

Menu ristorante pizzeria "La Lanterna"

Aperti dal 1955 nella nostra città per cercare di trasmettere gusto e passione profumi e sapori tipici del nostro territorio, proponiamo cucina classica semplice ma fatta con amore per cercare di soddisfare tutti i palati.

I nostri piatti sono tutti di nostra produzione dal primo ai dolci.

Le nostre pizze sono prodotte con farina macina a pietra e farina integrale. L' impasto viene fatto maturare in frigorifero dalle 48 alle 72 ore a temperatura controllata. La lunga lievitazione consente di avere un prodotto digeribile. Tutte le nostre pizze vengono condite con prodotti di prima qualità appositamente selezionati.

Buon inizio

Open since 1955 in our city to try to convey taste and passion typical aromas and flavors of our territory, we offer simple classic cuisine but made with love to try to satisfy all tastes.

Our dishes are all of our production from the first to the desserts

Our pizzas are made with millstone flour and wholemeal flour. The dough is matured in the refrigerator for 48 to 72 hours at a controlled temperature. The long leavening allows you to have a digestible product. All our pizzas are seasoned with specially selected top quality products.

Good start

I nostri antipasti

Polpo croccante su crema di patate

Octopus crisp with creamed potatoes

€12

Insalata di calamari

Calamari salad

€8

Sauté di cozze

Sautéed mussels

€10

Caprese di bufala

Caprese salad with buffalo

€8

Tartare di manzo “razza fassona” 150 gr con le sue salse

Beef tartare “fassona” 150 gr with sauces

€12

Focaccia con tagliere di salumi e formaggi

Focaccia Spezzina with cold meat and cheese

€10

Insalatone

Primavera	insalata mista, tonno, mais, mozzarella di bufala, pomodorini <i>mixed salad, tuna, sweetcorn, buffalo mozzarella, cherry tomatoes</i>	€8
Grecia	insalata mista, pomodorini, cipolle, cetrioli, olive, formaggio Feta <i>mixed salad, cherry tomatoes, onions, cucumbers, olives, Feta cheese</i>	€8
Gustosa	insalata mista, petto di pollo, pomodori, uvetta, mele, formaggio, miele <i>mixed salad, grilled chicken breast, tomatoes, raisins, apples, cheese, honey</i>	€8
Vernazza	insalata mista, riso Venere, gamberi, peperoni, carote, zucchini, cipollotto <i>mixed salad, Venere black rice, shrimps, peppers, carrots, zucchini, spring onion</i>	€8
Corniglia	insalata mista, pomodori, patate bollite, cipolla, olive, fagioli <i>mixed salad, tomatoes, boiled potatoes, onion, olives, beans</i>	€8

