



MENU

BUON APPETITO

*"La Cucina
è di per sé scienza.
Sta al cuoco,
farla diventare
arte."*

Gualtiero Marchesi chef

Ristoran **TINO**

DRINK ITALIAN



VINI&SPUMANTI

WHITE • BIANCHI

LUGANA
AZ. CA DEL FRATI RIVIERA DEL GARDA
BRESCIANO € 20,00

ROSA DEL FRATI
AZ. CA DEL FRATI RIVIERA DEL GARDA
BRESCIANO € 20,00

GEWÜRZTRAMINER
ALOIS LAGEDER € 20,00

MÜLLER THURGAU
ALOIS LAGEDER € 18,00

CHARDONNAY
ALOIS LAGEDER € 18,00

RIBOLLA GIALLA
BORGIO CONVENTI € 18,00

FRIULANO
BORGIO CONVENTI € 18,00

SOUVIGNON
BORGIO CONVENTI € 18,00

GRECO DI TUFO
NATIV € 18,00

FIANO DI AVELLINO
NATIV € 18,00

FALANGHINA
NATIV € 18,00

SPARKLING • SPUMANTI

PROSECCO VILLA SANDI
VALDOBBIADENE € 18,00

IL FRESCO ROSÉ VILLA SANDI
VALDOBBIADENE € 18,00

CÀ DEL BOSCO CUVÉE
FRANCIACORTA € 45,00

CÀ DEL BOSCO SATÈN
FRANCIACORTA € 50,00

VINI

RED • ROSSI

PINOT NERO
ALOIS LAGEDER € 18,00

LAGREIN
ALOIS LAGEDER € 18,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
BORGO CONVENTI € 18,00

