

LIDO
SAN CRISTOFORO

THE UNEXPECTED BEACH

Elenco degli allergeni Allergene / Allergens list

I piatti contrassegnati con un asterisco (*) possono contenere allergeni.
Chiedi al nostro personale di sala per avere maggiori informazioni.

Mit einem Sternchen (*) gekennzeichnete Teller können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Saalpersonal.

The dishes marked by an asterisk (*) could have allergens inside.
Ask our staff for more information.

(**) Alcuni ingredienti possono essere surgelati in assenza di prodotti freschi.

(**) Einige Zutaten können tiefgekühlt sein.

(**) In case there aren't fresh products, some ingredients could be frozen.

Coperto/Cover/Gedeckpreis

€ 2,00

PER COMINCIARE

Gerichte für den Anfang / Courses to start with

Affettati e formaggi del territorio con tortel di patate fatto in casa accompagnato da fagioli e cavolo cappuccio ^(*) 24

Per 2 persone

Lokale Wurstwaren und Käse, hausgemachte Kartoffeltortel mit Bohnen und Weißkohl.
Local cured meats and cheeses, homemade potato tortel with beans and cabbage.

Trancio di baccalà, crema di zafferano e crumble di oliva nera ^{(*) (**) 16}

Kabeljaufilet mit Safrancrème und schwarzen Oliven-Crumble.
Cod fillet with saffron cream and black olive crumble.

Tartare di gambero con riduzione al Campari e germogli di pisello ^{(*) (**) 18}

Garnelentartar mit Campari-Reduktion und Erbsensprossen.
Prawn tartare with Campari reduction and pea shoots.

Tartare di manzo con senape antica, chips di polenta e coulis di frutti di bosco ^{(*) 18}

Rindertartar mit grobkörnigen Senf, Polentachips und Waldbeeren-Coulis.
Beef tartare with wholegrain mustard, polenta chips, and wild berry coulis.

Tentacolo di polpo, maionese agli agrumi e pomodorini con salsa al mirtillo ^{(*) (**) 18}

Oktopustentakel mit Zitrus und Kirschtomaten Mayonnaise und Heidelbeersoße.
Octopus tentacle, citrus and cherry tomatoes mayo and blueberry sauce.

Fritto misto del Lido ^{(*) (**) 24}

Calamaro, ciuffi di calamaro, triglia, code di gambero e pesciolini.

Tintenfisch, Rotbarbenfilet, Riesengarnele, Garnelenschwänze, frittierte kleine Fische.
Squid, red mullet fillet, king prawn, prawn tails, crispy baby fish.

Pesciolini fritti ^{(*) (**) 7}

Frittierte kleine Fische.
Crispy baby fish.

INSALATONE

Hauptgericht-Salate / Main course salads

Beach Salad (*)

12,5

Insalata gentile, radicchio, pomorodini, carote,
pollo alla griglia e salsa caesar.

Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten, gegrillten Hähnchen und Caesar-Dressing.
Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots, grilled chicken, and Caesar sauce.

Lido (*) (**)

14

Insalata gentile, radicchio, pomorodini, carote,
polpo e patate.

Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten, Oktopus und Kartoffel.
Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots, octopus, and potatoes.

Italiana (*)

12,5

Insalata gentile, radicchio, pomorodini, carote,
mozzarella e tonno.

Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten, Mozzarella, Thunfischfilets in Öl.
Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots, mozzarella, tuna fillets in oil.

Piatto Green - selezione vegana dello chef (**)

16

Tofu grigliato, hummus di ceci e verdure grigliate.

Gegrillter Tofu, Kichererbsen-Hummus und gegrillte Gemüse.
Grilled tofu, chickpea hummus and grilled vegetables.

PRIMI

Pastagerichte / First courses

Spaghettoni al luccio mantecati al burro profumato alla maggiorana e spuma al limone ^(*) 18

Spaghettoni mit Hecht, aromatisiert mit Majoranbutter und Zitronenmousse.
Spaghettoni with pike, sautéed in butter with marjoram and lemon foam.

Spaghettoni alle vongole ^(*) 18

Spaghettoni mit Venusmuscheln.
Spaghettoni with clams.

Risotto al profumo di salvia e persico reale ^{(*) (**) 22}

Risotto mit Salbeiaroma und Barschfilet.
Risotto scented with sage and fillet of perch.

Tagliolini mantecati al burro e gambero con polvere di menta e limone ^{(*) (**) 18}

Tagliolini in Butter geschwenkt mit roten Garnelen, serviert mit Minz- und Zitronenpulver.
Tagliolini sautéed in butter with red prawn, garnished with mint and lemon powder.

