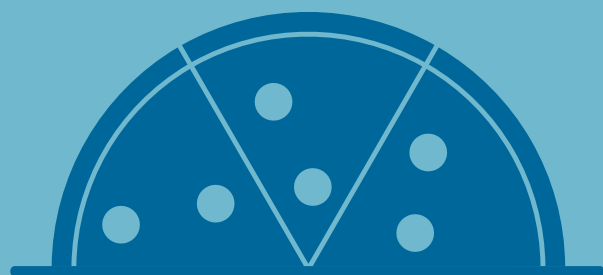
BIRRA PICCOLA BIONDA 0,2 L	3,00 €
BIRRA MEDIA BIONDA 0,4 L	6,00 €
CARAFFA BIONDA 1 L	12,00 €
BIRRA PICCOLA ROSSA	4,00 €
BIRRA MEDIA ROSSA	7,00 €
BECK'S	5,00 €
CERES	6,00 €
CORONA	5,00 €
ICHNUSA NON FILTRATA	5,00 €
ERDINGER 0,5 L WEIZEN BIER	6,00 €
MENABREA 0,66 L	7,00 €
MORETTI 0,66 L	6,00 €
BIRRA ANALCOLICA	5,00 €

BIRRE ARTIGIANALI REGIONALI

GRADISCA 1/2 L	7,00 €
LA VOLTINA 1/2 L	7,00 €

BAR

ACQUA MINERALE 3/4 L	2,50 €
COCA COLA SPINA PICCOLA	2,50 €
COCA COLA SPINA MEDIA	5,00 €
COCA COLA SPINA LITRO	10,00 €
BIBITE IN BARATTOLO	3,00 €
BIBITE IN BOTTIGLIA	2,50 €
SUCCHI DI FRUTTA 200 ML	3,00 €
APERITIVI ANALCOLICI	3,00 €
APERITIVI ALCOLICI	6,00 €



PIZZERIA

FORNO A LEGNA

LE PIZZE

COTTE NEL FORNO A LEGNA

LE CLASSICHE

SCHIACCIATINA	2,50 €	CAPRICCIOSA	8,50 €
SCHIACCIATINA ROSSA	3,00 €	MARGHERITA CON P. COTTO, FUNGHI E CARCIOFI	
MARINARA	5,50 €	QUATTRO STAGIONI	8,50 €
SALSA DI POMODORO, OLIO, AGLIO E ORIGANO		MARGHERITA CON P. COTTO, FUNGHI, CARCIOFI E OLIVE	
MARGHERITA	6,50 €	ZINGARA	9,00 €
POMODORO E MOZZARELLA		MARGHERITA CON PEPERONI, CAPPERI, SAL. PICCANTE E OLIVE	
NAPOLI	7,50 €	CRUDO DI PARMA	9,00 €
MARGHERITA CON ACCIUGHE E ORIGANO		PANCETTA E RADICCHIO	9,00 €
ROMANA	7,50 €	QUATTRO FORMAGGI	9,00 €
MARGHERITA CON ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO		GORGONZOLA E RUCOLA	9,00 €
SALSICCIA	8,00 €	TIROLESE	9,50 €
MARGHERITA CON SALSICCIA FRESCA		MARGHERITA CON WÜRSTEL, FUNGHI E SPECK	
DIAVOLA	8,00 €	CRUDO E PORCINI	10,50 €
MARGHERITA CON SALAME PICCANTE			
PROSCIUTTO E FUNGHI	8,00 €		
MARGHERITA CON PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TRIFOLATI			

ALLE VERDURE

MELANZANE	7,50 €	CONTADINA	9,00 €
FUNGHI FRESCHI	7,50 €	MARGHERITA CON ZUCCHINE, MELANZANE, POMODORINI E BASILICO	
RUCOLA	7,50 €	TREVIGIANA	8,50 €
POMODORINI	7,50 €	MARGHERITA CON RADICCHIO AL BALSAMICO E GRANA	
PATATE FRITTE	8,50 €	LA PISCINA	9,00 €
ORTOLANA	9,00 €	MARGHERITA CON INSALATA DI RADICCHIO, RUCOLA, POMODORINI, FUNGHI FRESCHI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	
MISTO DI VERDURE CRUDE E COTTE			

