



MENÙ

LANTERNA DONA LUCE AL TUO PALATO.



@lanterna_pizzeria_brewpub



@Lanterna

Prima di tutto, **Lanterna** è una famiglia unita, affidabile e dinamica:
non delude mai le tue aspettative.

Movimento e grinta sono nostre caratteristiche.
Siamo molto fantasiosi: **ogni settimana** rielaboriamo e reinventiamo
la nostra cucina, con uno sguardo orientato sempre verso un **futuro**
ambizioso. Teniamo molto ai nostri prodotti, **freschi e selezionati**.

Lo **staff giovane e frizzante** è pronto ad accogliervi
e a consigliarvi le nostre birre.

Il titolare **Alex**, il pizzaiolo **Gioele** e lo chef **Alessandro**
vi danno il benvenuto

I NOSTRI IMPASTI

Contemporanee (3 impasti dedicati non a scelta)

Il nostro impasto Lanterna

Impasto con la farina gialla di Storo

Impasto con farina integrale Primitiva

Padellini rustici (con impasto ai cereali)

Pizza a stesura classica (il nostro mix di farine)

Servizio: 1.50€

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

*per alcuni piatti è previsto l'utilizzo del prodotto fresco
abbattuto oppure del prodotto congelato di qualità.

*i piatti possono contenere allergeni, richiedi informazioni
al cameriere di sala per consultare il registro.

Sito Web



Le contemporanee

Le nostre Contemporanee sono caratterizzate da un impasto a lunga lievitazione ed alta idratazione. Croccanti fuori e morbide dentro, l'alveolatura marcata e gli ingredienti ricercati rendono ogni fetta un'esperienza.

Tutte le nostre Contemporanee sono valorizzate con l'olio EVO DOP del Garda a crudo.

1889	13.00
Pomodoro San Marzano macerato a mano, fiordilatte, perlage di olio d'oliva, basilico fresco	
Bos Taurus (con farina gialla di Storo)	16.50
Base fior di latte, guancialetto di bue stracotto al Teroldego con la sua salsa, crescione, riduzione di vino rosso trentino e soffio di paprika dolce	
Carbo CBT	15.00
Base fior di latte, chips di guanciale croccante, crema carbonara CBT, crescione, spuma di Parmigiano e pepe affumicato al melo	
Gusto Trentino (con farina gialla di Storo)	16.50
Base fior di latte, spinacino fresco, carne salada marinata da noi, funghi prataioli scottati, noci e miele dell'Altopiano di Pinè	
Hokkaidò	17.50
Base fior di latte, funghi Shiitake, salmerino alpino marinato e affumicato da noi, aglio nero fermentato, alga nori croccante e caviale di trota	
Mondo contadino (con farina integrale Primitiva)	14.50
Base crema di melanzana, cavolo nero, stracciatella di burrata, pomodorini confit, mandorle tostate, perlage al pesto	
Parmigiana	14.50
Parmigiana di melanzana al forno, spuma di Parmigiano, pomodorini rossi interi confit, basilico fresco e peel di melanzana	
Piemontese	17.50
Base fior di latte, rucola, pomodorini datterino gialli, battuta di Fassona piemontese, formaggio fresco alle erbe, cipolle di Tropea marinate al Pinot Nero e senape all'antica	

Rifugio	18.50
Base fior di latte, funghi prataioli, tartare di cervo, fonduta di Casolet, perlage di aceto balsamico	
Plata	25.00
Base fior di latte, rucola, tartare di gambero, gel di limone CBT, bisque di gambero, peel di pomodorino	
Salmo Nobilis (con farina integrale Primitiva)	17.50
Base crema di zucchine, rucola, salmone marinato e affumicato da noi, formaggio fresco alle erbe, limone nero seché	
San Sebastian	16.00
Base fior di latte, crema di zucchine e basilico, olive taggiasche, alici del Mar Cantabrico, porro saltato, pomodorini essiccati e basilico fresco	

I Padellini Rustici

I nostri Padellini ad alta idratazione uniscono l'impasto rustico ai cereali e materie prime di altissima qualità.
Croccantezza, ricerca del gusto e alta digeribilità.

N. 1	Lingua di manzo preparata da noi, la nostra salsa verde, rucola e maionese al pepe	14.00
N. 2	Crudo Pio Tosini 24 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini confit, rucola, noci	15.00
N. 3	Padellino Vegetariano Per garantire materie prime sempre fresche e stagionali gli ingredienti cambieranno in base al periodo dell'anno. Rivolgersi al personale di sala.	13.50

Pizze Gourmet

Impasto a stesura classica caratterizzato da una lunga lievitazione e maturazione.
Ingredienti e abbinamenti con materie prime di altissima qualità.