I primi di terra

Trofie al pesto con patate

trofie with pesto and potatoes

€9

Ravioli di carne caserecci al ragù **

Meat ravioli with meat sauce

€9

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli cacio e pepe

€9

Spaghetti ai tre pomodori

Spaghetti with three tomatoes

€9

I primi di mare

Ravioli di mare con ragù di triglia **

Sea ravioli with trumpet sauce

€11

Chicche di patate con crostacei

Potato gnocchi "Chicche" with shellfish

€10

Trofie ai frutti di mare

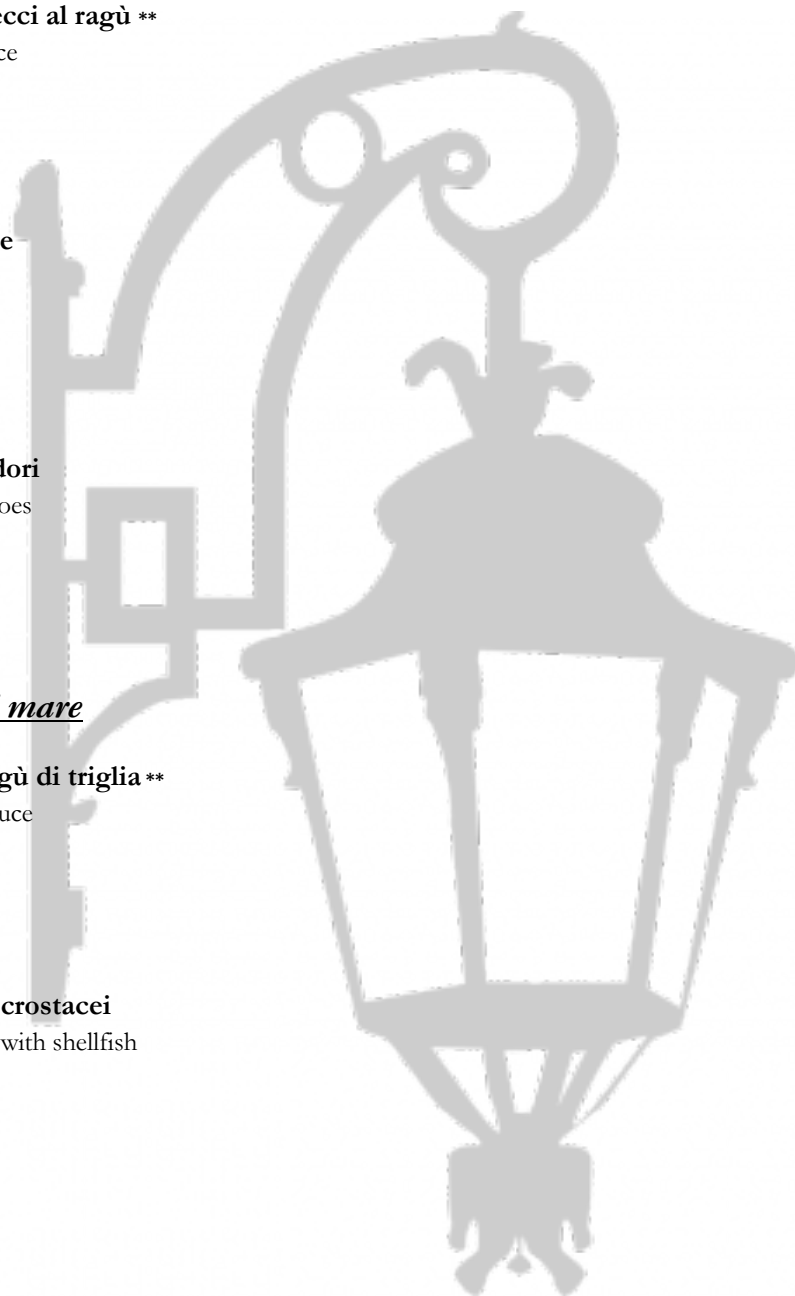
Trofie with sea rogout

€10

Calamarata con sugo di calamari

Calamarata pasta with squid sauce

€10



I secondi di terra

Tagliata di carne Angus Irlanda

Sliced Angus beef Ireland

a scelta:

rucola pomodorini e grana / olio e rosmarino

with rocket tomatoes and parmesan cheese / oil and rosemary

€18

Filetto di Angus Irlanda alla griglia gr.250/300

Grilled Angus fillet Ireland gr.250/300

a scelta:

