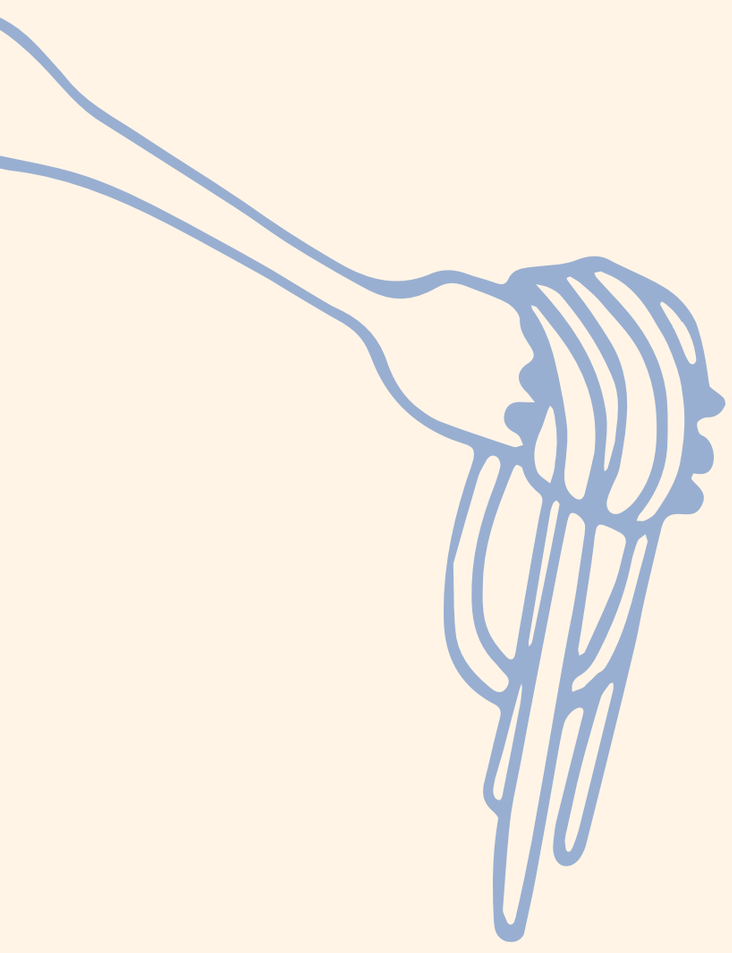
Al Lido

Restaurant, lounge bar & more



menu

Il menu che sa di buono



Al Lido

Restaurant, lounge bar & more

ristorante

carta vini

drink list

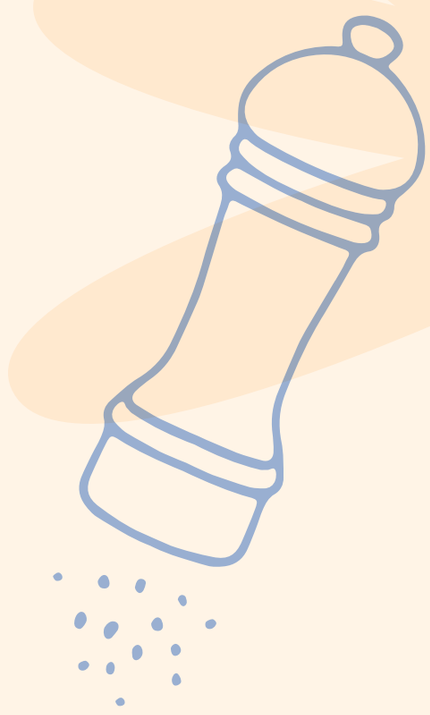
gin

caffetteria