SCHIOPPETTINO
BORGO CONVENTI € 18,00

MERLOT
BORGO CONVENTI € 18,00

MORELLINO DI SCANSANO
ARPA TOSCANA € 18,00

DOLCETTO D'ALBA
CASA FRANCESCO RINALDI E FIGLI € 18,00

NEBBIOLO D'ALBA
CASA FRANCESCO RINALDI E FIGLI € 18,00

LAMBRUSCO
AZIENDA ARIOLA € 18,00

RONCHEDONE
AZIENDA AGRICOLA CÀ DEL FRATE € 22,00

RED & WHITE • ROSSI & BIANCHI

DELLA CASA 1 LITRO € 8,00
HOUSE WINE 1 LITER

DELLA CASA 1/2 LITRO € 4,00
HOUSE WINE 1/2 LITER

DELLA CASA 1/4 LITRO € 3,00
HOUSE WINE 1/4 LITER



BIRRE



IN BOTTIGLIA
BOTTLED

DRAFT • ALLA SPINA

ARTISAN • ARTIGIANALI

BAFFO D'ORO BIONDA PICCOLA € 2,50

SMALL

BAFFO D'ORO BIONDA GRANDE € 4,00

MEDIUM

BAFFO D'ORO ROSSA PICCOLA € 3,00

SMALL

BAFFO D'ORO ROSSA GRANDE € 5,00

MEDIUM

BECK'S 33 CL. € 3,00

BECK'S 66 CL. € 5,00

CERES 33 CL. € 4,00

BIANCA 75 CL. € 13,00

BIRRIFICIO ARIOLA

CHIARA 75 CL. € 13,00

BIRRIFICIO ARIOLA

AMBRATA 75 CL. € 14,00

BIRRIFICIO ARIOLA

FESTBIER CHIARA IN BOTTIGLIA 50 CL. € 6,00

NORBERTUS

FESTBIER CHIARA (BOTTLE)
NORBERTUS

KARDINAL ROSSA IN BOTTIGLIA 50 CL. € 7,00

NORBERTUS

KARDINAL ROSSA (BOTTLE)
NORBERTUS

HELLER BOCK DOPPIO MALTO

IN BOTTIGLIA NORBERTUS 50 CL. € 7,00

HELLER BOCK DOPPIO MALTO
(BOTTLE) NORBERTUS



BEVANDE



PREMIUM QUALITY

WATER • ACQUA

SANT'ANTONIO 1 LITRO € 2,50
1 LITER

SANT'ANTONIO 1/2 LITRO € 1,50
1/2 LITRO

SOFT DRINKS • BIBITE

COCA 33 CL. € 2,50
COKE

COCA ZERO 33 CL. € 2,50
COKE ZERO

SPRITE 33 CL. € 2,50
SPRITE

FANTA 33 CL. € 2,50
FANTA

DOPO CENA AMARI • DIGESTIVE LIQUEURS

CAFFÈ € 1,50
ESPRESSO

AMARI € 3,00
LIQUEUR

GRAPPE € 4,00
GRAPPA

FISH

ANTIPASTI

DI PESCE



DEGUSTAZIONE DI MARE € 13,00

MIXED SEAFOOD

**CALAMARETTI SCOTTATI ALL'ORIGANO FRESCO
CON CREMA DI CANNELLINI
E POMODORINI CONFIT** € 11,00

*SEARED BABY CALAMARI WITH FRESH OREGANO
CREAM OF CANNELLINI BEANS AND CHERRY TOMATO CONFIT*

**TARTARE DI TONNO
AVOCADO SALSA DI OSTRICA
E FINOCCHIO CROCCANTE** € 15,00

*TUNA TARTARE
AVOCADO OYSTER SAUCE
AND CRISP FENNEL*

DI CARNE



**CRUDO 24 MESI
CON GNOCCO FRITTO
E SFORMATINO DI PARMIGIANO** € 11,00

*PARMA HAM AGED 24 MONTHS
WITH GNOCCO FRITTO (FRIED DUMPLING)
AND PARMESAN CHEESE SOUFFLE'*

**LARDO DI COLONNATA
CON FORMAGGI D'ALPEGGIO
E COMPOSTE DI FRUTTA** € 10,00

*LARD FROM COLONNATA WITH SUMMER PASTURE CHEESE
AND FRUIT COMPOTES*

**TARTARE DI CHIANINA
A PUNTA DI COLTELLO INSALATINA DI PORCINI
SCOTTATI E PETALI DI CASERA** € 14,00

*HAND CUT CHIANINA BEEF TARTARE
SEARED PORCINI MUSHROOM SALAD
CASERA CHEESE*

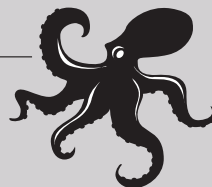
**SI AWISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, PER ALLERGIE O INTOLLERANZE,
AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ L'ELENCO COMPLETO
DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI, CONSIDERATI ALLERGENI.**

*IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET YOUR SERVER KNOW
SO WE CAN PROVIDE YOU WITH ALLERGEN DATA ON EACH OF OUR DISH INGREDIENTS.*

NATURAL COOKING, CHOOSE YOUR DISH

PRIMI PIATTI

DI PESCE



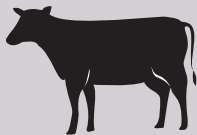
**CALAMARATA TOTANETTI CREMA DI GAMBERETTI
PUNTARELLE E CILIEGINO** € 12,00

*CALAMARATA PASTA WITH SMALL CALAMARI, CREAM OF SHRIMP
CATALOGNIA CICORY AND CHERRY TOMATO*

**RISOTTO AL MOJITO CON MAZZANCOLLE
RUM, LIME E MENTA** € 13,00

RICE MOJITO STYLE WITH KING SHRIMP, RUM, LIME AND MINT

DI CARNE



**TAGLIATELLE AI PORCINI FRESCHI
E RAGÙ DI LUGANEGA** € 12,00

*TAGLIATELLE PASTA WITH FRESH PORCINI MUSHROOMS
AND LUCANICA SAUSAGE RAGU' SAUCE*

**SPAGHETTI KAMUT
PESTO DI SEDANO, NOCI
E FONDUTA DI FORMAGGIO** € 10,00

*KAMUT SPAGHETTI
CELERY PESTO, NUTS AND CHEESE FONDUE*

NATURAL COOKING, CHOOSE YOUR DISH DISH

SECONDI PIATTI

DI PESCE



MILLEFOGLIE DI TONNO
CARCIOFI PATATE E BOTTARGA € 20,00

*TUNA MILLE-FEUILLE
ARTICHOKE POTATO AND BOTTARGA SALTED CURED FISH ROE*

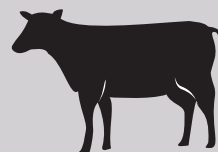
BRANZINO IN BARCHETTA
CON CAPONATA DI MELANZANE,
SALSA DI VONGOLE E FINOCCHIETTO € 20,00

