



Cucina, Pizza & Caffè'



Cosa succede qui?

sfrizzoli scacciapensieri pizza
risotto carne burger bowl

PERCHE'

Nella mia famiglia servire i clienti è sempre stata una religione.

A casa mia si chiamavano tassativamente "i siori".

E servire "i siori" era tutto:

Noi siamo uno strumento al servizio di chi vuole stare con gli amici, con la famiglia o con i colleghi, e mangiare un cibo semplice, confortevole, che sa di casa...

COME

Loto è una piccola comunità, dove le storie dei nostri "Siori" si intrecciano con le nostre vite, e di chiunque ci abbia aiutato.

I nostri ragazzi condividono i nostri valori e cercano di farvi vivere un momento semplice ma almeno un po' speciale.

Molte volte ci riescono bene, alcune volte un po' meno.

Dipende anche da voi.

COSA

Abbiamo iniziato a prenderci cura di voi prima del vostro arrivo:

il nostro Menù è il risultato di anni di lavoro, di ricerche di prodotti e fornitori, di prove sulle ricette e sui loro equilibri, di cose che sono successe, o di cose che non riuscivano a succedere.

Per questo, in linea di massima, qui dentro succede quello che c'è scritto, mentre quello che non c'è scritto non potrà succedere.

Grazie per essere qui da noi

Leandro Di Stefano



*Questa ricetta non prevede glutine negli ingredienti ma non è in nessun modo garantita l'assenza di contaminazioni



*Questa ricetta non prevede carne negli ingredienti ma non è in nessun modo garantita l'assenza di contaminazioni



TANTO PER COMINCIARE

PATATINE MOJITO

Generosa porzione di Patatine Fritte, servite con Pepe affumicato e succo di Lime 7.50

RONDELLE DI MELANZANE

(è un piccolo antipastino)

Rondelle di Melanzane panate, fritte al momento 6.80

KENTUCKY

(è un piccolo antipastino)

Filettini di pollo (200 gr. Pezzi interi, non è carne macinata ricomposta) 11.00



GLI SFRIZZOLI

... una noiosa sera di novembre facevamo un po' di esperimenti in cucina ed un impasto fatto alcuni giorni prima finì, dopo essere stato tagliuzzato a pezzetti, in friggitrice...

Così, un po' per scherzo, eccoti gli SFRIZZOLI, un piatto semplice, popolare, divertente, socializzante. Amato, odiato, copiato (male), sono da sempre la nostra insegna.



CONSIGLI DA BERE
BIRRA SCHWARZER NEUZELLER
BIRRA GOLDEN WEIZEN
VINO LAGREIN DUNKEL

★ GLI ORIGINALI DAL 1997 ★

Ma cosa sono questi Sfrizzoli?

Piatto storico del locale.

Fatti con un impasto di farina 5 cereali e lievito madre.

Tagliato a pezzi e cotto al momento in friggitrice.

Serviti con una delle tre combinazioni che leggi sotto.

Ve li consigliamo anche come antipasto da condividere con gli amici.

LA BELLA COPPIETTA

San Daniele Riserva 18 mesi, **Burrata**,
assaggio di Kartoffeln Salat Pusteria 16.50

GLI ORIGINALI

San Daniele Riserva 18 mesi, **Crescenza**,
assaggio di Kartoffeln Salat Pusteria 14.50

DEL CASARO

San Daniele Riserva 18 mesi, **Crema di Formaggi** (fatta da noi),
assaggio di Kartoffeln Salat Pusteria 13.50

LO SFRIZZOLO SEGRETO: LO SCACCIAPENSIERI

Gran tagliere di tutti i nostri salumi e formaggi (un pò di verdurina per decenza), servito con tutti gli sfrizzoli che vi serviranno per finirli (a oltranza).

Si paga come al cinema: "a persona", per ogni posto a sedere (chi assaggia paga) 25.00



Che sfizieria

CARNE



CONSIGLI DA BERE:
BIRRA SCHWARZER NEUZELLER
VINO LAGREIN DUNKEL

CARNE

EL TENDRO

Filetto di Manzo (250 gr.) cotto alla griglia.
Servito con contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci 27.40

DOLOMITI PILATES FOOD

Il più tradizionale dei piatti Trentini, (Frittelle di Patate grattugiate)
Servito con i nostri salumi e formaggi (un pò di verdure per decenza) e Cavoli Cappucci 21.00

IL BOSS DELLE COSTINE

Questa ricetta, diversa da quella che serviamo al Tipico in centro storico,
viene completata al momento della grigliatura laccando le Costine
con salsa BBQ in pieno stile USA.