ALLA NAPOLETANA

DOPPIO IMPASTO, BORDO ALTO E SOFFICE

REGINA	11,00 €	VESUVIO	12,00 €
SALSA DI POMODORO, BUFALA, POMODORINI E BASILICO		MARGHERITA CON SALAME PICCANTE, PROVOLA AFFUMICATA E POMODORI SECCHI	
SALSICCIA E FRIARIELLI	11,00 €	MARECHIARO	11,00 €
BIANCA CON SALSICCIA FRESCA E FRIARIELLI		SALSA DI POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, CAPPERI, OLIVE NERE, POMODORINI E GRANA IN COTTURA	
CAFONA	11,00 €		
BIANCA CON PROSCIUTTO COTTO, BURRATA E PEPE MACINATO			

COPERTO € 3,00.

(Questo costo è necessario per sostenere le spese di lavanderia e “Mise en Place”)
Lista degli allergeni disponibile alla cassa

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati si prega di consultare il personale di sala

LE SPECIALI

TONNO E CIPOLLA	8,50 €	TEDESCA	9,50 €
PARMIGIANA	8,50 €	<i>WÜRSTEL E PATATINE</i>	
<i>MELANZANE, GRANA E BASILICO</i>		PAESANA	9,50 €
SQUACQUERONE E RUCOLA	8,50 €	<i>GORGONZOLA, FRIARIELLI E SALAME PICCANTE</i>	
TEXANA	8,50 €	SAPORITA	10,50 €
<i>SALSICCIA, FAGLIOLI E CIPOLLA DI TROPEA</i>		<i>BURRATA, POMODORINI, ACCIUGHE, BASILICO E ORIGANO</i>	
TEODORICO	9,00 €	BUFALA E PORCINI	10,50 €
<i>ASPARAGI, UOVO SBATTUTO, PANCETTA E GRANA</i>		VALTELLINA	10,00 €
SPECK E BRIE	9,00 €	<i>SCHIACCIATINA ROSSA CON BRESAOLA, RUCOLA E GRANA</i>	
AFFUMICATA	9,50 €	PIZZAIOLO	11,50 €
<i>SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA, ORIGANO E CIPOLLA DI TROPEA</i>		<i>BUFALA, CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</i>	
BOMBA	9,50 €	EMILIANA	11,50 €
<i>SALAME PICCANTE, OLIVE NERE, GORGONZOLA E PEPERONCINO</i>		<i>BUFALA, POMODORINI E CRUDO DI PARMA (TUTTO IN USCITA)</i>	
SICILIANA	9,50 €	ROMAGNOLA	10,00 €
<i>TONNO, MELANZANE, CAPPERI E POMODORINI</i>		<i>SQUACQUERONE, PANCETTA, RUCOLA E RADICCHIO</i>	

PIZZE CON IL PESCE

GAMBERI, PESTO E POMODORINI	13,00 €	MARE E MONTI	12,00 €
<i>MOZZARELLA, GAMBERI, POMODORINI E PESTO GENOVESE</i>		<i>MARGHERITA CON INSALATA DI MARE E ZUCCHINE</i>	
NORVEGESE	12,00 €	MEDITERRANEA	15,00 €
<i>MOZZARELLA, PANNA, SALMONE E RUCOLA</i>		<i>MOZZARELLA, TONNO FRESCO, POMODORINI GIALLI E CIPOLLA DI TROPEA</i>	
FRUTTI DI MARE	13,00 €	CANTABRICO	14,00 €
<i>BASE MARINARA CON FRUTTI DI MARE E CROSTACEI</i>		<i>ROSSA, POMODORINI GIALLI, ALICI DEL CANTABRICO, BURRATA E BASILICO</i>	