allergeni

Al Lido

Restaurant, lounge bar & more

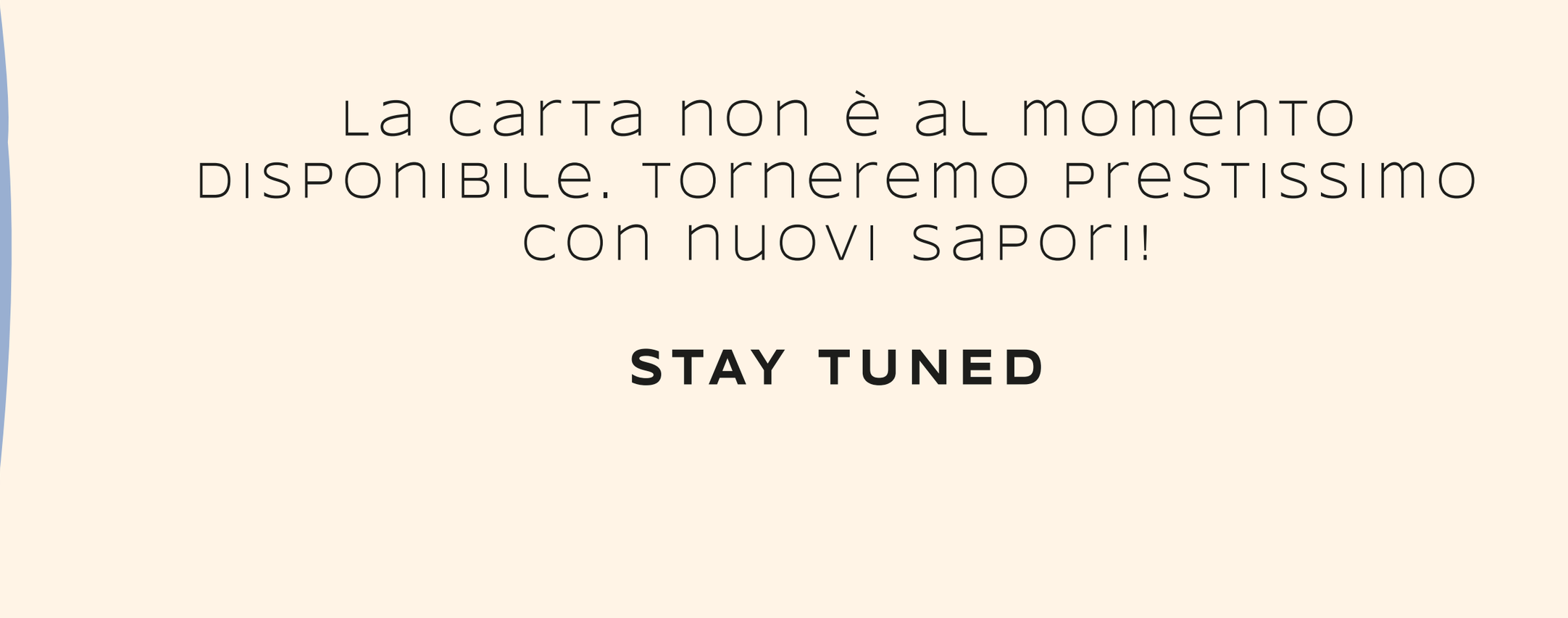


CARTA ristorante

MOMENTANEAMENTE CHIUSA

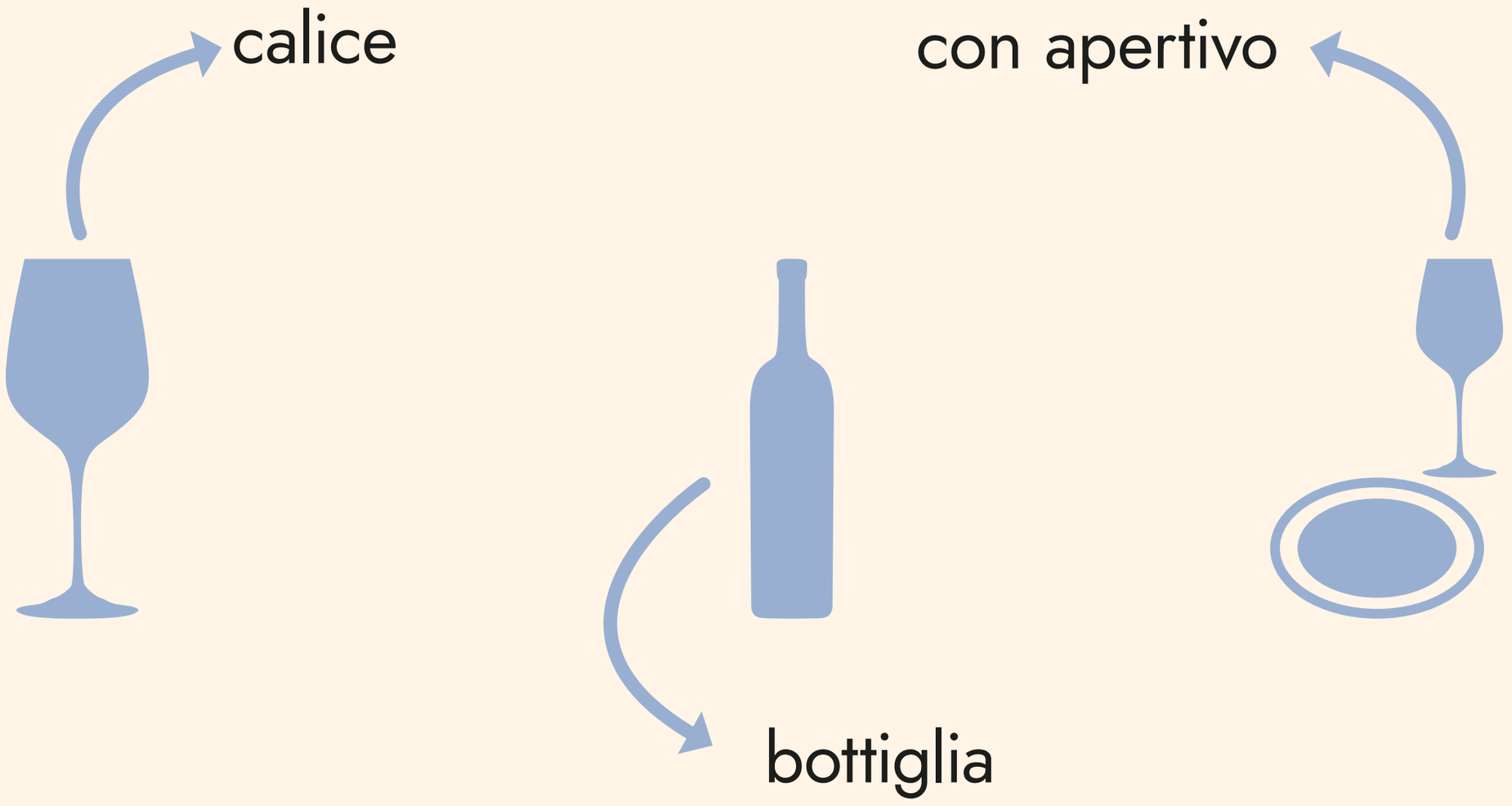
La carta non è al momento disponibile. Torneremo prestissimo con nuovi sapori!