Servite con una montagna di Patate Fritte e Cavoli Cappucci 21.90

IL POLLO DI BAVIERA

La nostra sovracoscia di Pollo, marinata nella Birra gluten-free, cotta alla piastra,
servita con (a parte) una Burrata.

Servita con contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci 17.50

SALISBURGO

Dalla tradizione Austriaca vi serviamo la nostra Wiener Schnitzel (cotoletta) di Maiale,
cotta al momento. E accompagnata dalla sua tradizionale composta di Mirtilli Rossi.

Servita con contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci 16.40

LE POLPETTE DEL LOTO

Le nostre storiche polpette, fatte con Manzo e annegate nel nostro sugo di pomodoro.
Potete sceglierle semplici o "maritate" (ovvero guarnite con dadolata di Mozzarella fiordilatte di
Agerola... il prezzo non cambia) 15.20



GLI AMERICANI DI TRENTO

LOTO 1997

CONSIGLI DA BERE:
BIRRA MELA NEUZELLER
BIRRA SKIETTA
VINO PINOT NERO

GLI AMERICANI DI TRENTO

NEW YORK *Servito al piatto*

Un Burger di puro Manzo (200 gr. circa), cotto alla piastra, servito sopra un Tortel di Patate (frittella tradizionale Trentina), ricoperto con Formaggio Trentino e Bacon piastrato, a parte salsa BBQ. Servito con le nostre speciali Patate Fritte e Cavoli Cappucci 17.00

BROOKLYN *Questo è un panino!*

Dentro un panino vi serviamo un Burger di puro Manzo (200 gr.circa) cotto alla piastra, Insalata, Pomodoro, Bacon piastrato, Burrata e la nostra mitica Salsa Burger. Servito con le nostre speciali Patate Fritte 18.50

RICETTA NON MODIFICABILE

LOUISIANA DINNER

Bocconcini di maiale sfilacciato (250 gr) impanati e fritti, in perfetto stile Americano. Serviti con una montagna di Patate Fritte e Salsa Barbecue 21.50

È questo?!

**NO DAI
ANCORA**



complete bowl



CONSIGLI DA BERE:
BIRRA MELA NEUZELLER
BIRRA SKIETTA
VINO GEWURZTRAMINER

COMPLETE BOWL

TUNA BOWL

no variazioni

Olive **Taggiasche**, Una **Burrata**,
Filetti di Tonno sott'olio (zona pesca FAO 34),
mix di Riso Integrale al vapore, Insalata,
Cavoli Cappucci, Pomodoro fresco, Ceci, Radicchio e Noci 16.50

CAESAR BOWL

no variazioni

Tocchetti del nostro leggendario **Pollo** cotto a bassa temperatura e **piastrato al momento** dell'ordine, scaglie di **Trentingrana** 24 mesi. Salsa Caesar gluten free (a parte),
mix di Riso Integrale al vapore, Insalata,
Cavoli Cappucci, Pomodoro Fresco, Ceci, Radicchio e Noci 14.50

FIT BOWL

no variazioni

Spicchi di **Carciofini grigliati** sott'olio, Olive **Taggiasche**, scaglie di **Trentingrana** 24 mesi,
mix di Riso Integrale al vapore, Insalata,
Cavoli Cappucci, Pomodoro fresco, Ceci, Radicchio e Noci 14.00



PIZZA



STANDARD DI PRODOTTO:

Farina 5 cereali + Lievito madre + doppia lievitazione + Fiordilatte di Agerola + Pomodoro BIO

LE MIE PIZZE

GRANDEMILIA

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola

DOPO COTTURA: San Daniele Riserva 18 mesi, una Burrata e Salsina Basilico (no aglio) 14.40

Birra consigliata Skietta o vino Pinot Grigio

LA FIGLIA DI TOTONNO

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Cipolla Caramellata, Pomodoro "dolce" arrostito, Filetti di Tonno sott'olio, Olive Taggiasche 16.00

Birra consigliata Skietta o vino Pinot Nero



VEDI CHE STAI SCIUPATO

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola, dadetti di Melanzane arrostiti, Cipolla Caramellata

DOPO COTTURA: Burrata e Salsina Basilico (no aglio) 13.00

Birra consigliata Mela Neuzeller o vino Gewürztraminer

EL BOIA DI CARPI

(DEDICATA A PAOLO VESCOVINI)