PIZZE BIANCHE

BIANCANEVE	7,00 €	FAVOLOSA	9,00 €
<i>SOLO MOZZARELLA</i>		<i>MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, GORGONZOLA, PANNA E RUCOLA</i>	
TEODORA	8,50 €	TARTUFATA	10,50 €
<i>MOZZARELLA, POMODORINI, BASILICO E SCAGLIE DI GRANA</i>		<i>MOZZARELLA, CREMA DI TARTUFO, FUNGHI FRESCHI E PROSCIUTTO CRUDO</i>	
GHIOTTA	9,00 €		
<i>MOZZARELLA, ZUCCHINE, PANCETTA E PROVOLA</i>			

CALZONI

CALZONE FARCITO	9,00 €	SUPERCALZONE	12,00 €
<i>MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E CARCIOFI</i>		<i>MOZZARELLA, MELANZANE, PROVOLA AFFUMICATA E PROSCIUTTO CRUDO IN USCITA</i>	
MEZZALUNA	10,00 €	CALZONE NAPOLI	10,50 €
<i>MEZZO CALZONE, PROSCIUTTO E FUNGHI E MEZZA MARGHERITA CON RUCOLA E GRANA</i>		<i>RICOTTA, SALAME PICCANTE, PROSCIUTTO COTTO, PEPE E MOZZARELLA</i>	
		<i>IN USCITA: POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO</i>	

OGNI INGREDIENTE IN PIÙ	+ 1,00 €	IMPASTO CON FARINA INTEGRALE	+ 1,50 €
AGGIUNTA DI CRUDO	+ 2,50 €	PIZZA STESA	+ 3,00 €
AGGIUNTA DI BUFALA	+ 3,00 €	DOPPIO IMPASTO	+ 1,50 €
AGGIUNTA DI BURRATA	+ 3,00 €	AGGIUNTA DI PATATINE	+ 2,00 €
AGGIUNTA MOZZARELLA	+ 1,50 €	PIZZE BABY SCONTO	- 1,00 €

DOLCI

CREMA DI MASCARPONE <i>CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO E CIALDE DI BISCOTTO</i>	6,00 €
PANNA COTTA <i>SERVITA CON LA SUA SALSA: CARAMELLO, CIOCCOLATO FONDENTE O FRUTTI DI BOSCO</i>	6,00 €
TIRAMISÙ	6,00 €
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>TIEPIDO CON CREMA CHANTILLY E CRUNCH AI CEREALI</i>	7,00 €
TORTINO AL PISTACCHIO <i>CIOCCOLATO BIANCO E CUORE CALDO AL PISTACCHIO ABBINATO CON CREMA AL PASSION FRUIT</i>	7,00 €
MILLEFOGLIE CHANTILLY <i>STRATI DI SFOGLIA CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY E AMARENE</i>	6,00 €
ZUPPA INGLESE <i>CREMA GIALLA, CREMA CIOCCOLATO, SAVOIARDI, ALCHERMES</i>	6,00 €
CREMA CATALANA <i>CREMA ALL'UOVO, SPEZIE, CROSTA DI ZUCCHERO E FRUTTI DI BOSCO</i>	6,00 €
BABÀ <i>CON BAGNA LEGGERA AL RUM, CHANTILLY E AMARENE</i>	6,00 €
TORTA DEL GIORNO	6,00 €
FRAGOLE	6,00 €
FRAGOLE CON PANNA	6,00 €
TAGLIO D'ANANAS	5,00 €



