

Gli antipasti

Polipo alla griglia su bagna cauda
(1-4-7) 14,00 €

Baccalà mantecato
su crostoni di pane ai cereali
(1-4-7) 12,00 €

Salmone e pesce spada affumicati
con guacamole
(4) 13,00 €

Prosciutto cotto di cervo
con budino di Vezzena
(1-3-7) 12,00 €

Magatello di vitello tonnato al fior di capperi
(3-4-5) 11,00 €

Millefoglie di melanzane alla parmigiana
su coulis di pomodoro al basilico
(1-5-7) 11,00 €

Sfera di polenta di Storo
con fonduta di Trentingrana
e scaglie di tarfuto nero
(7) 16,00 €



Gentile Ospite, Le comunichiamo che è consultabile liberamente, presso il punto cassa, il Registro degli Allergeni come da regolamento UE n. 1169/2011.

Le chiediamo di informarci in caso di intolleranze alimentari. Il nostro staff le saprà fornire in modo dettagliato e preciso tutte le informazioni relativamente agli allergeni presenti nelle nostre creazioni.

La nostra cucina, su richiesta, propone anche piatti vegetariani, vegani, senza lattosio e senza glutine

*in caso di necessità si utilizzano prodotti congelati



*Il connubio perfetto
tra tradizione e
innovazione
è l'ambizione
dei nostri chef*

I primi piatti

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Calamarate Selezione De Cecco allo scoglio (1-2-4-12-14) | 17,00 € |
| Spaghetti alla moda Pino (con pomodoro, speck trentino e peperoncino) (1) | 11,00 € |
| Paccheri al sugo di cinghiale e scaglie di pecorino (1-7-12) | 11,00 € |
| Cavatelli al sugo di capriolo (1-7-9) | 11,00 € |
| Risotto Carnaroli mantecato alle rape rosse e crema di gorgonzola (7-9) | 11,00 € |
| Orecchiette alle cime di rapa (1) | 11,00 € |
| Medaglioni ripieni di porcini e Casolet della Val di Sole al burro chiarificato (1-3-7) | 12,00 € |

*Quando la pasta
fatta in casa
incontra i migliori
prodotti trentini*

I secondi piatti

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Frittura di calamari e gamberi (1-2-4-5) | 18,00 € |
| Trota trentina aperta con insalatina di patate e cipolle (4) | 17,00 € |
| Bocconcini di cacciagione in salmi con polenta di Storo (1-9-12) | 17,00 € |
| Galletto ruspante alla diavola con patate rustiche (1) | 16,00 € |
| Costata di manzo con verdure alla griglia circa 700 gr. (-) | 29,00 € |
| Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di Trentingrana (7) | 19,00 € |
| Costoletta di vitello alla griglia con patate rustiche (1-5-8) | 17,00 € |



*L'amore per il cibo
e la nostra terra
è presente in tutte
le nostre pietanze*



*La nostra
miglior qualità
è la ricercatezza*

Gli immancabili

Paella di pesce e verdure cad. una 21,00 €
(minimo 2 persone - 20 min.)
(2-4-12-14)

Filetto di manzo alla tartara 27,00 €
(1-3-4-10)



Degustazione di formaggi regionali (4 tipi) 14,00 €
con mostarda BIO, miele e pane alla banana
(1-3-5-7-10)

Le insalatone

Insalatona "Da Pino" 14,00 €
Insalata mista, tonno, olive, uova sode,
mozzarelline, speck a julienne croccante (3-4-7)

Insalatona "Pollo" 14,00 €
Insalata mista, petto di pollo grigliato,
pane casereccio e Trentingrana (1-7)

I contorni

Insalate cotte e crude al buffet self-service (-) 5,50 €

Patatine fritte* (1-5-7) 5,00 €

Spinaci* al burro (7) 5,00 €

Patate rustiche (1-5-7) 5,50 €

Verdure grigliate (-) 7,50 €



Questo logo identifica le portate facenti parte del menù a "Filiere Trentino" nel quale almeno 2 degli ingredienti principali sono garantiti essere prodotti in Trentino.