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Salsiccia, Cipolla Caramellata, Spianata Calabra, Funghi con Porcini caserecci

DOPO COTTURA: Gorgonzola dolce 16.00

Birra consigliata Ipa Goose o vino Lagrein Dunkel



STANDARD DI PRODOTTO:

Farina 5 cereali + Lievito madre + doppia lievitazione + Fiordilatte di Agerola + Pomodoro BIO

LE MIE PIZZE

30 E LODE

(DEDICATA AGLI AMICI GIANNI E RITA)

Pomodoro BIO

DOPO COTTURA: Rucola, Mozzarella di Bufala, Pomodoro fresco, San Daniele Riserva 18 mesi, Salsina Basilico (no aglio) 14.50

Birra consigliata Lampono Neuzeller o Vino Pinot Nero

LA PARMIGIANA

A MODO MIO

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Melanzane arrostate, Zucchine arrostate

DOPO COTTURA: Scaglie di Trentingrana 24 mesi, una Burrata, Rucola e Salsina Basilico (no aglio) 14.50

Arriva in tavola senza nessuna variazione, indipendentemente da ciò che viene ordinato

Birra consigliata Golden Weizen o vino Pinot Nero

EX CALABRESE

Mozzarella fiordilatte di Agerola, Spianata Calabria, Filetti di Peperoni dolci arrosto (senza buccia e senza semi), Peperoncini e Aglio piccantini sott'olio

DOPO COTTURA: Crescenza 14.80

Birra consigliata Ipa Goose o vino Pinot Nero

GUARDIABOSCHI

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola e Finferli

DOPO COTTURA: Prosciutto cotto Val di Anterselva 14.80

Birra consigliata Lampono Neuzeller o vino Pinot Nero



STANDARD DI PRODOTTO:

Farina 5 cereali + Lievito madre + doppia lievitazione + Fiordilatte di Agerola + Pomodoro BIO

LE MIE PIZZE

4 POMMIDORI E 1 BUFALA

(LA PIZZA PIU' VENDUTA DEL LOTO)

Pomodoro BIO, Passata di Pomodoro giallo, Mozzarella di Bufala, Pomodoro "dolce" arrostito, Pomodori verdi in olio d'oliva
DOPO COTTURA: Salsina Basilico (no aglio) 13.80

Birra consigliata Mela Neuzeller o vino Gewürztraminer

ROMA NAPOLI SOLA ANDATA

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Cipolla caramellata, Capperi e Acciughe del Cantabrico 13.50

Birra consigliata Skietta o Vino Pinot Grigio

LA PIZZA DEI 6 CAPRICCI

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Prosciutto Val di Anterselva, Olive Taggiasche, Funghi con Porcini caserecci
DOPO COTTURA: Burrata 16.50

Birra consigliata Ipa Goose o vino Pinot Nero

MA CHE, STANNO I TIROLESIS? STANNO

(LA PREFERITA DEL CAPO)

Mozzarella fiordilatte di Agerola, Zucchine, Finferli
DOPO COTTURA: Speck della Pusteria a fette 15.90

Birra consigliata Golden Weizen o vino Lagrein Dunkel

LOTO (NON CHIEDETEMI LA MARGHERITA 😊)

Pomodoro BIO, Passata di Pomodoro giallo, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Pomodoro "dolce" arrostito, Salsina Basilico (no aglio) 10.50



BIRRE ALLA SPINA

IL BIRRIFICIO HB TRAUNSTEIN

Nel sud della Baviera, a pochi passi dal lago di Chiemsee, nel villaggio di Traunstein sorge il Birrificio HB.

Dalla fonte di acqua all'interno del birrificio e da una maniacale selezione di orzo e luppolo, nascono birre semplici ma speciali.

CHIARA (NON FILTRATA)

SKIETTA (5.3 alc.)

Artigianale HB Traunstein, leggera,
beverina piccola 4.00 media 6.00

FRUTTATA

HB GOLDEN WEIZEN (5.4 alc.)

Artigianale HB Traunstein, leggera,
morbida piccola 4.00 media 6.50

LE MIE SELEZIONI

Da Birrifici selezionati, scelte personalmente da me

BIANCA

HOEGAARDEN (Ugarden) (4.8 alc.)

Fruttata, fresca media 7.00

AMBRATA

LEFFE ROSSA (6.6 alc.)

corposa media 7.50

IPA

GOOSE MIDWAY (4.1 alc.)

