

**LA LANTERNA**



**PIZZA & FOOD**  
**-Senza Glutine-**

## LE ESTIVE

(impasto ai cereali)  
DAL 20 MAGGIO

 **AMALFI** € 10,00  
pomodoro, fior di latte, S. Marzano basilico (dopo cottura)  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **JESOLO** € 12,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana,  
S. Marzano e basilico (dopo cottura),  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP(dopo cottura)**

 **RICCIONE** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana, zucchine  
grigliate, S. Marzano e basilico(dopo cottura),  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **PORTOFINO** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, salamino, rucola fresca  
S. Marzano e basilico (dopo cottura)  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **PESCHICI** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana,  
S. Marzano e basilico(dopo cottura)  
Crudo S. Daniele 18 mesi

 **STINTINO** € 14,00  
pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico,  
S. Marzano e basilico(dopo cottura), **BURRATA I.G.P.**

 **LE CINQUE TERRE** € 14,00  
pomodoro, fior di latte, origano, **BURRATA I.G.P.**  
S. Marzano e basilico (dopo cottura),  
**PESTO di basilico alla genovese (senza aglio)**



NOVITA' ESTIVE SUL RETRO

Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze.

**LA LANTERNA**



**PIZZA & FOOD**  
**-Senza Glutine-**

## LE ESTIVE

(impasto ai cereali)  
DAL 20 MAGGIO

 **AMALFI** € 10,00  
pomodoro, fior di latte, S. Marzano basilico (dopo cottura)  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **JESOLO** € 12,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana,  
S. Marzano e basilico (dopo cottura),  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP(dopo cottura)**

 **RICCIONE** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana, zucchine  
grigliate, S. Marzano e basilico(dopo cottura),  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **PORTOFINO** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, salamino, rucola fresca  
S. Marzano e basilico (dopo cottura)  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **PESCHICI** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana,  
S. Marzano e basilico(dopo cottura)  
Crudo S. Daniele 18 mesi

 **STINTINO** € 14,00  
pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico,  
S. Marzano e basilico(dopo cottura), **BURRATA I.G.P.**

 **LE CINQUE TERRE** € 14,00  
pomodoro, fior di latte, origano, **BURRATA I.G.P.**  
S. Marzano e basilico (dopo cottura),  
**PESTO di basilico alla genovese (senza aglio)**



NOVITA' ESTIVE SUL RETRO

Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze.

**LA LANTERNA**



**PIZZA & FOOD**  
**-Senza Glutine-**

## LE ESTIVE

(impasto ai cereali)  
DAL 20 MAGGIO

 **AMALFI** € 10,00  
pomodoro, fior di latte, S. Marzano basilico (dopo cottura)  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **JESOLO** € 12,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana,  
S. Marzano e basilico (dopo cottura),  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP(dopo cottura)**

 **RICCIONE** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana, zucchine  
grigliate, S. Marzano e basilico(dopo cottura),  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **PORTOFINO** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, salamino, rucola fresca  
S. Marzano e basilico (dopo cottura)  
**OLIO EXTRA V. del Garda IGP**

 **PESCHICI** € 13,00  
pomodoro, fior di latte, Bufala campana,  
S. Marzano e basilico(dopo cottura)  
Crudo S. Daniele 18 mesi

 **STINTINO** € 14,00  
pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico,  
S. Marzano e basilico(dopo cottura), **BURRATA I.G.P.**

 **LE CINQUE TERRE** € 14,00  
pomodoro, fior di latte, origano, **BURRATA I.G.P.**  
S. Marzano e basilico (dopo cottura),  
**PESTO di basilico alla genovese (senza aglio)**



NOVITA' ESTIVE SUL RETRO

Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze.