Brisket	14.00
Mozzarella, spinacino fresco, pastrami di scottona, stracciatella di burrata, pomodorini confit e la nostra salsa verde	
Capri	13.50
Pomodoro, basilico fresco, origano, olive taggiasche, pomodori essiccati, bufaline e alici del Mar Cantabrico	
Carne salada	13.50
Mozzarella, rucola, la nostra carne salada fatta in casa, stracciatella di burrata, granella di pistacchi, perlage di aceto balsamico	
Fumè	13.50
Mozzarella, radicchio, speck cotto trentino, grani di peperoncino essiccati, rosmarino, soffio di paprika affumicata, la nostra salsa verde, scamorza affumicata	
Millepini 2.0	13.50
Pomodoro, mozzarella, rucola, funghi prataioli, fonduta di Casolet, speck Alto Adige IGP, erbette di montagna	
Perla Alpina	15.00
Pomodoro, mozzarella, spinacino fresco, il nostro cervo salmistrato, pomodorini datterino gialli, cipolle di Tropea marinate al Pinot nero e noci	
Re Salmone	14.50
Mozzarella, rucola, pomodorini confit, salmone alpino marinato e affumicato da noi, ciuffi di ricotta ai fiori di campo e granella di pistacchi	
Stra-fica	14.50
Mozzarella, rucola, crudo Pio Tosini 24 mesi, pomodorini datterino gialli, bufaline e fichi caramellati	

I nostri classici

I nostri classici più iconici: semplicità e autenticità degli ingredienti con l'attenzione al territorio che ci contraddistingue.

Ardente	12.00
Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, il nostro olio all'aglio, salamino piccante napoletano, grani di peperoncino essiccati	
Dell'orto	12.50
Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane grigliate, cavolo nero, pomodorini datterino gialli e petali di Trentingrana	
La Bufala	13.50
Crema di zucchine e basilico, pomodorini confit, bufaline, origano, basilico fresco	
Lanterna 2017	12.00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, focchi di guanciale, gorgonzola stagionato, pomodorini confit	
Rustica	11.50
Pomodoro, mozzarella, patate nostrane, lucanica trentina, finferli, scamorza affumicata	
Saporita	12.00
Pomodoro, mozzarella, finferli, puzzone di Moena DOP, speck cotto trentino, erbe di montagna	

Se non trovi i tuoi classici preferiti rivolgiti al personale di sala.

Il nostro Pizza Burger

Il mercoledì è Burger.

Ogni **mercoledì**, l'appuntamento fisso con il nostro Pizza Burger.

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.

La nostra cucina

Carpaccio di carne salada	11.50
La nostra carne salada fatta in casa, rucola, scaglie di Trentingrana, olio extravergine di oliva <i>(Accompagnato da focaccia rustica)</i>	
Milleveli di salmone	14.50
Salmone norvegese affumicato, rucola, porro saltato, grani di pepe rosa, scorza di lime <i>(Accompagnato da focaccia rustica)</i>	
Tartare	13.50
Tartare di Fassona piemontese in purezza (150 gr) <i>(Accompagnato da focaccia rustica)</i>	
Tagliere trentino	13.50
I migliori salumi trentini accompagnati da una selezione di formaggi locali <i>(Accompagnato da focaccia rustica)</i>	
Tartare trentina	14.50
Tartare di cervo ai sapori di montagna (150 gr) <i>(Accompagnato da focaccia rustica)</i>	
Il nostro Salmerino Alpino	14.50
Salmerino alpino marinato e affumicato da noi, crostone di pan pizza, uova di trota, gel di limone CBT, crema di bietola rossa e ceci, crescioni	
Per i più piccoli	
Polpettine di carne 100% italiana (fritte o al sugo di pomodoro) e patatine fritte	7.50
Cotoletta di pollo e patatine fritte	8.50

Gli appetizer

Patate fritte classiche	4.00
Patate fritte rustiche	4.50
Olive all'ascolana	4.50
Jalapeños	5.50
Fiori di zucca	5.00

Le nostre insalate

Trentina	10.00
Insalata mista, spicchi di mela della Val di Non, speck trentino IGP, noci del Bleggio, miele dell'Altopiano di Pinè	
Norvegese	11.00
Insalata mista, rucola, salmone marinato e affumicato da noi, cipolle di Tropea marinate, granella di pistacchi di Bronte	
Vegetariana	10.00
Insalata mista, radicchio, pomodorini datterino rossi al forno, fiocchi di fior di latte, mandorle tostate	