pepe verde / gorgonzola / aceto balsamico

green pepper / gorgonzola cheese / balsamico vinegar

€20

I secondi di mare

Filetto di branzino alla piastra con salsa di zucchine

Grilled sea bass fillet with zucchini sauce

€14

Baccalà al vapore con crema di ceci e olive taggiasche **

Cod baked steamed with chickpea cream and taggiasca olive

€14

Polpo sous vide con verdure croccanti **

Sous vide octopus with crispy vegetables

€15

Frittura mista con verdure *

Mixed fried with vegetables

€14

Hamburger

Don Cipolla	<i>Aberdeen Angus, Cipolla in agrodolce, gorgonzola, lattuga, pomodori e salsa BBQ</i> <i>Aberdeen Angus, Sweet and sour onion, Gorgonzola, Lettuce, Tomatoes, BBQ sauce</i>	€10
Poldo	<i>Aberdeen Angus, Bacon, Pomodori, Lattuga, Cheddar</i> <i>Aberdeen Angus, Bacon, Tomatoes, Lettuce, Cheddar</i>	€10
Boom dell'Amore	<i>Aberdeen Angus, Insalata, Pomodori, 'nduja, provola affumicata</i> <i>Aberdeen Angus, Salad, Tomatoes, 'nduja, smoked provola</i>	€10
Mediterraneo	<i>Aberdeen Angus, Mozzarella di Bufala, Pomodori, Insalata iceberg</i> <i>Aberdeen Angus, Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Iceberg Salad</i>	€10
Rustico	<i>Aberdeen Angus, Provola affumicata, Bacon, Salsa BBQ</i> <i>Aberdeen Angus, Smoked Provola, Bacon, BBQ Sauce</i>	€10
Calabrisella	<i>Aberdeen Angus, Cipolla di Tropea, Caciocavallo, Filetti di melanzana sott'olio, Lattuga</i> <i>Aberdeen Angus, Tropea onion, Caciocavallo, Eggplant fillets in oil, Lettuce</i>	€10

Focacce gourmet

Canaletto	<i>Crema di burrata, Pesto, Filetto di acciuga</i> <i>Burrata cream, Pesto, Anchovy fillet</i>	€10
Migliarina	<i>Burrata affumicata, Speck Selva Nera, Insalatina</i> <i>Smoked Burrata, Speck Selva Nera, Salad</i>	€10
Pegazzano	<i>Stracciatella di Bufala, Prosciutto crudo, Rucola</i> <i>Buffalo stracciatella, Raw ham, Rocket</i>	€10
Chiappa	<i>Philadelphia, Cipolle di Tropea caramellate, Salsiccia di Pignone, Funghi champignon</i> <i>Philadelphia, Caramelized Tropea onions, Sausage from Pignone, Champignon mushrooms</i>	€10
Valdellora	<i>Mortadella, Stracchino, Pistacchi</i> <i>Mortadella, Stracchino, Pistachios</i>	€10
Fabiano	<i>Carpaccio di manzo, Ricotta, Rucola, Pomodorini</i> <i>Beef carpaccio, Ricotta, Rocket, Cherry tomatoes</i>	€10

Pizze gourmet

Alessandro	Pomodoro, bufala, capperi, acchiughe di monterosso, origano <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, capres, monterosso anchovies, organ</i>	€10
Affumicata	Bufala, provola affumicata, prosciutto selva nera, pancetta affumicata <i>Buffalo mozzarella, smoked provola cheese, selva nera ham, smoked bacon</i>	€10
Manuela	Pomodoro, burrata, carpaccio di manzo, pomodorini, rucola, grana <i>Tomato sauce, burrata cheese, beef carpaccio, tomatoes, rucola salad, flakes Grana Padano</i>	€10
Modena	Pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, rucola, grana, aceto balsamico <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, tomatoes, rucola salad, Grana Padano, aceto balsamico</i>	€10
Carrara	Bufala, lardo di Colonnata, gorgonzola, miele, rucola <i>Buffalo mozzarella, Colonnata lard, gorgonzola cheese, honey, rucola salad</i>	€10
Orietta	Bufala, crudo, pomodorini, basilico <i>Buffalo mozzarella, ham, tomatoes, basil</i>	€10
Lucrezia	Pomodoro, bufala, nduja, peperoni, formaggio pecorino <i>Tomatoes sauce, buffalo mozzarella, nduja, peppers, pecorino cheese</i>	€10
Eleonora	Pomodoro, burrata, filetti di acciughe, olive, pesto <i>Tomato sauce, burrata, anchovy fillets, olives, pesto</i>	€10
Davide	Mozzarella, briè, pere, noci, lardo, miele <i>Mozzarella, briè, pears, walnuts, lard, honey</i>	€10
Francesca	Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, lardo di Colonnata <i>Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, "Colonnata" lard</i>	€10
Regina	Pomodoro, bocconcino di mozzarella di bufala, prosciutto crudo* <i>Tomato sauce, morsel of buffalo mozzarella, ham*</i>	€10

