



SEMPLICE DIVERSO



Cosa succede qui?

sfrizzoli scacciapensieri pizza
risotto griglia burger bowl

LOTO  1997

Ma sei fuori?

ABBONDANTE!

E questo

NO DA
ANCOR

MA... SÌ!
ANDIAMO

Hai mai
prova

Che sfizieria

HOME OF SPRIZZOLI

wo



HOME OF SPRIZZOLI

PROVA QUESTO!

Vabbè ci torhiamo

SONO FULL

CHE BOMBA

LOTO  1997

?!
AI
A

o.?

ow



...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:

Oggi tutti vorrebbero istruire, educare, "fare percorsi", destrutturare le ricette...

Noi siamo solo 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...

Il nostro perchè si chiama: "Siori Contenti"

Come funziona

Il nostro locale 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, condividendo i nostri valori, sono qui per voi, e cercano con sincerità e schiettezza, di farvi vivere un momento semplice ma almeno un po' speciale.

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

La miglior riuscita di tutto dipende anche da voi, da quanto vi fiderete di loro, e dalla vostra predisposizione.

Cosa facciamo

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.

Non un semplice elenco di pietanze ed ingredienti.

Di scelte lungamente ragionate, fatte soprattutto seguendo i vostri consigli.

Grazie per essere qui da noi

Leandro Di Stefano

MA... SÌ!
ANDIAMO

NEW

ORIGINALI DAL 1997



PROVA
QUESTO!







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.

Si tratta di un impasto lievitato, fatto con lievito madre e farina di 5 cereali diversi. Viene tagliato a pezzi e fritto al momento dell'ordine, poi servito con salumi e formaggi. Ordinali come antipasto da condividere, come stuzzico per un aperitivo, o come piatto unico



CONSIGLI DA BERE

BIRRA SCHWARZER NEUZELLER

BIRRA GOLDEN WEIZEN

VINO LAGREIN DUNKEL

★ SFRIZZOLI ★

ORDINALI COME ANTIPASTO DA CONDIVIDERE CON GLI AMICI!

Ma cosa sono questi Sfrizzoli?

Sono il nostro piatto storico e sono fatti con un impasto lievitato, tagliato a pezzi e cotto al momento in friggitrice

MORTAZZA E BURRATA

Con Mortadella Presidio Slow Food Bonfatti e Burrata 16.00

LA BELLA COPPIETTA

Con Prosciutto Crudo dolce e Burrata 14.50

ALTO ADIGE

Con Speck Alta Pusteria Steiner e Burrata 14.50

GLI ORIGINALI

Con Prosciutto Crudo dolce e Crescenza 13.50



UNA CENA DIVERSA...
LO SCACCIAPENSIERI



CONSIGLI DA BERE:

birra golden weizen

birra schwarzer neuzeller

vino lagrein dunkel

★ **LO SCACCIAPENSIERI** ★

COME FUNZIONA:

**GLI SFRIZZOLI VENGONO PORTATI AD OLTTRANZA,
FINO A CHE NON AVETE FINITO I SALUMI E I FORMAGGI...**

GRAN TAGLIERE DI AFFETTATI

Prosciutto Crudo dolce, Speck Steiner, Prosciutto Cotto Steiner,
Mortadella Presidio Slow Food Bonfatti

E CON

Stracciatella di Burrata, Crescenza, Crema di Formaggi fatta in casa

E CON

Cavoli Cappucci, Cetriolo "dolce", La nostra Giardiniera

26.50 (PREZZO A PERSONA)

**COMPRENDE UNA BIRRA MEDIA A SCELTA DALLE NOSTRE 5 SPINE
MINIMO DUE PERSONE**

Questo servizio viene erogato a discrezione del cameriere che vi servirà



E COS'È
QUESTO?
MMMMMMH.....

RISOTTO

RISO

Carnaroli in purezza
Riserva Naturale San Massimo

BURRO

Burro di Bretagna da centrifuga

FORMAGGIO

Parmigiano delle
Vacche Rosse 24 mesi



CONSIGLI DA BERE:

Birra Mela Neuzeller

Vino Pinot Nero

BIRRA SKIETTA

RISOTTO

BARLETTA MAR DEL PLATA

Risotto mantecato all'italiana, farcito con code di Gambero Argentina, tocchetti di Guanciaie, Zucchine e Stracciatella di Burrata 17,80

LOVE IN PORTOFINO

Risotto mantecato all'italiana, farcito con Salsina Basilico (no aglio), guarnito con Stracciatella di Burrata, Pomodoro "dolce" arrostito e granella di Pistacchio 15,20

DA TRENTO A PARMA

Risotto mantecato all'italiana, sfumato con Pinot Nero, farcito con listarelle di Prosciutto Crudo "dolce" e guarnito con Crescenza 14,00



Che sfizieria

CARNE



consigli da bere

birra schwarzer neuzeller

birra dunkel

vino lagrein dunkel

CARNE

GLI SPECIALISTI DELLE COSTINE

La nostra passione per le Costine ci ha portato ad aprire un locale a loro dedicato. 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 contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci 21.00

IL POLLO DI BAVIERA

La nostra sovracoscia di Pollo, marinata nella Birra gluten-free, cotta alla piastra, servita con Stracciatella di Burrata.