*SEA BASS BARCHETTA STYLE
WITH EGGPLANT CAPONATA,
CLAM AND WILD FENNEL SAUCE*

FRITTO MISTO DI PARANZA
E VERDURE CROCCANTI € 15,00

*MIXED FRY OF SMALL FISH
AND CRISPY VEGETABLES*

DI CARNE



COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
OVER SIZE € 18,00

OVER-SIZED VEAL CUTLET MILANESE STYLE

MEDAGLIONE DI MANZO
ALLA SENAPE IN GRANI CON PEPE ROSA
E CROSTINO RUSTICO € 20,00

*MEDALLION OF BEEF
WITH WHOLE MUSTARD GRAINS AND PINK PEPPER
AND RUSTIC CROUTONS*

GRILL

BRANZINO o ORATA
ALLA GRIGLIA PATATE E VERDURE € 18,00

*GRILLED SEA BASS
POTATOES AND VEGETABLES*

DARMA DI PESCE SPADA AI FERRI
PUNTARELLE CROCCANTI
ALLA SENAPE ANTICA € 18,00

*GRILLED SWORD FISH DARMA
CRISP CATALOGNIA CICORY
WITH TRADITIONAL MUSTARD*

PESCATO DEL GIORNO
- patate e carciofo
- vino bianco e rosmarino
- al sale
- alla ligure € 4,00 a hg

*FISH OF THE DAY
- potatoes and artichoke
- white wine and rosemary
- in salt
- ligurian style*

COSTA DI SCOTTONA
PATATE E VERDURE € 18,00

*BEEF ENTRECÔTE
WITH POTATO AND VEGETABLES*

FILETTO DI SCOTTONA
ALLA GRIGLIA PATATE E VERDURE € 20,00

*GRILLED BEEF FILET
WITH POTATO AND VEGETABLES*

HAMBURGER DI SCOTTONA POMODORO
MISTICANZA E PATATINE FRITTE € 10,00

*SCOTTONA HAMBURGER
WITH TOMATO LETTUCE AND CHIPS*

FIORENTINA
PATATE E VERDURE € 4,00 a hg

*T-BONE FIORENTINA BEEFSTEAK
WITH POTATO AND VEGETABLES*

TAGLIATA DI ROASTBEEF
CON PATATE PORCINI E BACON € 20,00

*ROASTBEEF TAGLIATA
WITH POTATOES, PORCINI MUSHROOM AND BACON*

DESSERT

SWEETS



OUR OWN PRODUCTION • NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÙ AL CACAO € 5,00

COCOA TIRAMISÙ

MILLEFOGLIE € 5,00

MILLEFOGLIE

**CESTINO CROCCANTE
CON MOUSSE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO** € 7,00

*BRITTLE BASKET
WITH YOGURT AND FOREST FRUITS MOUSSE*

CATALANA FLAMBÉ € 5,00

CATALANA FLAMBÉ

**TORTA DI MELE
CON GELATO ALLA CREMA** € 5,00

*APPLE CAKE WITH
WITH VANILLA ICE CREAM*

**CHEESECAKE
AL CIOCCOLATO** € 5,00

CHOCOLATE CHEESECAKE

**TORTINO
AL CIOCCOLATO** € 6,00

CHOCOLATE TART

FANTASIA DI SORBETTI BINDI € 5,00

DESSERT FANTASIA BINDI

SEMIFREDDI



MISTICANZA	€	3,00
<i>MIXED SALAD</i>		
PATATE AL FORNO	€	3,00
<i>OVEN POTATOES</i>		
PATATE FRITTE	€	3,00
<i>CHIPS</i>		
VERDURE ALLA GRIGLIA	€	4,00
<i>GRILLED VEGETABLES</i>		