Spätzle al grano saraceno, crema di zucca e polvere di speck croccante ^{(*) 16}

Buchweizen-Spätzle mit Kürbiscreme und knusprigen Speckpulver.
Buckwheat spätzle with pumpkin cream and crispy speck powder.

Gnocco di polenta con ragout d'anatra ^{(*) (**) 16}

Polenta-Gnocchi mit Kaninchenragout.
Polenta gnocchi with rabbit ragout.

Fusilloni superiori "La Molisana" con crema di pomodorini gialli, chips di guanciale e burrata stracciata ^{(*) 18}

Premium-Fusilloni „La Molisana“ mit gelber Kirschtomatencreme, knusprigen Guanciale-Chips und zerzupfte Burrata.
Premium "La Molisana" fusilloni with yellow cherry tomato cream, crispy guanciale chips, and torn burrata.

SECONDI

Hauptgerichte / Second courses

Filetto di lavarello
crema di patata dolce e verdure di stagione ^(*) 23

Felchenfilet mit Süßkartoffelcreme und saisonalen Gemüse.
Lavaret fillet with sweet potato cream and seasonal vegetables.

Seppia cbt 45° e grigliata, salsa di pomodoro rosso,
cipolline e chips di bietola ^(*) ^()** 23

Sous-vide gegarte und gegrillte Tintenfisch bei 45 °C, rote Tomatensauce, Perlzwiebeln und Mangoldchips.
Sous-vide cuttlefish at 45 °C, grilled, with red cherry tomato sauce, baby onions and Swiss chard chips.

Tonno cbt 55° in crosta di pistacchio
finocchi, burro acido e spuma di limone ^(*) ^()** 25

Thunfischfilet bei 55 °C sous-vide gegart in Pistazienkruste, mit Fenchel, Sauerbutter und Zitronentropfen.
Sous-vide tuna fillet at 55 °C in a pistachio crust, with fennel, acidified butter and lemon foam.

Costata di Angus Irlanda
patate novelle e cipolla caramellata all'etto 4,80

Irishes Rinderkotelett mit jungen Kartoffeln und karamellisierten Zwiebeln.
Irish beef ribeye with potatoes and caramelized onions.

Guancetta di maiale cbt 68°
crema di barbabietola, patate castello e carotina ^()** 24

Schweinebäckchen bei 68 °C sous-vide gegart, mit Rote-Bete-Creme, Kartoffeln und Babykarotten.
Sous-vide pork cheek at 68 °C, served with beetroot cream, potatoes and baby carrots.

Costine di manzo cbt 78°
dippers e pannocchia alla griglia ^(*) ^()** 23

Rinderrippen bei 78 °C sous-vide gegart, mit Dippers-Kartoffeln und gegrillten Maiskolben.
Sous-vide beef ribs at 78 °C with potato dippers and grilled corn on the cob.

CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

Patate al forno

7

Ofenkartoffeln.
Baked potatoes.

Verdure grigliate

7

Zucchini, melanzane e peperoni.

Gebratenen Gemüse - Zucchini, Auberginen und Paprika.
Grilled vegetables - Zucchini, eggplant and bell peppers.

Insalata mista

7

Insalata gentile, radicchio, pomorodini, carote.

Gemischter Salat - Salat, Radicchio, Kirschtomaten, Karotten.
Mixed salad - lettuce, radicchio, cherry tomatoes, carrots.

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizza / Classic Pizzas

SOLO LA SERA

Nur zum Abendessen / Dinner only

Aggiunte – 1,5

Ergänzungen / Additions

Focaccia (*) 7

Olio extravergine d'oliva, sale e rosmarino.

Natives Olivenöl extra, Salz, Rosmarin.
Extra-virgin olive oil, salt, rosemary.

Marinara (*) 7,5

Pomodoro, aglio, origano.

Tomatensoße, Knoblauch, Oregano.
Tomato sauce, garlic, oregano.

Margherita (*) 8

Pomodoro, fior di latte, basilico.

Tomatensoße, Fior di Latte, Basilikum.
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil.

Napoli (*) 9

Pomodoro, fior di latte, filetti di acciughe.

Tomatensoße, Fior di Latte, Sardellenfilets.
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies.

Romana (*) 9

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe.

Tomatensoße, Fior di Latte, Kapern, Sardellen.
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies.

Diavola (*) 9

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante.

Tomatensoße, Fior di Latte, scharfe Salami.
Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni.

Calabrese (*) 9

Fior di latte, olio aromatizzato all'aglio, origano, peperoncino.

Fior di Latte, Knoblauch-Öl, Oregano, Chili.
Mozzarella cheese, garlic oil, oregano, chili pepper.