Servita con contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci 17.20

SALISBURGO

Dalla tradizione Austriaca vi serviamo la nostra Weinerschnitzel (cotoletta) di Maiale, cotta al momento. Servita con contorno di patate alla Trentina, Cavoli Cappucci e accompagnata dalla sua tradizionale composta di Mirtilli Rossi 15.80

LE POLPETTE DEL LOTO

Uno dei nostri secondi più famosi, fatte con Manzo e ricoperte con la nostra salsa BBQ. Servite con le nostre Patate alla Trentina e i nostri Cavoli Cappucci 14.20

(NON LE SERVIAMO SENZA SALSA)



GRIGLIA



CONSIGLI DA BERE

BIRRA SCHWARZER NEUZELLER

BIRRA DUNKEL

VINO LAGREIN DUNKEL

GRIGLIA

BIG TEXAN

Generosa bistecca di Manzo (300 gr.) cotta alla griglia.
Servita con contorno di Patate alla Trentina e Cavoli Cappucci 26,00

TENDER FILLET

Filetto di Manzo (250 gr.) cotto alla griglia e accompagnato con Patate
alla Trentina e Cavoli Cappucci 27,40

JUAN L'ALTOATESINO

Fornitore Siebenföcher Merano

Bistecca di Manzo (Roastbeef Uruguay) 200 gr,
cotta alla griglia e servita con una montagna di Patatine Fritte 24,00



burger



CONSIGLI DA BERE

Birra Mela Neuzeller

Birra Skletta

Vino Pinot Nero

BURGER

MANNAGGIA (AL PIATTO)

Un Burger di puro Manzo (200 gr. circa), cotto alla piastra, servito sopra un Tortel di Patate (frittella tradizionale Trentina), ricoperto con Stracciatella di Burrata e guarnito con Pomodori verdi in Olio d'Oliva e Granella di Pistacchio.

Servito con le nostre speciali Patate Fritte e Cavoli Cappucci ^{17,50}

NEW YORK (AL PIATTO)

Un burger di puro Manzo (200 gr. circa), cotto alla piastra, servito sopra un Tortel di Patate (frittella tradizionale Trentina) e ricoperto con Formaggio Trentino e Bacon; a parte salsa BBQ.

Servito con le nostre speciali Patate Fritte e Cavoli Cappucci ^{16,20}

BROOKLYN (DENTRO IL PANE)

Dentro un panino vi serviamo un Burger di puro Manzo (200 gr.circa) cotto alla piastra, Insalata, Pomodoro, Bacon piastrato, Stracciatella di Burrata e la nostra mitica Salsa Burger.

Servito con le nostre speciali Patate Fritte ^{17,50}

RICETTA NON MODIFICABILE

È questo?!

**NO DAI
ANCORA**



complete BOWL



CONSIGLI DA BERE

Birra Mela Neuzeller

Birra Skletta

Vino Gewurztraminer

COMPLETE BOWL

TUNA BOWL

ricetta non modificabile

Olive Taggiasche, Mozzarella di Bufala, Filetti di Tonno sott'olio, mix di Riso Integrale al vapore, Insalata, Cavoli Cappucci, Pomodoro fresco, Ceci, Radicchio e Noci 16.00

CAESAR BOWL

ricetta non modificabile

Tocchetti del nostro leggendario Pollo cotto a bassa temperatura e piastrato al momento dell'ordine, scaglie di Trentingrana 24 mesi. Accompagnata dalla sua salsa Caesar gluten free, mix di Riso Integrale al vapore, Insalata, Cavoli Cappucci, Pomodoro Fresco, Ceci, Radicchio e Noci 14.10

FIT BOWL

ricetta non modificabile

Spicchi di Carciofi 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 13.80

TARTARE BOWL

ricetta non modificabile

Tartare di Manzo, Frutto di Capperi, Noci, Scaglie di Tentingrana e Salsa Caesar, mix di Riso Integrale al vapore, Insalata, Cavoli Cappucci, Pomodoro fresco, Ceci, Radicchio e Noci 17.50



PIZZA



PIZZE 5.2

LA PIZZA DEI 6 CAPRICCI

Pomodoro BID, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Prosciutto cotto Pusteria, Olive Taggiasche, Funghi con Porcini caserecci

DOPO COTTURA: Stracciatella di Burrata 16.20

Birra consigliata Dunkel o Vino Pinot Nero

EL BOIA DI CARPI (DEDICATA A PAOLO VESCOVINI)

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

DOPO COTTURA: Gorgonzola dolce 15.80

Birra consigliata Dunkel o vino Lagrein Dunkel

GRANDEMILIA

Pomodoro BID, Mozzarella fiordilatte di Agerola

DOPO COTTURA: Prosciutto crudo dolce, una Burrata e Salsina Basilico (no aglio) 14.90