GELATI E SEMIFREDDI

TARTUFO NERO O BIANCO	4,00 €
COPPA PICCOLA GUSTI A SCELTA <i>TRE PALLINE</i>	6,00 €
GUSTI GELATO: <i>NOCCIOLA, CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE, CREMA, PISTACCHIO</i>	
COPPA SPAGNOLA <i>GELATO FIOR DI LATTE CON AMARENE E PANNA MONTATA</i>	8,00 €
COPPA DEL LIDO <i>GELATO ALLA CREMA, CIOCCOLATO, VARIEGATO CARAMELLO, PANNA E GRANELLA DI NOCCIOLA</i>	8,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>GELATO ALLA CREMA CON CAFFÈ ESPRESSO E PANNA MONTATA</i>	8,00 €
AFFOGATO AL CIOCCOLATO <i>GELATO ALLA CREMA CON CIOCCOLATO FONDENTE E PANNA MONTATA</i>	8,00 €
BANANA SPLIT <i>BANANA FRESCA, GELATO ALLA CREMA, PANNA MONTATA E CIOCCOLATO FONDENTE</i>	9,00 €

SORBETTI

LIMONE	4,00 €
CAFFÈ <i>(CONTIENE LATTOSIO)</i>	4,00 €



**AMERICAN
BAR**

COCKTAIL “ LA PISCINA”

SOTTO LE LENZUOLA RUM, BRANDY, COINTREAU E LIMONE	8,00 €
GOLDEN BEACH BRANDY SHAKERATO CON LIQUORE DI PESCA E GRAN MARNIER	8,00 €
GIO PREGIÒ VODKA, LIQUORE ALLA PESCA, COINTREAU, LIMONE, FRAGOLA E VODKA BLU - TRE COLORI	8,00 €
ORGASMO VODKA, BLU CURAÇÃO, PASSION FRUIT, PEACH THREE	8,00 €
B 52 A TRE COLORI: KALUA, BAILEYS E GRAN MARNIER	8,00 €

MIX APPEAL

JIMMI FRIZZ VODKA, APEROL E LEMON SODA	8,00 €
JONNY BE GOOD VODKA, LIQUORE ALLA PESCA E BITTER LEMON	8,00 €
MOSKOW MULE VODKA, LIME, GINGER BEER E CETRIOLO	8,00 €
TONY MELONE VODKA, LIQUORE AL MELONE E BITTER LEMON	8,00 €
CUBA LIBRE RUM, LIMONE E COCA COLA	8,00 €
GIN TONIC	8,00 / 10,00 €
BOURBON GINGER ALE	8,00 €
RUM E COLA	8,00 / 10,00 €



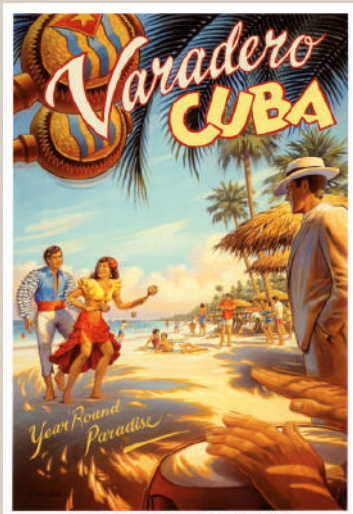
COCKTAIL CLASSICI

AMERICANO CAMPARI, MARTINI ROSSO E SODA	8,00 €
ALEXANDER BRANDY, CREMA CACAO E PANNA	8,00 €
GRASSHOPPER MENTA VERDE, CREMA CACAO E PANNA	8,00 €
WHITE LADY GIN, COINTREAU E LIMONE	8,00 €
STINGER BRANDY E CREMA DI MENTA BIANCA	8,00 €
SIDECAR RUM, BRANDY, COINTREAU E LIMONE	8,00 €
WHISKY SOUR WHISKY, LIMONE E ZUCCHERO	8,00 €
NEGRONI GIN, MARTINI ROSSO E CAMPARI	8,00 €
MARGARITA TEQUILA, COINTREAU, LIMONE E SALE	8,00 €