STAY TUNED



CARTA dei vini

Legenda



il nostro aperitivo è dalle 17:30 alle 21:00
per la bottiglia di vino, il piatto apertivivo
ha un costo aggiuntivo di 6€ a persona

CARTA dei vini

BOLLICINE

LOMBARDIA				
Franciacorta Docg 61 Extra Brut 12.5%	Berlucchi	€9	€36	€16
Franciacorta Docg Cuvee Prestige 13%	Cà del Bosco		€80	
Moscato D'asti 5.5%	Vignaioli		€25	
VENETO				
Marsuret Valdobbiadene 11.5%	Marsuret		€30	
Millesimato 11%	San Martino		€25	





CARTA dei vini

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Lugana 13%	Ca dei Frati		€34	

ALTO ADIGE

Gewurztraminer 14.5%	Joseph Hofstatter		€32	

FRIULI

Ribolla Gialla 13 %	Isola Augusta		€26	

CAMPANIA

Falanghina 13 %	Cavalier Pepe		€26	
Falanghina IGT 13 %	Antica Fattoria	€6		

SARDEGNA

Vermentino Cala Reale 13.5%	Sella & Mosca		€26	

VINI ROSÉ

LOMBARDIA

Rosavero 12.5%	Avanzi	€6	€25	€14
Rosa Dei Frati 12.5%	Ca Dei Frati		€34	

PUGLIA

Zinzula 12%	Masseria Altemura		€28	

VINI ROSÉ BOLLICINE

VENETO

Rosè Extra Dry 10.5%	San Martino	€6	€25	€14
Spumante Cuvèe Brut Rosè 11.5%	Marsuret		€30	

CARTA dei vini

VINI ROSSI

LOMBARDIA

Brigante 13%	Terre Lariane		€26	

VENETO

Scaia Paradiso 14%	Scaia		€28	
Valpolicella Ripasso 13.5%	Rocca Sveva		€32	
Valpolicella 12%	Masi		€26	

