

Gli antipasti

Polipo fritto con salsa aioli e misticanza
(1-3-4-5-12) 14,00 €

Salmone, tonno e pesce spada affumicati
con guacamole
(4) 14,00 €

Carne salada trentina
con porcini all'olio e scaglie di Trentingrana
(7-12) 12,00 €

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

Prosciutto cotto di capriolo
con insalatina di cappuccio
(12) 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
(5-7) 12,00 €

Burratina affumicata
con carpaccio di pomodoro
(7) 12,00 €



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 17,00 €
(1-2-4-12-14)

Risotto Carnaroli mantecato 13,00 €
alle verdure dell'orto e gamberi
(2-7-9)

Tagliatelle all'uovo fatte in casa 14,00 €
con calamaretti, broccoli e datterini
(1-3-4-9)

Spaghetti alla moda Pino 11,00 €
(con pomodoro, speck trentino e peperoncino)
(1)

Paccheri al sugo di cinghiale 12,00 €
e scaglie di pecorino
(1-7-12)

Orecchiette alla crudaiola 11,00 €
e scaglie di ricotta stagionata
(1-7)

Trofiette al pesto con patate e fagiolini 11,00 €
(1-7-8)

Tortelloni di ricotta di capra, cipollotto brasato, 12,00 €
pomodorini secchi su crema di piselli
(1-3-7-12)

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

1 secondi piatti

Trota trentina aperta
con insalatina di patate e cipolle
(4-12) 17,00 €

Frittura di calamari e gamberi
(1-2-4-5) 18,00 €

Turbante di branzino
con guazzetto di pomodorini, capperi e olive
(4-12) 19,00 €

Costoletta di vitello alla griglia
con patate rustiche
(1-5-7-8) 17,00 €

Galletto ruspante alla diavola
con patate rustiche
(1-5-7-8) 16,00 €

Filetto di manzo alla griglia
con verdure grigliate
(-) 25,00 €

Tagliata di manzo
su letto di rucola e scaglie di Trentingrana
(7) 19,00 €

Bracioline di capriolo scottate
con misto bosco e polenta di Storo
(-) 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) 15,00 €
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)

Insalatona "Salmone" 15,00 €
Insalata mista, salmone affumicato e salsa yogurt
(4-7)

I contorni

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

Patatine fritte* (1-5-7) 5,50 €

Spinaci* al burro (7) 5,50 €

Patate rustiche (1-5-7) 5,50 €

Verdure grigliate (-) 7,50 €



Questo logo identifica le portate facenti parte del menù a "Filiera Trentina" 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

Spaghetti alla moda Pino
(con pomodoro, speck trentino e peperoncino)
(1)

11,00 €

Secondo piatto

Bracioline di capriolo scottate
con misto bosco e polenta di Storo
(-)

17,00 €

Dessert

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

6,00 €

Menù completo

42,00 €

Menù Vegetariano

Antipasto

Millefoglie di melanzane alla parmigiana
su coulis di pomodoro al basilico
(5-7)

12,00 €

Primo piatto

Orecchiette alla crudaiola
con scaglie di ricotta stagionata
(1-7)

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)

6,00 €

Menù completo

40,00€





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



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)

29,00 €



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

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 €



Le nostre pizze

IL NOSTRO PIZZAIOLO CONSIGLIA:

AMARILLA salsa di pomodoro giallo, mozzarella, tonno, olive, datterini e bufaline (1-4-6-7-10)	14,00 €
ARLECCHINO mozzarella, melanzane, ricotta, peperoni, confit gialli e olio verde (1-6-7-10)	15,00 €

Le speciali

BOSS Pomodoro, mozzarella, prosciutto di capriolo, rucola e scaglie di Vezzena (1-6-7-10)	14,00 €
ALLA PINO Pomodoro, mozzarella, speck trentino a julienne, peperoncino e cipolla rossa (1-6-7-10)	9,00 €
CARBONARA Pomodoro, mozzarella, guanciale, uovo, pepe e grana grattugiato (1-3-6-7-10)	11,00 €
SFIZIOSA Pomodoro, mozzarella, zucchine, speck trentino a julienne, briè e pomodorini datterini (1-6-7-10)	10,00 €
DIABOLICA Pomodoro, mozzarella, peperoni, gorgonzola DOP e salamino piccante (1-6-7-10)	10,00 €
GUSTOSA Pomodoro, mozzarella, salsiccia nonesa, radicchio e gorgonzola DOP (1-6-7-10)	10,00 €
FURIA Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola e scaglie di Trentingrana (1-6-7-10)	10,00 €
PRINCIPESSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, rucola e burrata (fuori cottura) (1-6-7-10)	14,00 €