# MENU



## ADRIATICO e... dintorni

(impasto al farro)  
DAL 20 MAGGIO

-  **CHIOGGIA** € 12,00  
pomodoro, fior di latte,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)
- LA GROTTA AZZURRA** (bianca) € 13,00  
Fior di latte, Bufala campana, patate bollite,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
gocce di mango e curry
-  **PROFUMI DI MARE** (bianca) € 15,00  
Fior di latte, Bufala campana, zucchine grigliate,  
pomodorini datterino,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)
-  **I DOGI** (bianca) € 13,00  
Fior di latte, rucola fresca,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
OLIO EXTRA V. del Garda IGP (dopo cottura)
-  **GLI ORTI -de Sottomarina-** (bianca) € 14,00  
Fior di latte, Bufala campana,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
pomodorini gialli e rossi del sole
-  **LA CAPANNINA** (bianca) € 15,00  
Fior di latte, BURRATA I.G.P.  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani),  
PESTO di basilico alla genovese (senza aglio)



NOVITA' ESTIVE SUL RETRO

Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze.

# MENU

## ADRIATICO e... dintorni

(impasto al farro)  
DAL 20 MAGGIO

-  **CHIOGGIA** € 12,00  
pomodoro, fior di latte,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)
- LA GROTTA AZZURRA** (bianca) € 13,00  
Fior di latte, Bufala campana, patate bollite,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
gocce di mango e curry
-  **PROFUMI DI MARE** (bianca) € 15,00  
Fior di latte, Bufala campana, zucchine grigliate,  
pomodorini datterino,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)
-  **I DOGI** (bianca) € 13,00  
Fior di latte, rucola fresca,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
OLIO EXTRA V. del Garda IGP (dopo cottura)
-  **GLI ORTI -de Sottomarina-** (bianca) € 14,00  
Fior di latte, Bufala campana,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
pomodorini gialli e rossi del sole
-  **LA CAPANNINA** (bianca) € 15,00  
Fior di latte, BURRATA I.G.P.  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani),  
PESTO di basilico alla genovese (senza aglio)



NOVITA' ESTIVE SUL RETRO

Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze.

# MENU

## ADRIATICO e... dintorni

(impasto al farro)  
DAL 20 MAGGIO

-  **CHIOGGIA** € 12,00  
pomodoro, fior di latte,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)
- LA GROTTA AZZURRA** (bianca) € 13,00  
Fior di latte, Bufala campana, patate bollite,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
gocce di mango e curry
-  **PROFUMI DI MARE** (bianca) € 15,00  
Fior di latte, Bufala campana, zucchine grigliate,  
pomodorini datterino,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)
-  **I DOGI** (bianca) € 13,00  
Fior di latte, rucola fresca,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
OLIO EXTRA V. del Garda IGP (dopo cottura)
-  **GLI ORTI -de Sottomarina-** (bianca) € 14,00  
Fior di latte, Bufala campana,  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani)  
pomodorini gialli e rossi del sole
-  **LA CAPANNINA** (bianca) € 15,00  
Fior di latte, BURRATA I.G.P.  
pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani),  
PESTO di basilico alla genovese (senza aglio)



NOVITA' ESTIVE SUL RETRO

Vi chiediamo di comunicare eventuali intolleranze.

## TRADIZIONI 2.0 & VERDURE (impasto ai cereali)

	<b>ROMANA2.0</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, acciughe del Cantabrico, frutto di capperi	€ 10
	<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, salamino	€ 10
	<b>ROSSO DI SERA</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, pomodori del Sole a spicchi e pomodorini gialli, Guancialetto romano	€ 12
	<b>MONTANARA</b> pomodoro, fior di latte, porcini, salsiccia nostrana, Culatello di Zibello I.G.P.	€ 12
	<b>ROSSI GOL</b> pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola e Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 11
	<b>TROPEA 2024</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, cipolla fresca e caramellata di Tropea	€ 10
	<b>VERDURE CLASSICA</b> pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea, pomodorini datterino, peperoni freschi, melanzane e zucchine grigliate	€ 11
	<b>L'ORTO NEL PIATTO</b> Crema di asparagi, fior di latte, pomodorini datterino, carciofi, patate al forno, melanzane grigliate e zucchine grigliate Olio extra vergine del Garda IGP (dopo cottura)	€ 13
	<b>VERDURE grigliate</b> pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, peperoni grigliati, zucchine grigliate, Olio extra vergine del Garda IGP (dopo cottura)	€ 11