TOSCANA

Chianti Classico Peppoli 13.5%	Antinori		€32	

ABRUZZO

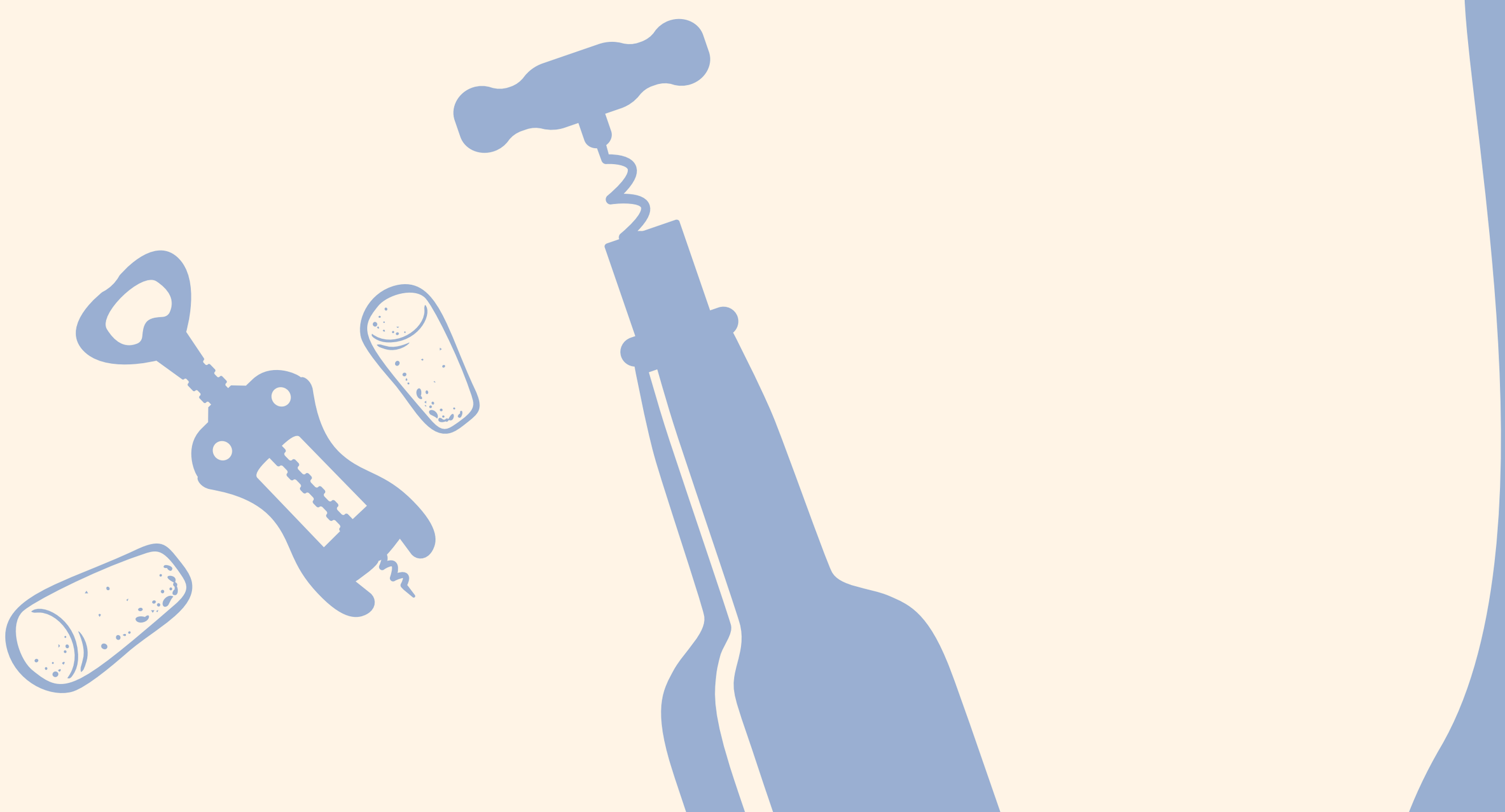
Montepulciano Madonella 14%	Pasetti		€26	
Montepulciano 13%	Zaccagnini	€6	€25	€15

PUGLIA

Primitivo Salento 14.5%	Masseria Altemura		€28	

FRIULI VENEZIA GIULIA

Dario Coos Pignolo 14%	Trevenezie		€32	



Al Lido

Restaurant, lounge bar & more

DRINK LIST



DRINK LIST

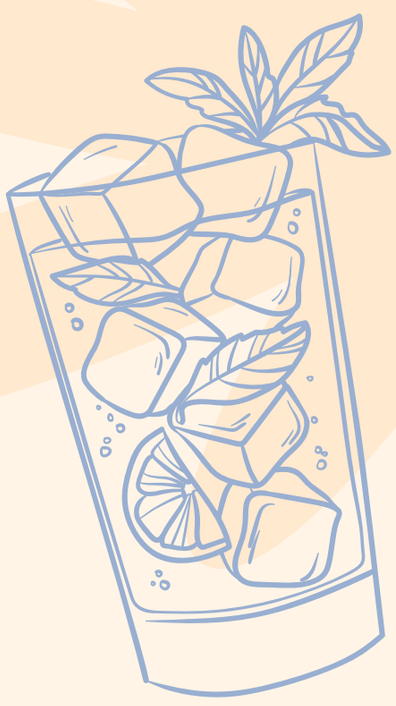


formula
APERITIVO

DALLE **17.30** ALLE **21.00**

15€ a persona

DRINK + PIATTO APERITIVO





La formula è valida anche per i drink classici
non presenti in lista.