Birra consigliata Skietta o vino Pinot Grigio

MA CHE, STANNO I TIROLESIS? STANNO

Pomodoro BID, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Speck Pusteria a fette e Funghi con Porcini caserecci

DOPO COTTURA: una Burrata 14.90

Birra consigliata Golden Weizen o vino Lagrein Dunkel

LA FIGLIA DI TOTONNO

Pomodoro BID, Mozzarella fiordilatte di Agerola, Cipolla Caramellata, Pomodoro "dolce" arrostito, Filetti di Tonno sott'olio, Olive Taggiasche 15.50

Birra consigliata Skietta o vino Pinot Nero

LA PIU' AMATA DAI CLIENTI

EL BOIA DI CARPI

La ricetta di questa pizza ci fu data venti anni fa dal signor Paolo Vescovini di Carpi, che il personale chiama amichevolmente

"El Boia"



PIZZE 5.2

30 E LODE (DEDICATA AGLI AMICI GIANNI E RITA)

Pomodoro BIO

DOPO COTTURA: Rucola, Mozzarella di Bufala, Pomodoro fresco, Prosciutto crudo dolce, Salsina Basilico (no aglio) 14,20

Birra consigliata Lampone Neuzeller o Vino Pinot Nero

LA PARMIGIANA A MODO MIO

Pomodoro BIO, dadetti di Melanzane Arrostate, dadetti di Zucchine Arrostate

DOPO COTTURA: Scaglie Trentingrana 24 mesi, una Burrata, Rucola e Salsina Basilico (no aglio) 13,80

Birra consigliata Golden Weizen o vino Pinot Nero

GIA' LO SAI

Pomodoro BIO, Mozzarella di Bufala, Pomodoro "dolce" arrostito

DOPO COTTURA: Prosciutto Crudo dolce 14,30

Birra consigliata Lampone Neuzeller o vino Pinot Nero

EX CALABRESE

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

DOPO COTTURA: Crescenza 14,50

Birra consigliata Dunkel o vino Pinot Nero

LA PIU' AMATA DAI CLIENTI

30 E LODE

La ricetta di questa pizza ci fu data nel 1998 da Rita e Gianni Paris che all'epoca gestivano un negozio chiamato "30 e lode"



PIZZE 5.2

4 POMMIDORI E 1 BUFALA

Sugo di pomodoro fatto in casa da noi,
Passata di Pomodoro giallo, Mozzarella di Bufala,
Pomodoro "dolce" arrostito, Pomodori verdi in olio d'oliva

DOPO COTTURA: Salsina Basilico (no aglio) 13,50

Birra consigliata Mela Neuzeller o vino Gewürztraminer

VEDI CHE STAI SCIUPATO

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di Agerola,
dadetti di Melanzane arrostite,

Cipolla Caramellata

DOPO COTTURA: Stracciatella di Burrata e

Salsina Basilico (no aglio) 13,00

Birra consigliata Mela Neuzeller o vino Gewürztraminer

LA LOTO

Pomodoro BIO, Passata di Pomodoro giallo,
Mozzarella fiordilatte di Agerola, Pomodoro "dolce"
arrostito, Salsina Basilico (no aglio) 10,50

Birra consigliata Lampona Neuzeller o vino Gewürztraminer

TOTUCCIO BORGATARO

Pomodoro BIO, Mozzarella fiordilatte di
Agerola, Cipolla caramellata, Capperi e
Acciughe del Cantabrico 13,50

Birra consigliata Skietta o Vino Pinot Grigio

LA PIU' AMATA DAI CLIENTI

4 POMMIDORI E 1 BUFALA

La ricetta di questa pizza è dedicata
al nostro amico Daniele Vailati, mentore,
consigliere, chiamato dai nostri dipendenti
"El Milanese"



BIRRE ALLA SPINA

IL BIRRIFICIO HB TRAUNSTEIN

Nel sud della Baviera, a pochi passi dal lago di Chimsee, 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

BIANCA

HOEGAARDEN (Ugarden) (4.8 alc.)

Fruttata, fresca

PICCOLA 3,50

SCURA LEGGERA

HB DUNKEL (5.0 alc.)

Artigianale HB Traunstein, poco alcolica,
gustosa

FRUTTATA

HB GOLDEN WEIZEN (5.4 alc.)

Artigianale HB Traunstein leggera,
morbida

AMBRATA

LEFFE ROSSA (6.6 alc.)corposa

MEDIA 6,00



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

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

Cantina Istituto Agrario
San Michele aromatico ed
elegante

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

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
Frustrato, 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**

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.

Per colpa di alcuni padroni, i cani non possono entrare (salvo autorizzazione del personale)

Coperto e servizio €2.50

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

Loto: 0461 917190

Lista allergeni disponibile in cassa

«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

SONO
FULL

CHE
BOMBA

LOTO  1997



CI VEDIAMO QUI

LOTOTRENTO.IT



0461 917190

#LOTOTRENTO1997