I nostri dessert

Semifreddo alla nocciola	6.00
Semifreddo alla nocciola, con base di crumble croccante, granella di nocciola	
Semifreddo allo yogurt e lampone	6.00
Semifreddo allo yogurt bianco e lampone, base di crumble, purea ai frutti rossi	
Fondente e albicocca (stagionale)	6.50
Gelato al cioccolato fondente, spuma di albicocca e fava di tonka, crumble croccante e cialda corallo	
Toffee & datteri	7.00
Torta ai datteri servita calda con salsa toffee fondente, gelato alla stracciatella e cialda croccante	
Mezzaluna alle pere e miele	7.50
Mezzaluna alle pere e miele, crumble all'avena, cremoso alla camomilla e composta di pere	
Torta Sacher	6.00
Classico intramontabile della tradizione trentina	



@lanterna_pizzeria_brewpub



@Lanterna

Birre artigianali

TRENTINO ALTO ADIGE

Birrificio Rethia

Jet-Lag 33cl/75cl	Indian Pale Ale ABV 6,3%	6.00/14.50
Magnolia 33cl/75cl	Blanche ABV 5%	6.00/14.50
Mariamata 33cl/75cl	American Pale Ale ABV 5,8%	6.00/14.50

Birrificio Maso Alto

Avec Amour 75cl	American Wheat ABV 4,0%	16.50
Mit Liebe Traminer 75cl	Italian Grape Ale ABV 5,5%	17.00
Peace & Love 75cl	Canap Ale ABV 7,0%	17.50

VENETO

Birrificio 32 VIA DEI BIRRAI

Admiral 75cl	ABV 6,3%	16.50
Atra 75cl	ABV 7,3%	16.50
Curmi 75cl	ABV 5,8%	15.50
Nebra 75cl	ABV 8%	16.50
Nectar 75cl	ABV 8% (stagionale)	21.00

Birrificio LA VILLANA

Rude 33cl	American Pale Ale ABV 5,2%	
Dumper 38cl	Indian Pale Ale ABV 6,8%	6.00
Neilla 33cl	New England IPA ABV 6% (stagionale)	6.00

Birrificio LA RU

Thymus 50cl	Special Blanche ABV 5,8%	13.50
Re Pino 50cl	Smoked Porter con germogli di abete rosso ABV 6% (stagionale)	14.50
Finnegan 50cl	Irish Red Ale ABV 5,2%	13.50

PIEMONTE

Birrificio DELLA GRANDA

Ghost 38cl	Stron Lager ABV 8,0%	6.00
Alternative IPA 33cl	Juicy IPA ABV 6,6%	6.00
Essenziale 38cl	American Pale Ale (gluten free) ABV 4,7%	6.00
Kei Os IPA 33cl	Indian Pale Ale ABV 5,5%	6.00
Sweetch 33cl	Special Blanche ABV 4,7%	6.00
Flooke 33cl	Amber Lager ABV 6,5%	6.00

LOMBARDIA

Birrificio Brew First	6.00
Beautiful & Strange Gose ABV 3,7%	6.00
Spaceman West Coast IPA ABV 7,0%	6.00
False Flat Berliner Weisse ABV 4,0%	6.00
Galaxie Saison ABV 7,6%	

BIRRE ESTERE

BELGIO

Birrificio HUYGHE	6.50/18.00
Delirium Tremens 33cl/75cl Belgian Strang Ale ABV 8,5%	6.50
Delirium Nocturnum 33cl Belgian Dark Ale ABV 8,5% (stagionale)	6.50
Delirium Argentum 33cl Belgian Strong IPA ABV 7%	

GERMANIA

	7.00
Lauterbacher Hell ABV 4,8%	7.00
Lauterbacher Weizen ABV 5,3%	7.00
Engel Radler Dunkel ABV 5,3%	

La nostra cantina

La cantina



I nostri aperitivi

Prosecco Extra Dry selezione TRE COMUNI	3.50
Aperol Spritz	4.00
Hugo	4.00
Gin Tonic	10.00
Negroni	7.00
Moscow Mule	7.50

Bibite

Acqua naturale/frizzante 75 cl	2.80
Coca Cola in vetro 33 cl	3.00
Coca Cola Zero in vetro 33 cl	3.00
Fanta in vetro 33 cl	3.00
Spezi piccola/media	3.00/4.80
Lemonsoda in vetro 20 cl	2.50
Tè pesca o limone in vetro 33 cl	3.00
Ginger ale Cortese	4.00
Ginger beer Cortese	4.00
Tonica Cortese	4.00
Gingerino	2.50

I fine pasto

Grappa bianca monovitigno	3.50
Grappa alle erbe	4.00
Grappa barricata	da 4.00 a 8.50
Amaro	3.50
Rum/Ron	5.50
Whisky	5.50
Gin in purezza	5.50

Caffetteria

Caffè	1.10
Caffè corretto	2.00
Cappuccino/macchiato	2.50
Decaffeinato	1.50
Cappuccio decaffeinato	3.00
Ginseng	3.00
Orzo	2.00
Tè caldo	2.50
Mate argentino	5.00