DRINK LIST

analcolici

€10 €15
CON PIATTO APERITIVO

PLAYA DEL SOL
concentrato di passion fruit, succo d'arancia, succo d'ananas, concnetrato di fragole

---

MANGO TANGO
Red bull, concentrato di passion fruit, succo d'ananas, succo d'arancia, purea di mango

---

RED CRUSH
Crodino, succo d'arancia, granatina, lime a pezzi e zucchero di canna BIO

TROPICAL
Sciroppo di cocco, purea di mango, sciroppo di passion fruit, succo d'ananas

---

VIBRANTE
Succo di lime, succo d'arancia, Martini Vibrante, succo di pompelmo rosa

---

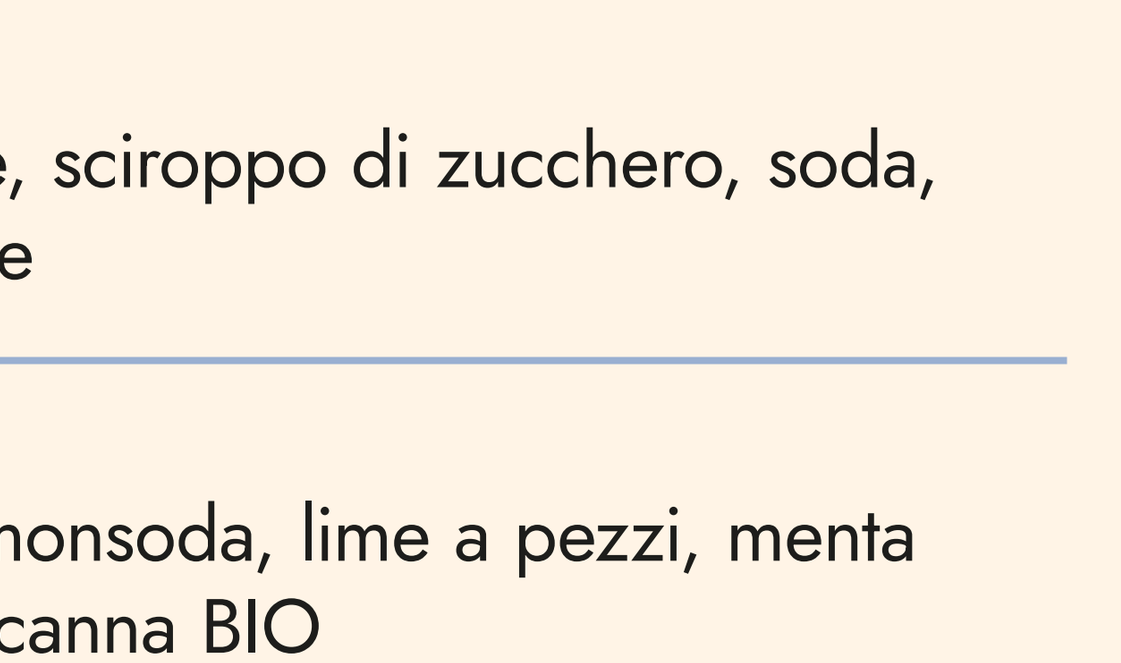
VIRGIN HUGO
Sciroppo al sambuco, succo di lime, menta fresca in foglie, sprite, soda, fetta di mela verde

---

JOHN COLLINS 00
Tanqueray 00, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda, 2 gocce di angostura orange

---

VIRGIN PINK MOJITO
Soda al pompelmo rosa, lemonsoda, lime a pezzi, menta fresca in foglie,zucchero di canna BIO



DRINK LIST

APERITIVO E SECONDA SERATA

€10 €15 CON PIATTO APERITIVO

TROPICAL PASSION
Brut millesimato, liquore al passion fruit, Campari, purea di mango

---

PEACH PASSION SOUR
Liquore al passion fruit, liquore alla pesca, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero con albume[3], passion fruit fresco, fetta d'arancia