## SFIZIOSE (impasto ai cereali)

	<b>BERLINO</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, pomodorini in cottura, salamino	€ 12
	<b>BOSTON</b> pomodoro, fior di latte, fantasia di funghi, brie francese, Speck "trentino"	€ 12
	<b>LONDRA</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, pomodorini datterino in cottura, Crudo S. Daniele 18m	€ 13
	<b>NEW-YORK</b> pomodoro, fior di latte, gorgonzola, salamino, Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 13
	<b>VENEZIA</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, rucola, grana a scaglie e Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 12
	<b>EMMA</b> pomodoro, fior di latte, stracchino, pomodorini datterino in cottura e Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 11
	<b>LA LANTERNA</b> pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto cotto alla brace (dopo cottura), salamino, asparagi, carciofi, olive (servita su panaro)	€ 14
	<b>BATTISTI</b> pomodoro, fior di latte, bufala campana, porcini, rucola	€ 11
	<b>COCCIANTE</b> pomodoro, fior di latte, stracchino, salamino, pomodorini in cottura	€ 12
	<b>CAORLE</b> pomodoro, fior di latte, gamberi* sgusciati, porcini Olio extra vergine del Garda IGP	€ 12
	<b>LIGNANO</b> pomodoro, fior di latte, gamberi* sgusciati, zucchine grigliate e pomodorini (in cottura) Olio extra vergine del Garda IGP	€ 12
	<b>MALGA NOSTRANA</b> pomodoro, fior di latte, patate al forno, salsiccia nostrana	€ 10

## Le Gourmet bianche

PINSA ALVEOLATA 30X20 Impasto cereali. SENZA POMODORO  
Mix di farina di grano tenero tritordeum arricchito da semi di lino, fiocchi di avena, amaranto, teff e quinoa.  
P.S. Queste selezioni NON sono modificabili

	<b>Gourmet 1</b> Fior di Bufala d.o.p. patate a spicchi, prosciutto cotto alla brace DOP gocce di aceto balsamico (dopo cottura)	€ 12
	<b>Gourmet 2</b> Formaggio di Fossa d.o.p. mozzarella, cipolla caramellata, pomodori gialli e guancialetto romano IGP (dopo cottura)	€ 12
	<b>Gourmet 3</b> Formaggio di Fossa d.o.p. Pomodori secchi del sole Culatello di Zibello IGP (dopo cottura)	€ 12
	<b>Gourmet 4</b> Crema e granella di pistacchio di Bronte, mozzarella, patate a spicchi e polipo arrostito, gocce di mango e carry (dopo cottura)	€ 14
	<b>Gourmet 5</b> Fior di Bufala d.o.p., olive taggiasche, acciughe del Cantabrico Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 12

## LE SPECIALI (impasto al farro)

	<b>FAVIGNANA</b> fior di latte, capperi di Pantelleria, Rucola, crema di baccala', pomodorini, gamberi sgusciati, Zucchine ai ferri PANTELLERIA	€ 14
	<b>ORTISEI</b> fior di latte, stracciatella pugliese, mortadella al pistacchio	€ 14
	<b>MORITZINO</b> Pomodoro, fior di latte, mortadella bologna al pistacchio, bufala campana, zucchine ai ferri	€ 14
	<b>GRAN RISA</b> Pomodoro, fior di latte, stracciatella pugliese, rucola bresaola della Valtellina	€ 13
	<b>VALTELLINA</b> Pomodoro, fior di latte, bresaola della Valtellina, rucola, grana a scaglie	€ 12
	<b>CALABRA</b> Pomodoro, fior di latte, bufala campana, pomodori del Sole a spicchi, spianata calabra	€ 12
	<b>FRIARIELLI</b> Pomodoro, fior di latte, friarielli e salsiccia nostrana	€ 12

