

## *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 9,00 €  
Baby pizza margherita   
Bibita piccola  
Pallina di gelato (1-6-7-8)

STELLA 9,00 €  
Wurstel alla griglia con patatine fritte   
Bibita piccola  
Pallina di gelato (1-5-7-8)

LUNA 11,00 €  
Cotoletta alla milanese con patatine fritte   
Bibita piccola  
Pallina di gelato (1-3-5-7-8)

*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 <b>Gluten Free</b>	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**

