



MENÙ

LANTERNA DONA LUCE AL TUO PALATO

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 e materie prime scelte dando importanza alle Km0.

1889	14.00
Base crunch, pomodoro San Marzano macerato a mano, fior di latte, perlage di olio EVO, basilico fresco	
Bos Taurus (con farina gialla di Storo)	18.00
Base crunch, fior di latte, guancialetto di bue stracotto al Teroldego con la sua salsa, crescione, riduzione di vino rosso trentino	
Carbo CBT	16.50
Base crunch, fior di latte, chips di guancialetto croccante, crema carbonara CBT, spuma di Parmigiano e pepe affumicato al melo	
Girello Tonnato	18.00
Base crunch, fior di latte, il nostro girello CBT, la nostra salsa tonnata, foglie di capperi, sale Maldon	
Gusto Trentino (con farina gialla di Storo)	17.50
Base crunch, fior di latte, spinacino fresco, carne salada marinata da noi, funghi prataioli scottati, noci e miele dell'Altopiano di Pinè	
Hokkaidō	18.50
Base crunch, fior di latte, funghi Shiitake, salmerino alpino marinato e affumicato da noi, aglio nero fermentato, alga nori croccante e caviale di trota	
Il Bramito	19.50
Base crunch, fior di latte, cavolo nero scottato, tartare di cervo, fonduta di "Bedòl" Le Mandre, chips di mela, perlage di aceto balsamico e funghi prataioli scottati	

La Culatta	17.50
Base crunch, Culatta F.lli Pelizzari 24 mesi, spuma cacio e pepe, crescione, carciofini	
Mondo contadino (con farina integrale Primitiva)	16.50
Base crunch, crema di melanzana, cavolo nero, stracciatella di burrata, pomodorini rossi confit, mandorle tostate, perlage al pesto, crescione	
Parmigiana	16.50
Base crunch, parmigiana di melanzana al forno, spuma di Parmigiano, pomodorini rossi interi confit, basilico cristallizzato e peel di melanzana	
Piemontese	19.00
Base crunch, fior di latte, rucola, pomodorini datterino gialli, battuta di Fassona piemontese, formaggio fresco alle erbe, cipolle di Tropea marinate al Teroldego e senape all'antica	
Salmo Nobilis (con farina integrale Primitiva)	18.50
Base crunch, crema di zucchine, rucola, salmone marinato e affumicato da noi, formaggio fresco alle erbe, limone nero seché, ravanello fresco	
San Sebastian	17.00
Base crunch, fior di latte, crema di zucchine, basilico, olive taggiasche, alici del Mar Cantabrico, foglie di capperi, pomodori secchi all'olio d'oliva e basilico	

Le contemporanee stagionali Autunno/Inverno

La Catalana	24.00
Base crunch, fior di latte, rucola, cipolle di Tropea marinate, pomodorini rossi confit, gamberi CBT scottati, bisque di gambero	
Lago Alpino	23.00
Base crunch, fior di latte, tarassaco scottato, crema di rapa rossa, il nostro salmerino alpino in carpione, caviale di trota, chips di cipolle arrosto	
Sapori dell'Altopiano (con farina gialla di Storo)	23.00
Base crunch, fior di latte, cavolo nero scottato, spuma di Parmigiano, il nostro girello CBT, finferli freschi e riduzione di Delirium Nocturnum	

I Padellini Rustici

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

- | | | |
|-------------|---|-------|
| N. 1 | Lingua di manzo CBT, la nostra salsa verde, rucola e maionese al pepe | 16.50 |
| N. 2 | Spinacino fresco, salmone marinato e affumicato da noi, pomodorini datterino gialli, mandorle tostate, formaggio fresco alle erbe | 16.50 |
| N. 3 | Padellino Vegetariano
Melanzane al sugo, bufaline, mandorle tostate, olive taggiasche, pomodori secchi all'olio d'oliva, origano | 15.00 |
| N. 4 | Il nostro Pulled Pork, cipolle di Tropea marinate al Teroldego, maionese al pepe e rucola | 15.50 |