Informiamo la nostra gentile clientela che il Ristorante da Pino partecipa all'iniziativa proposta della Provincia Autonoma di Trento "Rigustami a casa". Tale iniziativa permette di portarsi a casa eventuali cibi non consumati al ristorante. Inoltre, al fine di ridurre gli sprechi, potete richiedere porzioni ridotte.

Nel nostro menù trovate pietanze/bevande/alimenti preparate con prodotti BIO e acquistati direttamente da produttori locali (che si trovano in un raggio inferiore ai 30 km da noi).

Nel nostro ristorante è possibile richiedere l'acqua in brocca.



Menù Filiera Trentina



Antipasto

Tagliere tipico trentino
con salumi e formaggi misti
(7) 12,00 €

Primo piatto

Medaglioni ripieni di porcini e
Casolet della Val di Sole al burro chiarificato
(1-3-7) 12,00 €

Secondo piatto

Bocconcini di cacciagione in salmi
con polenta di Storo
(1-9-12) 17,00 €

Dessert

Classico strudel trentino di mele Golden
con salsa vaniglia
(1-3-7-8) 5,50 €

Menù completo

42,00 €

Menù Vegetariano

Antipasto

Millefoglie di melanzane alla parmigiana
su coulis di pomodoro al basilico
(1-5-7) 11,00 €

Primo piatto

Orecchiette alle cime di rapa
(1) 11,00 €

Secondo piatto

Carosello di ortaggi con tomino grigliato
(7) 15,00 €

Dessert

Carpaccio d'ananas marinato al Grand Marnier
con gelato artigianle
(7-12) 5,50 €

Menù completo

38,00€





Il Piatto del Buon Ricordo

Trancetti di salmerino di montagna,
in panur di mandorle tostate, arrostiti su guazzetto
di porcini, patate e chiffonade di porro fritto

(4-5-8)

27,00 €



Il Tortel di Patate

Il piatto unico trentino accompagnato con:

carne salada del Basso Sarca, lucanica trentina, speck
stagionato trentino, lardo trentino, mortandela della Val di
Non, porchetta, formaggio Nostrano, Casolet della Val di
Sole, cappuccio, fagioli borlotti e insalata mista di stagione

(5-7-8)

19,00 €

Per i più piccoli

FIORE

Baby pizza margherita

Bibita piccola

Pallina di gelato (1-6-7-8)



9,00 €

STELLA

Wurstel alla griglia con patatine fritte

Bibita piccola

Pallina di gelato (1-5-7-8)



9,00 €

LUNA

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Bibita piccola

Pallina di gelato (1-3-5-7-8)



11,00 €

*Il nostro tradizionale
tortel di patate
proposto con
un tagliere di salumi
e formaggi trentini.
Da oggi anche
per celiaci*

Le nostre pizze

IL NOSTRO PIZZAIOLO CONSIGLIA:

INVERNALE 13,00 €
fiordilatte, pomodoro, porcini, gorgonzola e speck
(1-5-6-7-8)

DECISA 13,00 €
fiordilatte, pomodoro, Puzzone di Moena e porchetta
(1-6-7-8)

Le classiche

MARGHERITA 6,00 €
Pomodoro e fiordilatte (1-6-7-8)

MARINARA 5,50 €
Pomodoro, olio all'aglio e origano (1-6-8)

CALABRESE 6,00 €
Fiordilatte, olio all'aglio, aglio e peperoncino (1-6-7-8)

PROSCIUTTO E FUNGHI 8,00 €
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto "alta qualità"
e funghi prataioli (1-5-6-7-8)

CAPRICCIOSA 8,00 €
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto "alta qualità",
funghi prataioli e cuore di carciofo (1-5-6-7-8-12)

PIOGGIA 7,50 €
Pomodoro e doppio fiordilatte (1-6-7-8)