---

MELON SPRITZ
Brut millesimato, liquore al melone, lemonsoda

SANGRIA ESTIVA
Liquore alla fragola, liquore al lampone, vino rosso, zucchero liquido, lemonsoda

---

SPICY HUGO
Liquore al sambuco, succo di lime, ginger beer, menta fresca in foglie, pepe, fetta di mela

---

PERLA ROSA
Vermouth bianco, bitter bianco, soda al pompelmo

AGRUMITO
Gin, lemonsoda, limone a pezzi, arancia a pezzi, pompelmo rosa a pezzi, zucchero di canna BIO, menta fresca in foglie

---

NEGRONI ALLA CILIEGIA
Liquore alla ciliegia, Campari, Vermouth rosso, scorza di limone

---

SEX ON THE LAKE
Vodka, liquore al melone, liquore alla pesca, succo d'arancia, concentrato di fragole, succo di lime

DRINK LIST

APERITIVO E SECONDA SERATA

€10 €15 CON PIATTO APERITIVO

NOTTE AL LIDO
Liquore alla liquirizia, lime a pezzi, zucchero di canna BIO, menta fresca in foglie, lemonsoda

---

COSMO EXPRESS
Vodka liscia, triple sec, liquore al caffè, caffè espresso

COCONUT MULE
Rum scuro, rum al cocco, succo di lime, ginger beer

PALOMA
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, pizzico di sale

---

RED HOT CHILI PEPPERS
Amaro del capo piccante, liquore al lampone, vodka alla fragola, lime a pezzi, zucchero di canna BIO, pepe