ISCHIA		
pomodori, mozzarella di bufala, basilico	€	9,00
<i>cherry tomatoes, bufala mozzarella, basil</i>		
TREVISANA		
radicchio rosso, mais, olive, scaglie di grana	€	7,00
<i>red radicchio, corn, olives, grana cheese</i>		
TOSCANELLA		
insalata mista, tonno, cipolla, fagioli	€	7,00
<i>mixed salad, tuna, onion, beans</i>		
COMPLETA		
insalata mista, mozzarella, pomodorini, olive, tonno, mais, champignon	€	8,00
<i>mixed salad, mozzarella, cherry tomatoes, olives, tuna, corn, champignon mushrooms</i>		

THE AUTHENTIC ITALIAN PIZZA



PIZZA

AURORA pomodoro, mozzarella,
gamberetti, trevisana, scaglie di grana, crudo € 9,00
tomato, mozzarella, prawns, treviso radicchio, slivers of grana cheese, Parma ham

AUTUNNO
pomodoro, mozzarella, funghi, bufala, crudo € 8,00
tomato, mozzarella, mushroom, bufala mozzarella, Parma ham

BISMARK
pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, uova € 7,00
tomato, mozzarella, ham, asparagus, egg

BRIANZOLA
pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni € 8,00
tomato, mozzarella, sausage, bell pepper

CAMPAGNOLA
pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, funghi € 7,00
tomato, mozzarella, ham, asparagus, mushroom

CALABRESE
pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7,00
tomato, mozzarella, spicy salami

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella,
funghi, olive, prosciutto, carciofi, origano, acciughe € 7,00
mushroom, olives, ham, artichoke, origano, anchovy

CERTOSINA
pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola € 8,00
tomato, mozzarella, prawn, rocket

CONTADINA
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana € 7,00
tomato, mozzarella, aubergine, grana cheese

CRI
mozzarella, funghi, ricotta, pancetta € 8,00
mozzarella, mushroom, ricotta, pancetta

DELICATA pomodoro, mozzarella
prosciutto, zucchine, gamberetti, panna € 8,00
tomato, mozzarella, ham, courgette, prawn, cream

DRAGO pomodoro, mozzarella,
salame piccante, origano, acciughe, peperoncino € 7,00
tomato, mozzarella, spicy salami, origano, anchovy, chili pepper

FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella,
calamari, cozze, gamberetti, seppie, vongole € 10,00
tomato, mozzarella, calamari, mussels, prawn, squid, clams

GIADA
pomodoro, spada, rucola, pomodorini, scaglie di grana € 9,00
tomato, swordfish, rocket, cherry tomato, slivers of grana

GOLOSA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola, scaglie di grana € 8,00

*tomato, mozzarella, sausage, rocket, slivers of grana***ITALIA**

pomodoro, mozzarella, olive, rucola, pomodori freschi € 7,00

*tomato, mozzarella, olives, rocket, fresh tomato***MARE E MONTI**

pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti € 8,00

*tomato, mozzarella, porcini, prawn***MARGHERITA**

pomodoro, mozzarella € 6,00

*tomato, mozzarella***MARINARA**

pomodoro, aglio, origano, prezzemolo € 5,00

*tomato, garlic, origano, parsley***MELINDA**

pomodoro, mozzarella, zola, mele € 7,00

*tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, apples***MONTANARA**

pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, carciofi € 7,00

*tomato, mozzarella, bacon, egg, artichoke***NAPOLI**

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 7,00

*tomato, mozzarella, anchovy, origano***NICOLO**

pomodoro, mozzarella, prosciutto, tonno, patatine € 7,00

*tomato, mozzarella, ham, tuna, chips***PATRIZIA** pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla,
capperi, origano, olio piccante, acciughe, pomodorini € 8,00*tomato, mozzarella, tuna, onion, capers, origano, spicy olive oil, anchovy, cherry tomato***PATRIZIO**