**Prosciutto servito a parte / Ham is served separately*

Pizze rosse

Marinara	Pomodoro, aglio, olio, origano <i>Tomato sauce, garlic, oil, origano</i>	€4
Margherita	Pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	€5
4 Stagioni	Pomodoro, mozzarella, cotto, wurstel, olive e funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, coke ham, wurstel, olives and mashrooms</i>	€8
Anna	Pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, sausage, onion</i>	€8
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, cotto, olive, funghi, carciofi <i>Tomato sauce, mozzarella, coke ham, olives, mushrooms, artichokes</i>	€8
Caterina	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, nduja <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, nduja</i>	€8
Dalila	Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, crema di tartufo <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, truffle sauce</i>	€9
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, hot salame</i>	€7
Filippo	Pomodoro mozzarella, cotto, rucola, scaglie di grana <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, rucola salad, Grana Padano cheese</i>	€8
Gina	Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, rucola <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, salted and dried beef, rucola salad</i>	€8
Kartoffeln	Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries</i>	€8
Napoli	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies</i>	€7
Nostromo	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions</i>	€7
Rustica	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, speck</i>	€8
Sara	Pomodoro, mozzarella, stracchino, cotto <i>Tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, ham</i>	€8
Federica	Pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, grana padano <i>Tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, ham, Grana padano cheese</i>	€8
Serie A	Pomodoro, burrata, olive, acciughe, salame piccante, aglio <i>Tomato sauce, burrata cheese, olives, anchovies, hot salami, garlic</i>	€8

Tirolese	Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck <i>Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, speck</i>	€8
Vegetariana	Pomodoro, mozzarella, verdure miste <i>Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables</i>	€8
Wurstel	Pomodoro, mozzarella, wurstel <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel</i>	€7
Luca	Pomodoro, burrata, aglio, olio, origano <i>Tomato sauce, burrata, garlic, oil, oregano</i>	€8

Pizze bianche

4 Formaggi	Mozzarella, stracchino, gorgonzola, grana padano <i>Mozzarella, stracchino cheese, gorgonzola cheese, Grana padano cheese</i>	€7
Carolina	Mozzarella, stracchino, crema tartufata, prosciutto al tartufo <i>Mozzarella, stracchino cheese, cream truffle, truffle ham</i>	€8
Mirko	Mozzarella, gorgonzola, miele, noci, speck <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, honey, nuts, speck</i>	€8
Martina	Mozzarella, scamorza aff., salsiccia, patate bollite, grana, speck <i>Mozzarella, smoked cheese, sausage, potatoes, Grana Padano cheese, speck</i>	€8
Massimo	Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, porcini, speck <i>Mozzarella, mascarpone cheese, gorgonzola cheese, mushrooms, speck</i>	€8
Patrik	Mozzarella, salsiccia, rapini, patate fritte <i>Mozzarella, sausage, rapini, fresh fries</i>	€8
Semplice	Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto, pomodorini <i>Mozzarella, stracchino cheese, cooked ham, tomatoes</i>	€7
Simona	Mozzarella, gorgonzola, stracchino, salsiccia, salame piccante <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, stracchino cheese, sausage, hot salami</i>	€8
Spezzina	Mozzarella, pesto, stracchino, scaglie di grana padano <i>Mozzarella, pesto, stracchino cheese, flakes of Grana Padano</i>	€7
Valentina	Mozzarella, brie, porcini, speck, gorgonzola <i>Mozzarella, brie, mushrooms, speck, gorgonzola cheese</i>	€8