Prosciutto e funghi (*) 10

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi.

Tomatensoße, Fior di Latte, gekochter Schinken, Pilze.
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms.

Prosciutto cotto (*) 10

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto.

Tomatensoße, Fior di Latte, gekochter Schinken.
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham.

Prosciutto crudo (*) 12

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo.

Tomatensoße, Fior di Latte, roher Schinken.
Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham.

Tonno e cipolla (*) 11

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle rosse di Tropea.

Tomatensoße, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea.
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions.

Ortolana (*) (**) 11

Pomodoro, fior di latte, radicchio, melanzane, zucchini, spinaci.

Tomatensoße, Fior di Latte, Radicchio, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Spinat.
Tomato sauce, mozzarella cheese, radicchio, grilled eggplants, grilled zucchini, spinach.

4 Stagioni (*) 11,5

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi.

Tomatensoße, Fior di Latte, gekochter Schinken, Artischocken, Oliven, Pilze.
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, olives, mushrooms.

Calzone (*) 12,5

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, funghi, carciofi.

Tomatensoße, Fior di Latte, gekochter Schinken, Ricotta, Pilze, Artischocken.
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, ricotta cheese, mushrooms, artichokes.

PIZZE SPECIALI

Besondere Pizzas / Special Pizzas

Aggiunte – 1,5

Ergänzungen / Additions

Angy (*) 14

Pomodoro, fior di latte, pomodorini, crudo di Parma, mozzarella di bufala, rucola.

Tomatensoße, Fior di Latte, Kirschtomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Rucola.
Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, Parma raw ham, bufala mozzarella, rocket.

Radicchio e gorgonzola (*) 12,5

Fior di latte, radicchio, gorgonzola, noci.

Fior di Latte, Radicchio, Gorgonzola, Walnüsse.
Mozzarella cheese, radicchio, gorgonzola, nuts.

Mortadella (*) 14

Fior di latte, mortadella, burrata, granella di pistacchio .

Fior di Latte, Mortadella Bonfatti, Burrata, gehackte Pistazien.
Mozzarella cheese, mortadella, burrata cheese, chopped pistacchios.

Contadina (*) 12,5

Fior di latte, fiori di zuccina, zucchine, ricotta fresca, basilico .

Fior di Latte, ZucchiniBlüten, gegrillte Zucchini, frischer Ricotta, Basilikum.
Mozzarella cheese, zucchini blossoms, grilled zucchini, fresh ricotta cheese, basil.

Marzola (*) 12,5

Fior di latte, funghi porcini, brie, pancetta, porro.

Fior di Latte, Steinpilze, Brie Käse, Bauchspeck, Lauch.
Mozzarella cheese, porcini mushrooms, brie cheese, bacon, leek.

La Golosa (*) 12,5

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salsiccia fresca, salamino piccante, scaglie di Trentingrana.

Tomatensoße, Fior di Latte, Gorgonzola, frische Wurst, Salami, Trentingrana Flocken.
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, fresh sausages, pepperoni, Trentin
Grana cheese flakes.

Salmone (*) 13,5

Fior di latte, salmone affumicato, stracciatella e pepe rosa.

Fior di Latte, geräucherter Lachs, Stracciatella Käse, rosa Pfeffer.
Mozzarella cheese, smoked salmon, stracciatella cheese, pink pepper.

Mar Cantabrico (*)

14,5

Pomodoro, acciughe del Mar Cantabrico, burrata, basilico.

Tomatensoße, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Burrata Käse, Basilikum.
Tomato sauce, mozzarella cheese, Cantabrian Sea anchovies, basil.

Lido (*)

14,5

Pomodoro, polpo, olive taggiasche.

Tomatensoße, Oktopus, Taggiasca Oliven.
Tomato sauce, octopus, Taggiasca olives.

Salsiccia e friarielli (*)

12,5

Pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli.

Tomatensoße, Fior di Latte, Salami, Stängelkohl.
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh sausages, turnip greens.

MENÙ BABY

Kindermenü / Kids menu

Pasta al pomodoro o al ragout ^(*) 8

Nudeln mit Tomatensauce oder mit Ragout.

Pasta with tomato sauce or with ragout.

Würstel e patatine ^(*) ^(**) 10

Würstel mit Pommes.

Sausages and French fries.

Cotoletta di maiale e patatine ^(*) ^(**) 16

Schweineschnitzel mit Pommes.

Breaded pork cutlet with French fries.

Pizza solo la sera Nur zum Abendessen / Dinner only

Margherita ^(*) 6

Pomodoro, fior di latte, basilico.

Tomatensoße, Fior di Latte, Basilikum.