PESTATI

CAIPIRINHA LIME, ZUCCHERO DI CANNA E CACHACA	9,00 €
CAIPIRISSIMA LIME, ZUCCHERO DI CANNA E RUM BIANCO	9,00 €
CAIPIROSKA LIME, ZUCCHERO DI CANNA E VODKA	9,00 €
MOJITO LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA E RUM AMBRATO	9,00 €
ITALIA 150 LIMONE ARANCIA PESTATA, ZUCCHERO, CAMPARI, AMARETTO E STRAVECCHIO	9,00 €
CAIPIBOSCO LIME, ZUCCHERO DI CANNA, FRUTTI DI BOSCO E VODKA	9,00 €
CAIPIFRAGOLA LIME, ZUCCHERO DI CANNA, FRAGOLA E VODKA	9,00 €
CAIPIPASSION LIME, ZUCCHERO DI CANNA, PASSION FRUIT E VODKA	9,00 €
PUNCH CUBANO LIME, ZUCCHERO DI CANNA, RUM BIANCO E COCA COLA	9,00 €

LONG DRINK



LADY KILLER

GIN, APRICOAT, COINTREAU, PASSION FRUIT E ANANAS

9,00 €

BOSSANOVA

RUM, RUM JAMAICA, LIQUORE ALLA PESCA, PASSION FRUIT, ARANCIA E PAPAYA

9,00 €

HAVANA BEACH

RUM, ANANAS, LIMONE, ZUCCHERO E GINGER ALE

9,00 €

PINA COLADA

RUM, CREMA DI COCCO E ANANAS

9,00 €

THE FREDDO DELLE ISOLE

GIN, RUM, TEQUILA, VODKA, COINTREAU, COCA COLA E LIME

10,00 €

ANALCOLICI

PEACH ON THE BEACH

PESCA, ARANCIA, LIMONE E FRAGOLA

8,00 €

ROCCOCÒ

BANANA, POMPELMO, LIMONE E FRAGOLA

8,00 €

RUMBA

ANANAS, POMPELMO, LIMONE E KIWI

8,00 €

FREDDY COCCODRILLO

POMPELMO, PASSION FRUIT, PAPAYA E COCCO

8,00 €

SAN FRANCISCO

ARANCIA, LIMONE, POMPELMO, ANANAS E SODA

8,00 €

MARY POPPINS

PASSION FRUIT, ANANAS E LEMON SODA

8,00 €

REBY

FRAGOLE FRESCHE, SUCCO D'ANANAS, SUCCO D'ARANCIA E ORZATA

10,00 €

MIMÌ

BANANA FRESCA, SUCCO D'ANANAS, SUCCO DELLA PASSIONE E COCCO

10,00 €



ESOTICI

PEACH DAIQUIRI

RUM, LIQUORE ALLA FRUTTA: PESCA - LIMONE
ANCHE AL GUSTO BANANA E FRAGOLE

9,00 €

MAITAI

RUM, RUM JAMAICA, APRICOAT, COINTREAU, LIMONE, GRANATINA, ORZATA E ARANCIA

10,00 €

ZOMBIE

RUM, RUM JAMAICA, APRICOAT, COINTREAU, ANANAS, PASSION FRUIT, LIMONE, GRANATINA E ORZATA

10,00 €

CHEE CHEE

VODKA, CREMA DI COCCO, ANANAS, ARANCIA E PAPAYA

9,00 €

JULIA

RUM, AMARETTO, FRAGOLE FRESCHE E SUCCO D'ANANAS

10,00 €



SHORTINI

FRANKY <i>CACHACA, LIMONE E ZUCCHERO</i>	6,00 €
CAPEZZOLO BAGNATO <i>A TRE COLORI: SAMBUCA, GRANATINA E BAILEYS</i>	6,00 €
CIRO COCKTAIL <i>VODKA, COINTREAU E MENTA BIANCA</i>	6,00 €
WAIKIKI <i>RUM E ARANCIA</i>	6,00 €
BOMBE ALLA FRUTTA <i>VODKA SECCA E SCIROPPO DI FRUTTA</i>	6,00 €
BUM BUM <i>ALCOOL A SCELTA E BIBITA GASSATA</i>	6,00 €