## LE BURRATE (impasto ai cereali)

	<b>PUGLIESE</b> pomodoro, fior di latte, Burrata IGP, olive taggiasche, salamino	€ 13
	<b>ROMAGNOLA</b> pomodoro, fior di latte, Burrata IGP, prosciutto Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 13
	<b>ALTA BADIA</b> pomodoro, fior di latte, Burrata IGP, porcini, prosciutto Crudo S. Daniele 18 mesi	€ 13
	<b>TRICOLORE</b> pomodoro, fior di latte, Burrata IGP, zucchine ai ferri e salamino	€ 13

## PIZZA in PALA

+€ 10  
Impasto "alto e alveolato stile Napoli", gr. 600, adatta a 2/3 persone  
esempio: meta' Romana 2.0 (€10) + meta' Friarielli (€12) + pala (€10) = €32

i piatti contrassegnati con il logo  sono fruibili anche dagli ospiti "celiaci"

La particolare composizione dei nostri piatti, potrebbe comportare qualche tempo di attesa supplementare.  
Siamo certi della Vostra comprensione

**Vi preghiamo di comunicare eventuali intolleranze**

## LA CUCINA

### ANTIPASTI

	<b>S.DANIELE</b> Prosc. CRUDO S. Daniele 18 mesi, Burrata IGP,	€ 8
	<b>EMILIANO</b> Culatello di Zibello I.G.P., Mortadella al Pistacchio, Stracciatella pugliese	€ 8
	<b>TRENTINO</b> Speck trentino I.G.P., formaggio ASIAGO DOP,	€ 8
	<b>MARINAIO</b> Pescato di mare (polipo, mazzancolle, totani) patate bollite, gocce di mango e curry	€ 9

### PRIMI (venerdì e sabato)

	<b>SPAGHETTI OLIO AGLIO E PEPERONCINO</b>	€ 10
	<b>SPAGHETTI</b> trafileti al bronzo "CACIO E PEPE"	€ 12
	<b>MACCHERONCINI</b> all'uovo "pesto di basilico e pomodorini spadellati"	€ 12

### INSALATERIA & CO (gio.-ven.-sab.dom.)

	<b>PIATTO CAPRESE</b> Bufala Campana e pomodori	€ 9
	<b>INSALATONA ITALIANA</b> Insalata e songino, pomodori, carote, mais, mozzarella carciofi	€ 9
	<b>INSALATONA FRANCESE</b> Insalata e songino, pomodori, mais, brie, rucola fresca	€ 10
	<b>INSALATONA TEDESCA</b> Insalata e songino, cipolla, fagioli, patate boll., salamino, wurstel	€ 10
	<b>INSALATONA MESSICANA</b> Insalata e songino, peperoni, tonno, olive, acciughe, capperi	€ 10
	<b>INSALATONA CEASAR</b> Insalata e songino, crostini di pane scottato, petto di pollo alla griglia, mais mozzarella, salsa mango e curry, scaglie di grana	€ 13
	<b>PIATTO FREDDO MISTO</b> Crudo S. Daniele 18 mesi, Speck trentino, pancetta al pepe nero, formaggio Asiago DOP	€ 12

### "La Griglia rovente" (gio.-ven.sab.dom.)

	<b>ARROSTICINI di MANZO</b> Regione Abruzzo	€ 12
	<b>LA "BISTECCA DI MANZO 250gr. patate fritte"</b>	€ 14
	<b>TAGLIATA DI POLLO con verdure alla griglia</b>	€ 14
	<b>FIorentina di SCOTTONA 500/600gr. con verdure alla griglia patate con la buccia e maionese lime e pepe nero</b>	€ 21
	<b>HAMBURGER DI SCOTTONA 220gr Italia saltato ai ferri, verdure alla griglia e salsa mango &amp; curry</b>	€ 14
	<b>HAMBURGER DI VITELLO 200gr. saltato ai ferri, patate con la buccia e salsa BBQ</b>	€ 14
	<b>PIOVRA ARROSTITA con di verdure alla griglia maionese lime e pepe nero</b>	€ 1'

### i contorni

	*PATATE FRITTE CON LA BUCCIA	€ 1'
	INSALATA MISTICANZA	€ &
	VERDURE AI FERRI	€ 1'

i piatti contrassegnati con il logo  sono fruibili anche dagli ospiti "celiaci"



II TUO drink "ARTIGIANALE" (KM. 0) vedi il retro...