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





Le bianche

ESTATE	9,00 €
Mozzarella, rucola, pomodorini datterini e scaglie di Trentingrana (1-6-7-10)	
VALTELLINA	10,00 €
Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana (1-6-7-10)	
FANTASIA	10,00 €
Mozzarella, salamino piccante, peperoni, rucola, bufaline fuori cottura e pomodorini gialli confit (1-6-7-10-12)	

Dalla nostra tradizione



MELAMANGIO

Mozzarella, mele trentine, speck trentino, Casolet della Val di Sole e noci (1-6-7-8-10) 11,00 €

BASSO SARCA

Mozzarella, carne salada trentina, rucola e scaglie di Trentingrana (1-6-7-10) 11,00 €



TRENTINA

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa e salsiccia nonesa (1-6-7-10) 10,00 €

Le vegetariane

SUMMER	10,00 €
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini datterini e bufaline (fuori cottura) (1-6-7-10)	
BUFALA	9,00 €
Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterini e bufaline (fuori cottura) (1-6-7-10)	

Con il pesce

FRUTTI DI MARE	14,00 €
Pomodoro, mozzarella e frutti di mare (1-2-4-6-7-10)	
MEDITERRANEA	14,00 €
Mozzarella, gamberi, zucchine e pomodorini datterini (1-2-6-7-10)	

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

Focacce

FRESCA 12,00 €
Prosciutto cotto, peperoni, burrata
e pomodorini datterini
(1-6-7-10)

DAL NORD AL SUD 12,00 €
Speck trentino, bufaline, pomodori secchi
e scaglie di Trentingrana
(1-5-6-7-10-12)

Le classiche

MARGHERITA 7,00 €
Pomodoro e mozzarella (1-6-7-10)

MARINARA 6,00 €
Pomodoro, olio all'aglio e origano (1-6-10)

CALABRESE 6,50 €
Mozzarella, olio all'aglio, aglio e peperoncino (1-6-7-10)

PROSCIUTTO E FUNGHI 8,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
e funghi prataioli (1-5-6-7-8-10-12)

CAPRICCIOSA 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi prataioli e carciofi (1-5-6-7-8-10-12)

PIOGGIA 8,00 €
Pomodoro e doppia mozzarella (1-6-7-10)

ROMANA 8,50 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo,
olive nere "Riviera" e capperi (1-4-5-6-7-8-10)

CALZONE 9,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi prataioli e ricotta nostrana (1-5-6-7-8-10)

TOPOLINO 10,00 €
Pomodoro, mozzarella e patatine fritte
(1-6-7-8-10)

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

*I prodotti
della nostra terra
direttamente
sulla tua pizza*



4 STAGIONI	9,00 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi prataioli, ricotta nostrana e prosciutto cotto (1-5-6-7-8-10-12)	
4 FORMAGGI	9,00 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP briè e ricotta nostrana (1-6-7-10)	
NAPOLI	8,00 €
Pomodoro, mozzarella e acciughe del Mediterraneo (1-4-5-6-7-8-10)	
TONNO E CIPOLLE	9,00 €
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse (1-4-5-6-7-8-10)	
VEGETARIANA	9,00 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, peperoni e Trentingrana grattugiato (1-5-6-7-10)	
SALAMINO	8,00 €
Pomodoro, mozzarella e salamino piccante (1-6-7-10)	
WURSTEL	8,00 €
Pomodoro, mozzarella e wurstel (1-6-7-10)	
CRUDO	9,50 €
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma (1-6-7-10)	

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 € 1,50

base per celiaci supplemento di € 3,00

Mozzarella senza lattosio supplemento di € 0,50

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

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	2,00 €

*Crediamo fortemente
nella produzione
artigianale locale
e nazionale*



*Crediamo fortemente
nella produzione
artigianale locale
e nazionale*

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

*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	2,00 €

*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