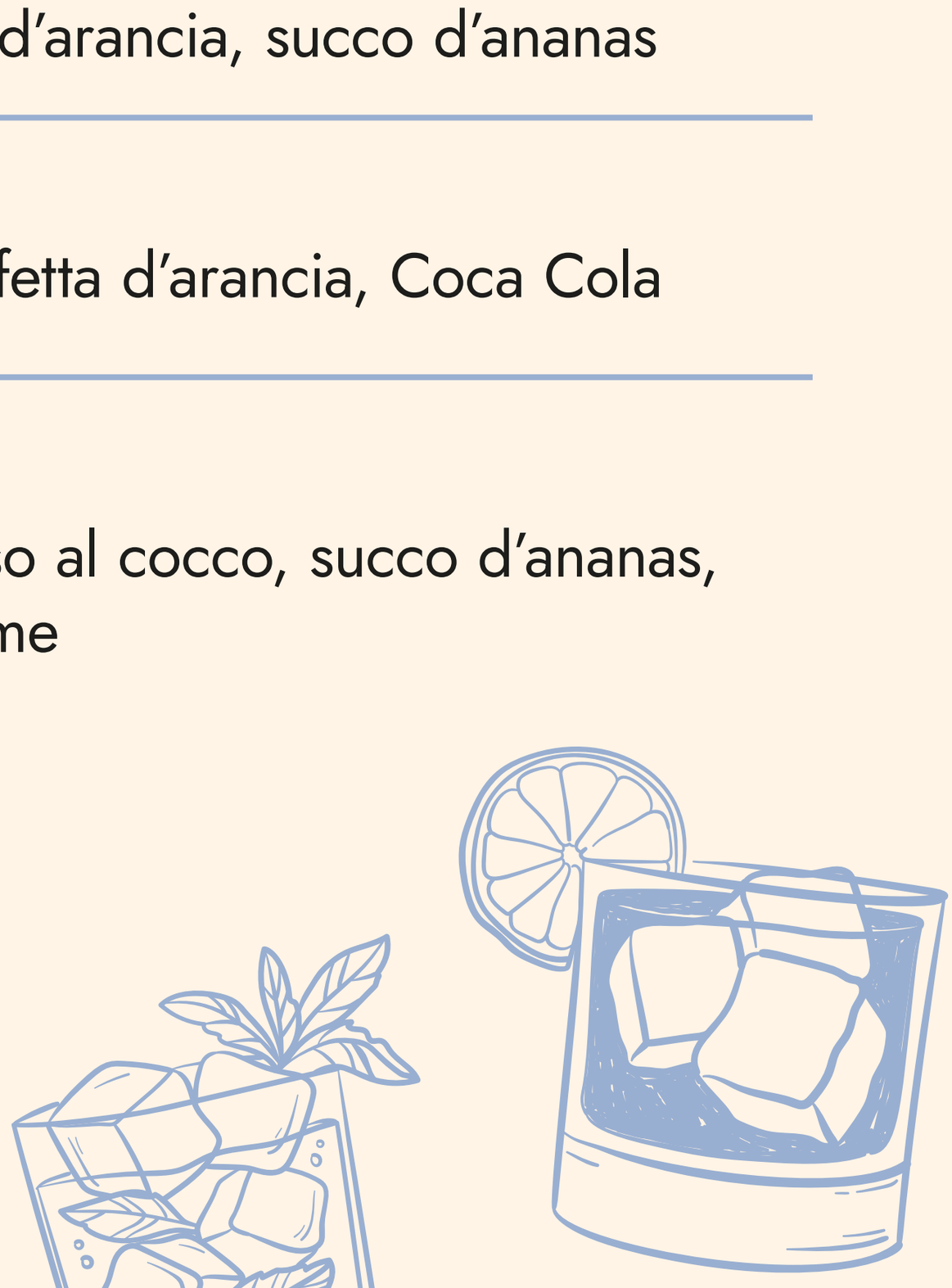
---

MAI TAI
Rum chiaro, rum scuro, rum nero, triple sec, orzata, granatina, concentrato di passion, succo d'arancia, succo d'ananas

---

CHINOTTO ALCOLICO
Campari, amaro Montenegro, fetta d'arancia, Coca Cola

BLUE MILKSHCKE
Blu di curacao, liquore cremoso al cocco, succo d'ananas, sciroppo di cocco, succo di lime



DRINK LIST

BIRRE E BIBITE

FIREWITCH AMERICAN IPA — €6
6,5% - 0,33 cl - in lattina

JOHN HOPS DOUBLE IPA — €6
8,8% - 0,33 cl - in lattina

CORONA — €5
4,5% - 0,33 cl

ACQUA — €2
0,50 cl

ACQUA — €4
0,75 cl in vetro

BIBITE IN LATTINA — €4
0,33 cl

FRULLATO DI FRUTTA IN BOTTIGLIA — €6
230 g

TROPICALE papaya, mango, passion, lime
ANTIOSSIDANTE lampone, banana, fragola
ACE arancia, carota, lime, zenzero

DRINK LIST

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

CON PIATTO APERITIVO

TANQUERAY 00 — €12 — €15
Dal gusto saporito con aroma di ginepro pungente e limone
Scozia 0%

BOMBAY SAPPHIRE — €12 — €15
Da una ricetta del 1761, infuso a vapore
Regno unito 47%

TANQUERAY — €12 — €15
Dal 1830 il gin famoso e inconfondibile
Scozia 43,1%

NORDES — €13 — €17
Il primo gin "atlantico" aromatico e di carattere
Spagna 40%

HENDRICK'S — €13 — €17
Gin rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale
Italia 41%

MALFY GIN ROSA — €13 — €17
Spiccano le note dolci e acidule del pompelmo rosa, unite alla dolcezza del rabarbaro
Italia 41%

RIVO — €15 — €19
Contiene 12 botaniche, vengono raccolte a mano nei prati attorno al Lago di Como
Italia 43%

DEL PROFESSORE MADAME — €15 — €19
Caldo e balsamico, dalle note floreali
Roma 43.7%

DEL PROFESSORE MONSIEUR — €15 — €19
Secco, maschile, dalle note di ginepro intenso
Roma 43,7%

DRINK LIST

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

CON PIATTO APERITIVO

DEL PROFESSORE CROCODILE — €15 — €19
Gin fresco con note agrumate e di ginepro
con sfumature di sambuco e pepe giamaicano
Roma 45%

ENGINE — €15 — €19
Gin biologico dal gusto fresco e balsamico, con note
di salvia, limone e liquirizia.
Italia 42%

BROCKMANS — €15 — €19
Morbido e seducente, con infusione di more e mirtilli
Regno unito 40%

BROCKMANS ORANGE KISS — €15 — €19
Gin agrumato e vivace, con arancia, agrumi
mediterranei e leggere spezie
Regno unito 40%

BROCKMANS AGAVE CUT — €15 — €19
Gin morbido con un tocco di agave, fresco, agrumato
e leggermente erbaceo
Regno unito 41,2%

ETZU YUZU — €15 — €19
Sette giorni di macerazione, fresco con note di agrumi
Hokkaido 43%

ETZU SAKURA — €15 — €19
Gusto pulito, delicato ed agrumato
Hokkaido 43%

HENDRICK'S ANOTHER — €15 — €19
Ispirato alla fioritura estiva con note di rosa e cetriolo,
con arancio e cacao
Scozia 43,4%

GIN MARE — €15 — €19
Il sapore è di ginepro, con un retrogusto di basilico
e rosmarino, timo e coriandolo
Spagna 42,7%

