



Cucina, Pizza & Caffè'



Cosa succede qui?

sfrizzoli scacciapensieri pizza
risotto carne burger bowl



COSA FACCIAMO QUI DENTRO

4 SFRIZZOLI

4 RISOTTI

8 CARNI

12 PIZZE

5 SPINE DI BIRRA

2 VINI TARENTINI



TANTO PER COMINCIARE

PATATINE MOJITO

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

POLPETTINE DI MELANZANE

Polpettine di Melanzane panate, fritte al momento,
ricoperte di Trentingrana 24 mesi a scaglie 6.80

CESTINO TIROLESE

Il nostro Panfocaccia di giornata
ricoperto di Speck della Val di Anterselva 6.00



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



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 nostra ricetta 27.40

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 nostra ricetta 21.90

IL POLLO DI BAVIERA

Il nostro tenerissimo Petto di Pollo, cotto alla piastra, servito con (a parte) una Burrata.

Servita con contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci nostra ricetta 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 nostra ricetta 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 nostra ricetta 17.00

BROOKLYN Questo è un panino!

NON ACCETTIAMO VARIAZIONI ALLA RICETTA DI QUESTO PIATTO

Sopra un panino artigianale vi serviamo un Burger di puro Manzo (200 gr.circa) cotto alla piastra ricoperto con Bacon; a parte, per completarlo, Insalata, Pomodoro, Burrata e la nostra mitica Salsa Burger. Servito con le nostre speciali Patate Fritte 18.50

CAESAR BOWL

NON ACCETTIAMO VARIAZIONI ALLA RICETTA DI QUESTO PIATTO

Tocchetti del nostro leggendario **Pollo** cotto a bassa temperatura e **piastrato al momento** dell'ordine, a parte, scaglie di **Trentingrana** 24 mesi e Salsa Caesar gluten free.

mix di Riso Integrale al vapore (a parte) Insalata, Cavoli Cappucci nostra ricetta, Pomodoro Fresco, Ceci, Radicchio e Noci 14.90

VERSIONE TUNA

(al posto del pollo, Filetti di Tonno sott'olio) 14.90

VERSIONE FIT (VEGETARIANA)

(al posto del pollo, Carciofini e Olive Taggiasche) 14.90



~~GOURMET~~, ~~NAPOLETANA~~, ~~ROMANA~~, ~~CONTEMPORANEA~~

LA PIZZA DEL LOTO

Mozzarella Fiordilatte di Agerola
Passata di Pomodoro BIO
Impasto ai 5 cereali con Lievito Madre
Crudo San Daniele 18 mesi
Cotto Granbiscotto Rovagnati

Acciughe del Cantabrico
Funghi con Porcini cucinati in casa
Speck Artigianale Valle Anterselva
Bufala DOP Caserta
Trentingrana 24 mesi Presanella



LE MIE PIZZE

POMMIDORI & BUFALA

DOPO COTTURA:

Gocce di Basilico

IN COTTURA:

Pomodoro BIO

Passata di Pomodoro giallo

Mozzarella di Bufala,

Pomodoro "dolce" arrostito,

Pomodori verdi in olio d'oliva

14.50

I 6 CAPRICCI

DOPO COTTURA:

Burrata

IN COTTURA:

Prosciutto Val di Anterselva

Olive Taggiasche

Funghi con Porcini caserecci

BASE classica:

Pomodoro BIO

Mozzarella fiordilatte di Agerola

16.50

MADUNINA

DOPO COTTURA:

Gran Biscotto Gourmet Rovagnati

IN COTTURA:

Funghi con Porcini caserecci

BASE Classica:

Pomodoro Bio

Mozzarella fiordilatte di Agerola

14.00

ROMA NAPOLI

IN COTTURA:

Cipolla Caramellata

Capperi

Acciughe del Cantabrico

BASE classica:

Pomodoro BIO

Mozzarella fiordilatte di Agerola

13.50

LA SAGRA

DOPO COTTURA:

Gorgonzola dolce

IN COTTURA:

Friggione originale Bolognese

(sugo tipico fatto di pomodori e cipolla)

Guanciale

Peperoni arrostiti

BASE bianca:

Mozzarella fiordilatte di Agerola

15.90

CHE, STANNO I TIROLESIS?

DOPO COTTURA:

Speck Valle di Anterselva a fette

IN COTTURA:

Funghi con Porcini caserecci

Radicchio

Patate

BASE bianca:

Mozzarella fiordilatte di Agerola

14.20



LE MIE PIZZE

30 E LODE WINTER

DOPO COTTURA:

Mozzarella di Bufala
Pomodoro "dolce" confit
San Daniele Riserva 18 mesi
Gocce di Basilico

BASE classica:

Pomodoro BIO
Mozzarella fiordilatte di Agerola
15.90

EX CALABRESE

DOPO COTTURA:

Crescenza

IN COTTURA:

Salame piccante Spianata Calabria
Peperoni arrostiti
Aglio e Peperoncino

BASE bianca:

Mozzarella fiordilatte di Agerola
15.50

IVANA L'ORTOLANA

DOPO COTTURA:

Scaglie di Trentingrana 24 mesi
Gocce di Basilico

IN COTTURA:

Melanzane arrostite
Zucchine arrostite
Pomodoro "dolce" confit
Radicchio

BASE classica:

Pomodoro BIO
Mozzarella fiordilatte di Agerola
13.80

DIAVOLACCIA

IN COTTURA:

Salame piccante Spianata Calabria
Peperoncini ripieni con Crema di Formaggi
(fatti da noi)

BASE classica:

Pomodoro BIO
Mozzarella fiordilatte di Agerola
15.50



LE MIE PIZZE

GRANDEMILIA

DOPO COTTURA:

San Daniele Riserva 18 mesi
Una Burrata
Gocce di Basilico

BASE classica:

Pomodoro Bio
Mozzarella fiordilatte di Agerola
14.40

VEDI CHE STAI SCIUPATO

DOPO COTTURA:

Burrata
Gocce di Basilico

IN COTTURA:

Filetti di Melanzane arrostite
Cipolla Caramellata

BASE classica:

Pomodoro BIO
Mozzarella fiordilatte di Agerola
13.00

LA FIGLIA DI TOTONNO

Filetti di Tonno sott'olio
Friggione originale Bolognese
(sugo tipico fatto di pomodori e cipolla)
Olive Taggiasche

BASE bianca:

Mozzarella fiordilatte di Agerola
15.50

EL BOIA DI CARPI

DOPO COTTURA:

Gorgonzola dolce

IN COTTURA:

Salsiccia
Cipolla Caramellata
Salame piccante Spianata Calabra
Funghi con Porcini caserecci

BASE classica:

Pomodoro BIO
Mozzarella fiordilatte di Agerola
15.90



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
Lampone 6.50

APFEL

MELA (4.8 alc)

Dolce, leggera, semplice, con note
vagamente fruttate 6.50

KIRSCH

CILIEGIA (4.8 alc)

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

LAGARIA ROSSO

Vigneti delle Dolomiti IGT
Sapore secco e pieno

Calice da pasto (20cl) 4.00

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

LAGARIA BIANCO

Vigneti delle Dolomiti IGT
Fresco e Armonico

Calice da pasto (20 cl) 4.00

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!

E 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