Pizze con mozzarella di bufala

Bufala	Pomodoro, Bufala, Basilico <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basilic</i>	€8
Gustosa	Pomodoro, Bufala, Porcini, Crudo, Grana <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Mushrooms, Ham, Flake Of Grana</i>	€9
Maria	Bufala, Pomodorini, Crudo, Rucola, Grana <i>Buffalo Mozzarella, Tomatos, Ham, Rucola, Flake Of Grana</i>	€8
Matteo	Pomodoro, Bufala, Porcini, Salsiccia, Cipolla <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Mashrooms, Sausage, Onions</i>	€8
Michelino	Mozzarella di bufala, pomodorini, tartufo, pancetta, rucola, grana <i>Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, truffle, bacon, rocket salad, Grana Padano</i>	€8
Rossana	Bufala, Scamorza Affumicata, Salsiccia, Speck <i>Buffalo Mozzarella, Smoked Cheese, Sausage, Speck</i>	€8
Ruspante	Bufala, Salame Piccante, Salsiccia, Pomodorini <i>Buffalo Mozzarella, Hot Salami, Sausage, Tomatos</i>	€8
Sandra	Bufala, Salame Piccante, Gorgonzola, Olive Taggiasche <i>Buffalo Mozzarella, Hot Salami, Gorgonzola Cheese, Olive Taggiasche</i>	€8
Sorrentina	Bufala, Pomodorini, Basilico <i>Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Basilic</i>	€8
Spezzina 2	Pomodoro, Mozzarella di bufala, pesto, prosciutto cotto <i>Pomodoro sauce, Buffalo Mozzarella, pesto sauce, coked ham</i>	€8
Tartufata	Bufala, Crema Di Tartufo, Grana Padano, Prosciutto Cotto <i>Buffalo Mozzarella, Truffle Cream, Grana Padano Cheese, coked Ham</i>	€9
Veronica	Mozzarella di bufala, pomodorini, stracchino, pancetta, grana <i>Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, stracchino, bacon, Grana Padano</i>	€8
Walter	Pomodoro, Bufala, Trito Piccante, Pancetta, Grana <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Hot Minced, Bacon, Flake Of Cheese</i>	€8
Karina	Bufala, Porcini, Crema Di Tartufo, Speck <i>Buffalo Mozzarella, Mashrooms, Truffle Cream, Speck</i>	€8