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil.

Prosciutto cotto ^(*) 7

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto.

Tomatensoße, Fior di Latte, Schinken.

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham.

Würstel ^(*) 7

Pomodoro, fior di latte, würstel.

Tomatensoße, Fior di Latte, Wurst.

Tomato sauce, mozzarella cheese, sausages.

Patatine ^(*) 7

Pomodoro, fior di latte, patatine fritte.

Tomatensoße, Fior di Latte, Pommes.

Tomato sauce, mozzarella cheese, french fries.

Würstel e patatine ^(*) 7,5

Pomodoro, fior di latte, würstel e patatine fritte.

Tomatensoße, Fior di Latte, Wurst, Pommes Frites.

Tomato sauce, mozzarella cheese, sausages, french fries.

DOLCI

Nachtische / Desserts

Torta fatta in casa (*)	6
Kuchen. Cake.	
Tiramisù (*)	7
Tiramisù. Tiramisù.	
Panna cotta con crema di fragole fatte in casa (*) (**)	6
Panna Cotta mit hausgemachter Erdbeersauce. Panna Cotta with homemade strawberry sauce.	
Semifreddo (*) (**)	7
Pistacchio o caramello salato.	
Halbgefrorenes Lido - Pistazien oder Salzkaramell. Lido Semifreddo - Pistachios or salted caramel.	
Tortino al cioccolato (*) (**)	7
Con cuore caldo al cioccolato o al pistacchio. Con gelato a scelta (+1 euro)	
Schokoladenküchlein - Mit warmen Kern aus Schokolade oder Pistazien. Mit Eis. (+1 euro) Chocolate fondant - With a warm center of chocolate or pistachio. With ice cream. (+1 euro)	
Frutti di bosco caldi (**)	6
Con gelato a scelta (+1 euro)	
Warme Waldfrüchte. Mit Eis. (+1 euro) Warm mixed berries. With ice cream. (+1 euro)	
Babà al rum con gelato alla crema (*) (**)	8
Rum-Baba mit Vanilleeis. Rum Baba with vanilla ice cream.	
Mousse ai tre cioccolati (**)	8
Senza glutine e senza lattosio.	
Glutenfreie und laktosefreie Dreifach-Schokoladenmousse. Gluten-free and lactose-free triple chocolate mousse.	
Sorbetto al limone analcolico (**)	7
Alkoholfreies Zitronensorbet. Non-alcoholic lemon sorbet.	

CAFFETTERIA, BAR & AMARI

Kaffe, Getränke und Magenbitters

Coffee, Drinks and Liquors

Caffè espresso o ristretto	1,5
Caffè decaffeinato	1,6
Caffè macchiato	1,5
Macchiatone	2,2
Caffè americano	1,6
Caffè doppio	2,8
Caffè corretto	2,8
Cappuccino	2,6
Latte macchiato	2,6
Caffè d'orzo / Ginseng (tazza piccola)	1,5
Caffè d'orzo / Ginseng (tazza grande)	2,2
Caffè shakerato	3,5
Crema al caffè	4
Affocato al caffè	3
Spremuta	5
Acqua N / F 0,50 l	2,5
Acqua N / F 0,75 l	3,5
Win Cola	3
Win Lemon	3
Win The pesca	3
Win The limone	3
Win Tonic	3
Bibita	4
Tonica in vetro	4
Aperitivo (crotoni e chinotto)	3,5
Aperitivo (gingerino e sanbitter rosso)	3,5
Succo di frutta (pesca, albicocca, pera, ace, mirtillo)	3,5

Birre alla spina

Biere vom Fass
Draught Beer

Weihenstephan Original 0,3 l	3,5
Weihenstephan Original 0,5 l	5,5
Weihenstephan Weissbier 0,3 l	4
Weihenstephan Weissbier 0,5 l	6,5
Felsenkeller 0,3 l	4
Felsenkeller 0,5 l	6,5
Radler 0,3 l	3,5
Radler 0,5 l	5,5

Birre in bottiglia

Flaschenbiere
Bottled beer

Forst 00	4,5
Forst 1857	4
Menabrea Ambrata	4
Corona e Corona 00	5

Amari

Magenbitters
Liquors

Limoncello o crema di limoncello	3,5
Fernet Branca	4
Fernet Branca Menta	4
Amaro del Capo	4
Anima Nera	4
Baileys	4
Grappa Vettorazzi	4
Cynar	4
Jägermeister	4
Mirto	4
Montenegro	4
Sambuca	4
Vecchia Romagna	4
Whisky Jameson	4
Whisky Johnny Walker Black Label	5
Rhum Zacapa	6
Whisky Ter Lignum	6