HOT DRINKS

IRISH COFFEE <i>IRISH WHISKY, ZUCCHERO, CAFFÈ E PANNA</i>	9,00 €
JAMAICA COFFEE <i>RUM JAMAICA, ZUCCHERO, CAFFÈ E PANNA</i>	9,00 €
LAMPADA DI ALADINO <i>BRANDY, COINTREAU, CAFFÈ E PANNA</i>	9,00 €
CAFFÈ BABÀ <i>DRAMBUIE, BAILEYS, CAFFÈ E PANNA</i>	9,00 €
CIOCO BRILLO <i>AMARETTO, BRANDY, CREMA, CACAO, CIOCCOLATO E PANNA</i>	9,00 €
GROG AL WHISKY O RUM	9,00 €



COCKTAIL BOLLICINE

BELLINI <i>PESCA FRESCA, LIQUORE ALLA PESCA E PROSECCO</i>	8,00 €
MIMOSA <i>ARANCIA SPREMITA, GRAND MARNIER E PROSECCO</i>	8,00 €
FRAGOLINO <i>FRAGOLA FRESCA, COINTREAU E PROSECCO</i>	8,00 €
ROYAL <i>FRUTTI DI BOSCO, COINTREAU E PROSECCO</i>	8,00 €



CAFFETTERIA BAR

CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50 €
CAFFÈ CORRETTO	2,50 €
CAFFÈ SHAKERATO	3,00 €
CAFFÈ D'ORZO	1,50 €
CAPPUCCINO	2,00 €
TÈ E INFUSI	2,50 €
TÈ FREDDO	3,00 €
CIOCCOLATA IN TAZZA	4,00 €
CORREZIONE DI PANNA	1,00 €
SPREMUTE	4,00 €
FRAPPÈ	6,00 €
SUCCHI DI FRUTTA 200ML	3,00 €

GUSTI: ALBICOCCA, PESCA, PERA, ARANCIA, POMODORO, ACE, MIRTILLO E MELA

GRAPPE

MONOVITIGNO	4,00 €
PRIME UVE	5,00 €
903	5,00 €
PRIME UVE NERA	6,00 €
18 LUNE	6,00 €
AMARI E DIGESTIVI	4,00 €



BOTTIGLIERIA

WHISKY

J&B	5,00 €
OBAN 14 ANNI	7,00 €
GLEN GRANT	5,00 €
MACCALLAN 12 ANNI	7,00 €
GLENLIVET 12 ANNI	7,00 €
LAGAVULIN 12 ANNI	7,00 €
LAPROHAIG 10 ANNI	7,00 €
TALISKER 10 ANNI	7,00 €
FOUR ROSES	6,00 €
JIM BEAM	6,00 €
JACK DANIEL'S	6,00 €
CANADIAN CLUB	6,00 €
JAMESON 1780	6,50 €
BUSHMILL	6,00 €

RUM

BACARDI	5,00 €
HAVANA SILVER	5,00 €
HAVANA ANEJO	5,00 €
HAVANA 7	6,00 €
PAMPERO	5,00 €
DIPLOMATICO	6,00 €
BRUGAL ANEJO	6,00 €
ZACAPA 23 ANNI	7,00 €
EL DORADO 12 ANNI	7,00 €
MATUSALEM 15 ANNI	7,00 €
PAMPERO ANNIVERSARIO 8 ANNI	6,00 €
CACHACA	5,00 €

GIN, VODKA E TEQUILA

GORDON	4,00 €
TANQUERAY	5,00 €
BOMBAY	5,00 €
ETSU	6,00 €
MALFY	6,00 €
GREYGOOSE	6,00 €
ABSOLUT	5,00 €
ARTIC VODKA ALLA FRUTTA	4,00 €
JOSE CUERVO	4,00 €
TEQUILA REPOSADO	6,00 €
MEZCAL	4,00 €





Tel: 0544 939205



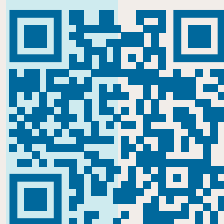
339.2955340



ristorante_lapiscina



lapiscinalidodiclasse



Lido di Classe