mozzarella, salsiccia, friarielli, pomodorini € 8,00

*mozzarella, sausage, broccoli rabe, cherry tomato***PESCATORE**

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 7,00

*tomato, mozzarella, tuna, onion***PIETRO**

pomodoro, mozzarella, porcini, asparagi, scaglie di grana € 8,00

*tomato, mozzarella, porcini, asparagus, slivers of grana cheese***POLACCA**

pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel € 7,00

*tomato, mozzarella, chips, frankfurter***PORCA VACCA**

mozzarella, prosciutto, scamorza, tonno, pomodorini € 7,00

*mozzarella, ham, scamorza cheese, tuna, cherry tomato***PROSCIUTTO**

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 7,00

*tomato, mozzarella, cooked ham***PROSCIUTTO E FUNGHI**

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi € 7,00

*tomato, mozzarella, ham, mushroom***PUGLIESE**

pomodoro, mozzarella, cipolla € 7,00

tomato, mozzarella, onion

PUPÒ pomodoro, mozzarella, zola, trevisana rossa, salame piccante	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, red treviso radicchio, spicy salami</i>	
4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, fontina, grana	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, taleggio cheese, fontina cheese, grana</i>	
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichoke</i>	
RIVOLTA pomodoro, mozzarella, trevisana, scaglie di grana, pancetta	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, treviso radicchio, slivers of grana, bacon</i>	
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, anchovy, capers, origan</i>	
RUCOLA pomodoro, mozzarella, rucola	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, rocket</i>	
SAMER mozzarella, brie, pomodorini, prosciutto di praga, rucola	€ 9,00
<i>mozzarella, brie, cherry tomato, Praga ham, rocket</i>	
SAN DANIELE pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, San Daniele ham</i>	
SCARPARA pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, brie	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, ham, spicy salami, brie cheese</i>	
SFIZIOSA pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, bresaola	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, rocket, slivers of grana, bresaola</i>	
STEFANO pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine, panna	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, sausage, chips, cream</i>	
TEMPO DI PIZZA pomodoro, mozzarella, prosciutto, pomodorini, bufala, basilico	€ 9,00
<i>tomato, mozzarella, ham, cherry tomato, bufala cheese, basil</i>	
TIROLESE pomodoro, mozzarella, taleggio, speck	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, taleggio cheese, speck</i>	
TOFFA pomodoro, porcini, trevisana, brie, speck	€ 8,00
<i>tomato, porcini, treviso radicchio, brie cheese, speck</i>	
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, tuna</i>	
VALTELLINA pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola	€ 8,00
<i>tomato, mozzarella, porcini, bresaola</i>	
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, asparagi	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, aubergine, courgette, bell pepper, asparagus</i>	
WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,00
<i>tomato, mozzarella, frankfurter</i>	

ZINGARA
pomodoro, mozzarella, peperoni, speck € 8,00

tomato, mozzarella, bell pepper, speck

ZOLA
pomodoro, mozzarella, zola € 7,00

tomato, mozzarella, gorgonzola cheese

TEXANA
pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli, cipolle € 8,00

tomato, mozzarella, bacon, beans, onion

THE AUTHENTIC ITALIAN PIZZA



CALZONI

CALZONE LISCIO
pomodoro, mozzarella, prosciutto € 7,00

tomato, mozzarella, ham

CALZONE FARCITO
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi € 8,00

tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichoke

CALZONE TEMPO DI PIZZA pomodoro, mozzarella,
prosciutto, porcini, bufala, rucola, pomodorini € 9,00

tomato, mozzarella, ham, porcini, bufala mozzarella, rocket, cherry tomato

CALZONE VEGETARIANO pomodoro, mozzarella,
melanzane, peperoni, zucchini, asparagi € 8,00

tomato, mozzarella, aubergine, bell pepper, courgette, asparagus

VERY TASTY



FOCACCE

CESARE
trevisana, brie, speck € 7,00

treviso radicchio, brie cheese, speck

ELEONORA
bufala, pomodorini, basilico, olio d'oliva € 7,00

bufala mozzarella, cherry tomato, basil, olive oil

VALENTINA
prosciutto, scamorza, zucchini € 7,00

ham, scamorza cheese, courgette

TINO
patate al vapore, pancetta, stracchino € 7,00

steamed potato, bacon, stracchino cheese

*"Cooking
is in itself a science.
It's up to the cook
to turn it into an art."*

Guattiero Marchesi chef

WWW.RISTORANTINO-LISSONE.IT