DRINK LIST

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

CON PIATTO APERITIVO

ROKU — €15 — €19
I fiori di ciliegio, il te verde, donando un aroma floreale e dolcezza
Giappone 43%

ROKU SAKURA — €15 — €19
Con un sapore di fiori di ciliegio e tè verde, e una nota leggermente agrumata
Giappone 43%

NIKKA COFFEE GIN — €16 — €20
Gin raffinato e agrumato, con yuzu, kabosu, pepe sansho e una texture morbida
Giappone 47%

CUBICAL MANGO — €15 — €19
Passando dal grano inglese, al ginepro e agrumi, per finire con una nota di mango tropicale
Spagna 37,5%

CUBICAL PREMIUM LONDON DRY — €15 — €19
Gin elegante e morbido, caratterizzato da intense note agrumate di Mano di Buddha e delicato ginepro
Spagna 40%

MONKEY 47 — €18 — €22
Gin realizzato con 47 erbe e spezie per la distillazione
Germania 47%

AMUERTE RED — €18 — €22
Gin realizzato dalle classiche botaniche con l'aggiunta di foglie di coca peruviane e la pregiata pineberry, un'antica varietà di fragole bianche con semi rossi
Belgio 43%

AMUERTE WHITE — €18 — €22
Gin dal carattere esotico e intenso
Belgio 43%

DRINK LIST

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

CON PIATTO APERITIVO

AMUERTE BLUE — €18 €22

È realizzato a partire da foglie di coca peruviana
e dolci fichi blu, regala un sapore autentico
e piacevolmente dolce
Belgio 43%

AMUERTE BLACK — €18 €22

Mix esotico di papaya, frutto del drago, arancia,
foglie di coca peruviana
Belgio 43%

AMUERTE YELLOW — €18 €22

Combina il ginepro e le foglie di coca peruviane
con il mamoncillo.
Belgio 43%

AMUERTE GREEN — €18 €22

Gin tropicale e fresco, che unisce le foglie di coca
al frutto della curuba (mini banana al profumo di
passion fruit), con note leggermente agrumate ed una
piacevole sfumatura amaricante.
Belgio 43%

AMUERTE LIGHT BLUE — €18 €22

Edizione limitata dal profilo morbido e vellutato,
arricchita dalla cherimoya, un frutto tropicale che
richiama banana, pera e mango, per un gusto fresco,
fruttato ed elegante.
Belgio 43%

STUZZI CHÌ

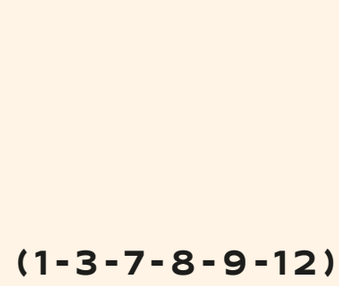


TOAST LISCIO (1-7) — **€5**
cotto e fontina

FRITTINI ASSORTITI (1-3-7-8-9-12) — **€10**
mix napoli e patatine (10 pezzi)

PATATINE FRITTE (1-2-4-8-14) — **€5**

TORTA DEL GIORNO — €7



caffetteria





caffè	€2
caffè decaffeinato	€2
caffè macchiato(7)	€2
caffè corretto(12)	€2.50
caffè americano	€2
caffè con panna(7)	€3
ginseng/orzo piccolo(3-7-8)	€3
ginseng/orzo grande(3-7-8)	€4
cappuccino(7)	€3
cappuccino al ginseng/orzo(3-7-8)	€3.50
latte macchiato(7)	€3.50
marocchino(7-8)	€3
the caldo	€4
caffe shakerato	€5
caffe shakerato corretto	€6
cioccolata calda	€5

con aggiunta di panna +1€

caffè speciali

nutellino Caffe, Nutella, panna montata e cacao	€5

Amari

da €5

Grappe

da €7

soft drink

bibite 0,33 cl	€4
red bull 0,33 cl	€5
acqua 0,5 l	€2
crodino 0,17 cl	€4
spremuta 0,30 cl	€5
centrifuga in bottiglia 230 g (vedi lista drink)	€6



TABELLA allergeni

1. cereali contenenti glutine
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte e prodotti a base di latte
8. frutta a guscio
9. sedano
10. senape
11. semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini
14. molluschi

Hai scelto?

ottimo.

Adesso

rilassati.

Al Lido

AL LIDO
Via Cristoforo Colombo, 10, 22046 Merone CO
allidomoiana@gmail.com | 366 376 6674