ROMANA 7,50 €
Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Mediterraneo,
olive "Riviera" e capperi (1-4-5-6-7-8)

CALZONE 8,50 €
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto "alta qualità",
funghi prataioli, e ricotta nostrana (1-5-6-7-8)

4 STAGIONI 8,50 €
Pomodoro, fiordilatte, cuore di carciofo, funghi prataioli,
ricotta nostrana e prosciutto "alta qualità" (1-5-6-7-8-12)

*Il nostro impasto
ha una maturazione
tale da garantire
un'alta digeribilità.
E se non bastasse,
offriamo anche un
impasto integrale.*





| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 4 FORMAGGI Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP scamorza affumicata e ricotta nostrana (1-6-7-8) | 8,50 € |
| NAPOLI Pomodoro, fiordilatte e acciughe del Mediterraneo (1-4-5-6-7-8) | 7,50 € |
| TONNO E CIPOLLE Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolle rosse di Tropea (1-4-5-6-7-8) | 8,50 € |
| VEGETARIANA Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, radicchio, spinaci e Trentingrana (1-5-6-7-8) | 8,50 € |
| SALAMINO Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante (1-6-7-8) | 7,50 € |
| PORCINI Pomodoro, fiordilatte e porcini (1-5-6-7-8) | 9,00 € |
| WURSTEL Pomodoro, fiordilatte e wurstel (1-6-7-8) | 7,50 € |
| CRUDO Pomodoro, fiordilatte e prosciutto crudo di Parma (1-6-7-8) | 9,00 € |

Le bianche

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ESTATE Fiordilatte, rucola, pomodorini datterini e scaglie di Trentingrana (1-6-7-8) | 8,00 € |
| VALTELLINA Fiordilatte, bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana (1-6-7-8) | 9,00 € |
| ITALIANA Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, briè e rucola (1-6-7-8) | 10,00 € |
| TARTUFO Fiordilatte, scaglie di Tartufo Nero e uovo (1-3-6-7-8) | 16,00 € |

*I nostri impasti vengono
realizzati solo con farine
del Molino Quaglia,
acqua, sale, lievito e
olio extra vergine d'oliva*

Le speciali

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ALLA PINO | 8,50 € |
| Pomodoro, fiordilatte, speck trentino a julienne, peperoncino e cipolla rossa di Tropea (1-6-7-8) | |
| BOMBA | 10,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte, salsiccia nonesa, salamino piccante, peperoni, cipolla di Tropea e funghi prataioli (1-5-6-7-8) | |
| SFIZIOSA | 9,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte, zucchine, brie, speck trentino a julienne e pomodorini datterini (1-6-7-8) | |
| DIABOLICA | 9,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte, peperoni, gorgonzola DOP e salamino piccante (1-6-7-8) | |
| GUSTOSA | 9,50 € |
| Pomodoro, fiordilatte, salsiccia nonesa, radicchio e gorgonzola DOP (1-6-7-8) | |
| FURIA | 9,50 € |
| Pomodoro, fiordilatte, sfilacci di cavallo, rucola e scaglie di Trentingrana (1-6-7-8) | |
| PRINCIPESSA | 13,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, rucola e burrata della "Latteria del Sole" (fuori cottura) (1-6-7-8) | |

Con il pesce

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| FRUTTI DI MARE | 13,00 € |
| Pomodoro, fiordilatte e frutti di mare (1-4-6-7-8) | |
| SALMONE | 14,00 € |
| Fiordilatte, salmone affumicato, rucola e scaglie di Trentingrana (1-4-6-7-8) | |

*Su tutte le nostre
pizze utilizziamo
polpa fine 100%
italiana*

*I prodotti
della nostra terra
direttamente
sulla tua pizza*



Dalla nostra tradizione

TIROLESE 9,00 €
Pomodoro, fiordilatte, wurstel e speck trentino (1-6-7-8)

BASSO SARCA 10,00 €
Fiordilatte, carne salada trentina, rucola e scaglie di Trentingrana (1-6-7-8)