La leggenda di Chicago, poco alcolica,
piena di carattere media 7.50



BIRRE IN BOTTIGLIA

IL BIRRIFICIO NEUZELLER

Nel nord della Germania, nella regione del Brandeburgo, si trova un piccolo villaggio, dove sorge il birrificio Neuzeller, famoso per la sua produzione di birre alla frutta, diverse da tutte quelle che avete bevuto finora.

HIMBEER

LAMPONE (4.0 alc)

Dolce, delicata, lucente, con note di Lamponi 6.50

SCHWARZER

MALTO SCURO (3.9 alc)

Dolce, corposa, molto leggera, fantastica con le carni.

Amaro quasi non percepito 6.50

KIRSCH

CILIEGIA (4.8 alc)

Dolce, piena, corposa ma non forte, con delicate note di Ciliegia matura. Amaro assente 6.50

APFEL

MELA (4.8 alc)

Dolce, leggera, semplice, con note vagamente fruttate 6.50



ROSSI

LAGREIN DUNKEL

Cantina Caldaro Kaltern - Viticoltura sostenibile
Rubino corposo con note di Frutti di Bosco

Calice (10cl) 4.00 Calice da pasto (20cl) 7.00 Bottiglia 27.00

PINOT NERO TRENTINO DOC

Castel Firmian Mezzocorona
Secco e intenso

Calice (10cl) 4.00 Calice da pasto (20cl) 7.00 Bottiglia 26.00

BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER

Bottega Vinai Cavit
Aromatico ed elegante

Calice (10cl) 4.00
Calice da pasto (20cl) 6.50
Bottiglia 25.00

PINOT GRIGIO

Castel Firmian Mezzocorona
Secco ed elegante

Calice (10cl) 4.00
Calice da pasto (20 cl) 6.50
Bottiglia 25.00

BOLLICINE

TRENTO DOC MILLESIMATO ALPE REGIS BRUT

Rotari Mezzocorona 36 mesi sui lieviti,
profuma di frutta matura e agrumi,
elegante, gentile in bocca

Bottiglia 49.00

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Cantina Cà del Teo
Fruttato, profuma di fiori e di frutta bianca

Calice (10cl) 3.50
Calice da pasto (20cl) 6.00
Bottiglia 23.00

VIENI A COLAZIONE
07:00-11:00

6 tipologie di pancake
ciambella ingorda
avena porridge
colazione del maso
e molto altro ancora...

**IL TUO SORRISO TUTTE LE MATTINE
DA LUNEDI' A VENERDI'**

WWW.LOTOTRENTO.IT

**VIA GOCCIADORO 62
TRENTO**

LOTO 1991

Ma sei fuori?

ABBONDANTE!

È questo?
NO DA
ANCORA



MA... SÌ!
ANDIAMO

Hai mai
provato



Che sfizieria

HOME OF SFIZZOLI



WOW



«Ci andavamo per ogni nostro bisogno. Quando avevamo sete, naturalmente, e fame, e quand'eravamo stanchi morti. Ci andavamo se eravamo felici, per festeggiare, e quand'eravamo tristi, per tenere il broncio. Ci andavamo dopo i matrimoni e i funerali [...]. Ci andavamo quando non sapevamo di cos'avevamo bisogno, nella speranza che qualcuno ce lo dicesse. Ci andavamo in cerca d'amore, o di sesso, o di guai, o di qualcuno che era sparito, perché prima o poi capitava lì. Ci andavamo soprattutto quando avevamo bisogno di essere ritrovati»

Tratto da "Il bar delle grandi speranze" J.R. Moehring

Bevande - Caffè 1.50 - Acqua 3.00 - Bibite 5.50

Ogni alimento di questo menù viene inteso salvo disponibilità: in caso di necessità, qualsiasi ingrediente potrà essere sostituito con alimenti congelati, surgelati, abbattuti, conservati o di marchi e tipologie diverse da quanto descritto.

I Cani sono i benvenuti. I loro padroni, soltanto fino a quando non infastidiscono il personale o il titolare (è un consiglio ma anche di più)

Coperto e servizio €2.50

Acqua del rubinetto in brocca €3.00 (come la minerale)

Lot: 0461 917190

Lista allergeni disponibile in cassa



CI VEDIAMO QUI

LOTOTRENTO.IT



0461 917190

#LOTOTRENTO1997