## B ARMAN



Poretti 4 luppoli cl. 0,25	€ 3
Poretti 4 luppoli cl. 0,40	€ 5
GRIMBERGEN BLANCHE cl. 0,30	€ 3
GRIMBERGEN BLANCHE cl. 0,50	€ 6
GRIMBERGEN DOUBLE (rossa) cl. 0,30	€ 3
GRIMBERGEN DOUBLE (rossa) cl 0,50	€ 6
ACQUA in BOTTIGLIA cl 0,75	€ 3
COCA COLA cl 0,40	€ 4
BIBITA in BARATTOLO o VETRO cl 0,33	€ 3

## BIRRE in BOTTIGLIA



€ 6,50



**Maranea** La nostra tanto amata Maranella, con suo 20% di Maranello, per il suo legame al territorio e per l'eleganza dell'ingrediente, **GLUTEN FREE.**

**SS46** È la classica Hell in stile bavarese. Di colore giallo paglierino e dal fine perlage che ne rivelano da subito la freschezza. 4.8%

**Punto G** Colore rubino e suadente, tipico dello stile. Vivo, brillante e sensualmente provocante. 6.0%

**Brusca** ricca di "bruscandolo", quindi molto luppolata, ma "brusca" è anche l'identificativo del suo carattere: la forte personalità. 4.8%

**Birrett IPA** dall'approccio easy ma dalla personalità estremamente decisa. 6.5%

## la CARTA dei VINI

<b>VINO BIANCO (alla spina)</b>	
cl. 0,25	€ 2,50
cl. 0,50	€ 4,00
cl. 100	€ 7,00
<b>VINO ROSSO (alla spina)</b>	
cl. 0,25	€ 2,50
cl. 0,50	€ 4,00
cl. 100	€ 7,00
<b>PROSECCO (alla spina)</b>	
cl. 0,25	€ 3,00
cl. 0,50	€ 6,00
cl. 100	€ 9,00
<b>SOAVE</b> al calice	€ 3,50
<b>BARDOLINO</b> al calice	€ 3,50
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> al calice	€ 4,00



## Le nostre FARINE

### CEREALI

Non solo Grano, è un semilavorato ai cereali con tutte le proprietà nutritive di frumento, orzo, avena, farro, segale e mais. È particolarmente adatto alla produzione di pizza classica di consistenza croccante dal sapore ricco.

### INTEGRALE BIO +€2,00

Farina integrale di farro spelta, macinata con molino a pietra da Agricoltura Biologica.

### KAMUT BIO +€2,00

Farina macinata di grano Khorasan KAMUT, da Agricoltura Biologica

### FARRO BIO +€2,00

Farina di farro macinata a pietra, da Agricoltura Biologica, ricca di fibre e dal sapore rustico.

### SENZA GLUTINE +€3,50

Senza glutine e senza lattosio. La confezione monodose in teglia permette una più sicura conservazione senza rischi di contaminazione crociata.

### SENZA GLUTINE NAPOLI +€3,50

Senza glutine. Pizza con cornicione stile NAPOLI monodose in teglia. Conservazione senza rischi di contaminazione crociata.

## ORARI di APERTURA

Lunedì	12.00-14.30
Martedì	12.00-14.30
Mercoledì	12.00-14.30
Giovedì	12.00-14.30 18.30-24.00
Venerdì	12.00-14.30 18.30-24.00
Sabato	18.30-24.00
Domenica	18.30-24.00

Aggiunte varie da €1,00 a €2,50.

Aggiunte di affettati e bufala €2,50.

Aggiunta di burrata €3,00. \* prod. decongelato

Coperto €2,50

**Vi chiediamo cortesemente di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze. Grazie**

Edizione  
2024/25



## LA LANTERNA



**PIZZA & FOOD**  
**-Senza Glutine-**

Via Roma 63  
Costabissara (VI)  
**0444 - 970881**  
**388 9894436**

Seguici su:



**l'accesso al locale è subordinato alla prenotazione telefonica.**