TRENTINA 9,00 €
Pomodoro, fiordilatte e salsiccia nonesa (1-6-7-8)

Le vegetariane

SUMMER 11,00 €
Pomodoro, fiordilatte, rucola, pomodorini datterini e bufaline DOP (fuori cottura) (1-6-7-8)

PARMIGIANA 8,00 €
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, scamorza affumicata e Trentingrana (1-6-7-8)

BUFALA 9,00 €
Pomodoro, fiordilatte, pomodorini datterini e bufaline DOP (fuori cottura) (1-6-7-8)

I supplementi

da 0,50 a 4,00 €

Informiamo la gentile clientela che qualsiasi modifica o variazione verrà apportata alla pizza sarà considerata come un supplemento. Nel caso in cui vengano tolti uno o più ingredienti da noi proposti, le pizze manterranno comunque le quotazioni sopra esposte, in quanto, ove possibile, verrà aumentato il quantitativo degli altri ingredienti.

Impasto speciale:

integrale supplemento di € 1,00

base per celiaci supplemento di € 2,00

Prova i nostri migliori prodotti sulla tua pizza, come il gorgonzola DOP o la burrata della "Latteria del Sole"

*Crediamo fortemente
nella produzione
artigianale locale
e nazionale*

Le birre artigianali Trentine

| | |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Birra Nerobrigante "Zio Ulrich" da 0.75 cl (<i>Weissen</i>) | 18,00 € |
| Birra Nerobrigante "La 18" da 0.75 cl | 18,00 € |
| Birra Nerobrigante "Fra Diavolo" da 0.75 cl (<i>ambrata</i>) | 18,00 € |
| Birra del Bosco "Pale Whale" da 0.75 cl | 18,00 € |

Le birre artigianali nazionali

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Birra Baladin Nazionale da 0.75 cl (<i>ingredienti italiani</i>) | 18,00 € |
| Birra Baladin Nora da 0.75 cl (<i>orzo e kamut</i>) | 18,00 € |
| Birra Baladin Waian da 0.75 cl (<i>orzo, frumento, grano saraceno, segale e farro</i>) | 18,00 € |
| Birra Baladin Mielika da 0.75 cl (<i>aromatizzata al miele</i>) | 18,00 € |
| Birra Baladin Isaac da 0.33 cl (<i>birra bianca</i>) | 8,50 € |
| Birra Baladin Rock'n'roll da 0.33 cl (<i>doppio malto peperina</i>) | 8,50 € |
| Birra Baladin Super Bitter da 0.33 cl (<i>birra ambrata</i>) | 8,50 € |
| Birra Baladin Nazionale da 0.33 cl Gluten Free | 8,50 € |

Le bevande

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Bibita Media alla spina (da 0.40) | 4,50 € |
| Bibita Piccola alla spina (da 0.20) | 2,50 € |
| Bibita in Lattina | 3,00 € |
| Birra Media alla spina (da 0,40) | 4,50 € |
| Birra Piccola alla spina (da 0,20) | 2,50 € |
| Birra Analcolica | 4,00 € |
| Weissen da 0.50cl | 6,00 € |
| Aperitivo analcolico | 4,00 € |
| Spumante Trentodoc a bicchiere | da 4,50 € a 8,00 € |
| Prosecco a bicchiere | 3,50 € |
| Aperol Spritz e Hugo | 4,50 € |
| Acqua da 1l | 3,60 € |
| Acqua da ½ l | 1,90 € |
| Vino a bicchiere | da 4,00 € a 7,00 € |
| 1/4 Vino della casa | 4,00 € |
| 1/2 Vino della casa | 7,00 € |
| 1 l Vino della casa | 13,50 € |
| Coperto | 1,80 € |

*I prodotti
della nostra terra
direttamente
sulla tua pizza*

*La direzione
e lo staff
del Ristorante Da Pino*

*Vi augura
Buon appetito*

Gli allergeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3. UOVO E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)

8. FRUTTA A GUSCIO

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

