

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)






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

SFIZIOSE (impasto ai cereali)

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

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

LE SPECIALI (impasto al farro)

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

LE BURRATE (impasto ai cereali)

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

PIZZA in PALA

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

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

PRIMI (venerdì e sabato)

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

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

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

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

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



BIRRONE

€ 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

VINO BIANCO (alla spina)

cl. 0,25	€ 2,50
cl. 0,50	€ 4,00
cl. 100	€ 7,00

VINO ROSSO (alla spina)

cl. 0,25	€ 2,50
cl. 0,50	€ 4,00
cl. 100	€ 7,00

PROSECCO (alla spina)

cl. 0,25	€ 3,00
cl. 0,50	€ 6,00
cl. 100	€ 9,00



SOAVE al calice € 3,50

BARDOLINO al calice € 3,50

VALPOLICELLA RIPASSO 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.