

Alex Moser e il suo Staff vi danno il benvenuto a



Lanterna

— pizzeria & brew pub —

Per rendere unica la vostra esperienza vi invitiamo ad assaporare le nostre
SPECIALITA' accompagnate da una vasta selezione di BIRRE ARTIGIANALI,
locali ed internazionali.

Sapremo consigliarvi l'abbinamento più sfizioso!



Le Nostre Farine:

La Farina BIANCA

Farina 100% italiana con vero germe di grano, il nostro mix di cereali e lievito
madre, sviluppata in collaborazione con i maestri dell'arte bianca trentina.

Lievitazione minima 72 ore

La Farina INTEGRALE al TEFF (€1,50)

Farina 100% italiana da agricoltura integrata,
germe di grano, semi di girasole, semi di zucca e sesamo.

Macinata a pietra. Lievitazione minima 72 ore

Lista degli allergeni: anidride solforosa, arachidi, crostacei, frutta a guscio, glutine, latte, lupini, molluschi, pesce,
sedano, senape, sesamo, soia, uova

Pizze GOURMET

Ardente 🍷

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, aglio fresco, grani di peperoncino essiccato, salamino piccante napoletano

Bresaola

Pomodoro, mozzarella, bresaola IGP, petali di Trentingrana DOP, pomodorini datterino rossi al forno, rucola fresca

Caprese 🌿

Pomodoro, basilico, origano, olive taggiasche, perle di mozzarella fior di latte, pomodori secchi

Curiosa

Pomodoro, mozzarella, formaggio di malga alle erbe, pomodorini datterino gialli, lardo di Pata Negra, rucola fresca, filetti di peperoncino essiccati

Dell'orto 🌿

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane grigliate, friarielli, pomodorini datterino gialli, petali di Trentingrana DOP

Lanterna

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta trentina, gorgonzola stagionato, pomodorini datterino rossi al forno

Millepini

Pomodoro, mozzarella, porcini, finferli, speck Alto-Adige IGP, pinoli tostati, spolverata di aneto, essenza di pino

Perla Alpina

Pomodoro, mozzarella, rucola fresca, carne di cervo salmistrata, ciuffi di ricotta ai fiori di campo, pomodorini datterino gialli, pesto di rucola e noci, cipolle di Tropea marinate al Pinot Nero

Rifugio 2.0

Pomodoro, mozzarella, finferli, rucola fresca, formaggio di malga alle erbe, carne di cervo salmistrata, "caviale" di aceto balsamico di Modena DOP, essenza di ginepro

Rustica

Pomodoro, mozzarella, patate nostrane, lucanica trentina, porcini, ricotta affumicata trentina

Saporita

Pomodoro, mozzarella, finferli, Puzzone di Moena DOP, erbe di montagna, speck cotto trentino

Alta Quota

Mozzarella, formaggio di malga alle erbe, salmerino alpino affumicato a freddo, aneto, mirtilli e finferli

Carne Salada

Mozzarella, rucola fresca, carne salada trentina, stracciatella, granella di pistacchi di Bronte, "caviale" di aceto balsamico di Modena DOP

Emozione

Mozzarella, rucola fresca, stracciatella, crudo di Parma stagionato 24 mesi, noci del Bleggio pomodorini datterino rossi al forno

Fregolòti

Mozzarella, radicchio, lucanica trentina, formaggio al Lagrein, patate, porro saltato, cumino

Fumè 🍌

Mozzarella, radicchio, speck cotto trentino, grani di peperoncino essiccati, rosmarino fresco, soffio di paprika affumicata, crostone di Trentingrana, pesto di rucola e noci

La Bufala 🍌

Crema di zuccina e basilico, pomodorini datterino rossi al forno, ciuffi di mozzarella di bufala, origano, foglie di basilico fresco

Nuovi Sapori

Mozzarella, salmone norvegese affumicato, stracciatella, mandorle tostate, friarielli, essenza di cardamomo

Re Salmone

Mozzarella, salmone norvegese affumicato, rucola fresca, pomodorini datterino rossi al forno, granella di pistacchi di Bronte, ciuffi di ricotta ai fiori di campo

San Sebastian

Crema di zuccina e basilico, stracciatella, olive taggiasche, alici del Mar Cantabrico, porro saltato, pomodori secchi, basilico fresco