I nostri dolci

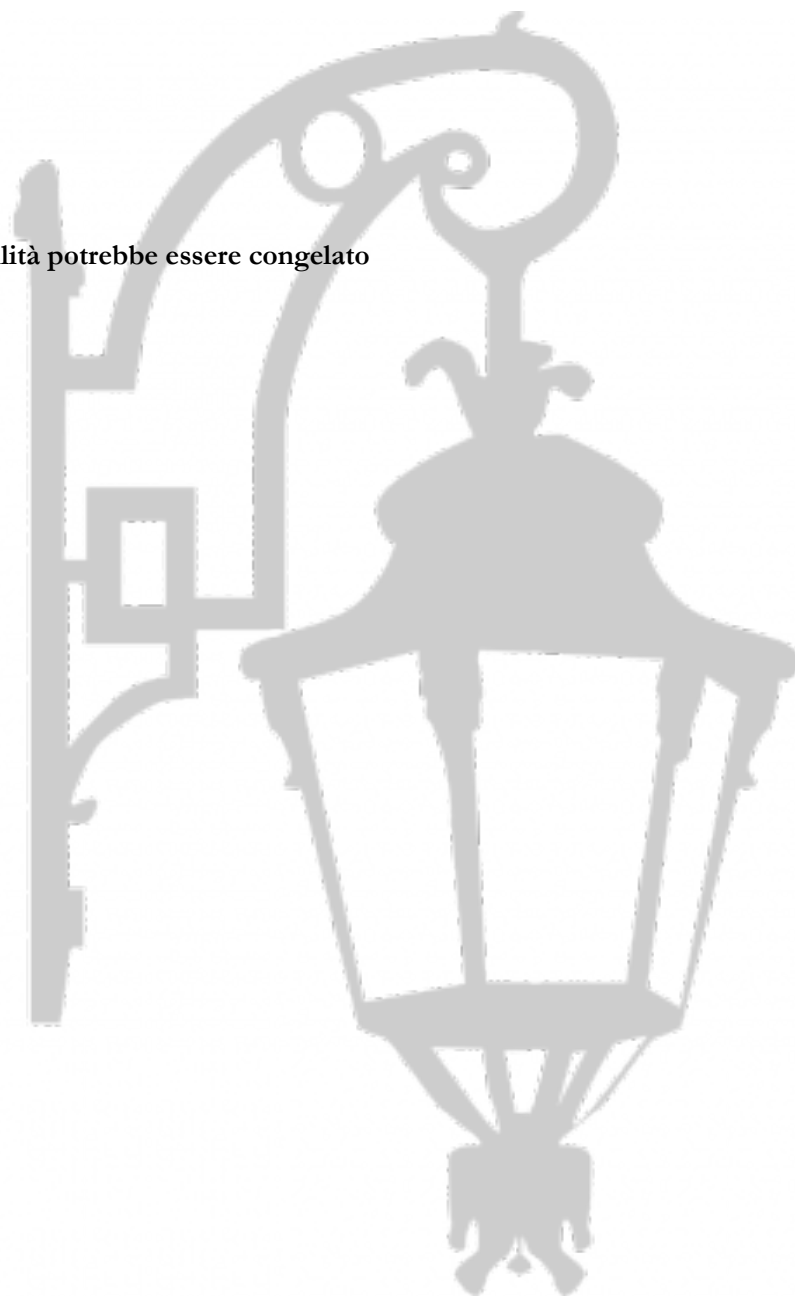
Ampia varietà di dolci preparati quotidianamente dai nostri cuochi, per informazioni chiedere al personale in sala

€5

Servizio e coperto

€1,50

* secondo la disponibilità potrebbe essere congelato



La nostra carta dei vini

Vini bianchi

bicchieri

Vermentino colli di luni (Terenzuola)	16€	4€
Vermentino, Liguria (R' mesueto)	16€	
Vermentino, Liguria (Monticelli)	16€	
Vermentino, Toscana (Podere lavandaro)	16€	
Muller Thurgau, Trentino (Valle Isarco)	17€	
Traminer, Trentino (Valle Isarco)	16€	
Pinot nero vinificato in bianco (Francesco montagna)	15€	
Pinot grigio, Friuli (Ronchi di Manzano)	18€	
Pinot grigio ambrato, Friuli (Ronchi di Manzano)	22€	
Ribolla gialla, Friuli (Ronchi di Manzano)	19€	
Friulano, Friuli (Ronchi di Manzano)	20€	
Chardonnay, Friuli (Ronchi di Manzano)	18€	

Vini rossi

bicchieri

Chianti classico, Toscana	14€	4€
Morellino di scansano, Toscana	14€	
Bonarda frizzante (Sopralerighe)	12€	
Dolcetto d'alba (Piemonte)	16€	
Vermentino, Toscana (Terenzuola)	17€	
Vermentino, Liguria (R' mesueto)	16€	
Vermentino, Liguria (Monticelli)	16€	
La merla, Toscana (Terenzuola)	22€	
Bolgheri, Toscana (Grattamanco)	22€	
Cabernet sauvignon, Friuli (Ronchi di Manzano)	16€	
Merlot, Friuli (Ronchi di Manzano)	18€	
Reforsco p.r, Friuli (Ronchi di Manzano)	17€	