Stra-Fica

Mozzarella, crudo di Parma stagionato 24 mesi, rucola fresca, pomodorini datterino gialli, perle di mozzarella fior di latte, fichi caramellati

Tentazione 2.0

Mozzarella, salmerino alpino affumicato a freddo, rucola, cipolle di Tropea marinate al Pinot Nero, perle di mozzarella fior di latte, semi di sesamo

Pizze CLASSICHE

4 Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive, ricotta trentina

Calabrese 🍃 🍷

Mozzarella, aglio, peperoncino in grani, olio extravergine di oliva

Margherita 🍃

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco

Marinara 🍃

Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva

Mediterranea 🍃

Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi, origano, basilico fresco

Prosciutto & funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico dopo cottura, origano e basilico

Viennese

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tonno & cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

RUSTICONI

(Pan Pizza al Teff con lievitazione oltre le 72 ore)

N.1

Speck Alto-Adige IGP, Puzzone di Moena, porcini, radicchio scottato, porri saltati, noci del Bleggio

N.2

Pastrami di scottona 100% italiana, stracciatella, rucola fresca, peperoni grigliati, pomodorini datterino rossi al forno, granella di pistacchi di Bronte

N.3 🍃

Melanzane e zucchine grigliate, perle di mozzarella fior di latte, pomodori secchi, rucola fresca, mandorle tostate

La Nostra CUCINA

Tartare

Tartare di Fassona piemontese in purezza (150 gr)

Accompagnato da focaccia rustica

Tagliere trentino

I migliori salumi trentini accompagnati da una selezione di formaggi locali

Accompagnato da focaccia rustica

Carpaccio di carne salada

Carne salada trentina, rucola fresca, scaglie di Trentingrana, limone, olio extravergine di oliva

Accompagnato da focaccia rustica

Milleveli di salmone

Salmone norvegese affumicato, rucola fresca, porro saltato, grani di pepe rosa, scorza di lime

Accompagnato da focaccia rustica

Per i più piccoli

Polpettine di carne 100% Italiana e patatine fritte

Le Nostre INSALATONE

Trentina

Insalata mista, spicchi di mela della Val di Non, speck trentino IGP, noci del Bleggio, miele dell'Altopiano di Pinè

Norvegese

Insalata mista, rucola fresca, salmone norvegese affumicato, cipolle di Tropea marinate, granella di pistacchi di Bronte

Vegetariana

Insalata mista, radicchio, pomodorini datterino rossi al forno, perle di mozzarella fior di latte, mandorle tostate


I FRITTI

Patate fritte classiche 

Patate fritte rustiche 

Olive all'ascolana

Alette di pollo

Fiori di zucca 

II PIZZABURGER

Ogni mercoledì, l'appuntamento fisso con il nostro Pizzaburger. Pan-pizza con impasti speciali dedicati, carne 100% italiana, ingredienti ricercati e una nuova ricetta ogni settimana! Lasciatevi tentare dal gusto unico e sorprendente della nostra creazione più trasgressiva

FOCACCIA RUSTICA & PULLED PORK

Ogni venerdì il nuovo evento firmato LANTERNA! La nostra nuova focaccia rustica incontra la migliore carne di maiale, speziata e cotta lentamente a bassa temperatura. Dopo una leggera affumicatura al legno di faggio, il nostro PULLED PORK è pronto! Il tuo nuovo appuntamento in perfetto stile Trentin's BBQ!

I Nostri DESSERT

Semifreddo alla nocciola

Semifreddo alla nocciola, con base di streusel croccante, granella di nocciola

Semifreddo allo yogurt e lampone

Semifreddo allo yogurt bianco e lampone, base di crumble, purea ai frutti rossi

Semifreddo al mango e sale maldon

Semifreddo al mango, base crumble, scaglie di sale maldon e purea di mango

Bavarese alla fragola e basilico

Anello di bavarese su biscotto croccante, con cuore tenero di fragola e basilico, crumble, fragole fresche e spugna aromatizzata al basilico

Fondente e albicocca

Gelato al cioccolato fondente, spuma di albicocca e fava di tonka, crumble croccante e cialda corallo

Vi invitiamo inoltre a rivolgervi al personale di sala per i nostri dessert stagionali e per tutte le novità riguardanti la nostra pasticceria