Le Pizze Speciali

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

- | | | |
|---------------------|---|-------|
| Brisket | | 14.50 |
| | Mozzarella, spinacino fresco, pastrami di scottona, stracciatella di burrata, pomodorini rossi confit e la nostra salsa verde | |
| Carne salada | | 14.00 |
| | Mozzarella, rucola, la nostra carne salada fatta in casa, stracciatella di burrata, granella di pistacchi, perlage di aceto balsamico | |
| Capri | | 14.00 |
| | Pomodoro, basilico fresco, origano, olive taggiasche, pomodori essiccati, bufaline e alici del Mar Cantabrico | |
| La Bufala | | 13.50 |
| | Mozzarella, crema di zucchine e basilico, pomodorini rossi confit, bufaline, origano, basilico | |

Millepini 2.0 14.50
Mozzarella, cavolo nero, speck Alto Adige IGP, finferli, noci,
formaggio di grotta Le Mandre grattugiato

Re Salmone 14.50
Mozzarella, rucola, pomodorini rossi confit, salmone marinato e affumicato
da noi, ciuffi di ricotta, aneto fresco e granella di pistacchi

Stra-fica 15.00
Mozzarella, rucola, Culatta F.lli Pelizzari 24 mesi, pomodorini datterino gialli,
bufaline e fichi caramellati

Le nostre classiche

Le nostre classiche più iconiche: semplicità e autenticità degli ingredienti
con l'attenzione al territorio che ci contraddistingue.

Ardente 12.50
Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, il nostro olio all'aglio, salamino
piccante napoletano, grani di peperoncino essiccati

Dell'orto 13.00
Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane
grigliate, cavolo nero, pomodorini datterino gialli e petali di Parmigiano

Lanterna 2017 12.50
Pomodoro, mozzarella, radicchio, fiocchi di guanciale, gorgonzola
stagionato, pomodorini rossi confit

Rustica 12.00
Pomodoro, mozzarella, patate nostrane, lucanica trentina,
finferli, scamorza affumicata

Saporita 12.50
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.

La nostra cucina

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.

Carpaccio di carne salada	12.00
La nostra carne salada fatta in casa, rucola, scaglie di Parmigiano, olio extravergine di oliva <i>(Accompagnato dal nostro pane del giorno)</i>	
Il nostro salmerino alpino	14.00
Salmerino marinato e affumicato da noi, crostone di pan pizza, uova di trota, maionese al whisky e curcuma, crema di bietola rossa e ceci, crescione	
Millevelli di salmone	14.50
Salmone marinato e affumicato da noi, rucola, porro saltato, grani di pepe rosa, scorza di lime <i>(Accompagnato dal nostro pane del giorno)</i>	
Tagliere di formaggi	14.00
I migliori formaggi trentini accompagnati dal tortèl di patate <i>(Accompagnato dal nostro pane del giorno)</i>	
Tagliere di salumi	11.00
I migliori salumi trentini accompagnati dal tortèl di patate <i>(Accompagnato dal nostro pane del giorno)</i>	
Tartare	14.00
Tartare di Fassona piemontese al naturale (150 gr) con la nostra crema carbonara CBT, senape all'antica e crescione <i>(Accompagnato dal nostro pane del giorno)</i>	
Tartare trentina	15.00
Tartare di cervo ai sapori di montagna (150 gr), fonduta di "Bedòl" Le Mandre, senape all'antica, crescione <i>(Accompagnato dal nostro pane del giorno)</i>	
Per i più piccoli	
Polpettine di carne 100% italiana (fritte o al sugo di pomodoro) e patatine fritte	8.00
Cotoletta di pollo e patatine fritte	9.00

Le nostre insalate

Norvegese

12.00

Insalata mista, rucola, salmone marinato e affumicato da noi, cipolle di Tropea marinate, granella di pistacchi

Trentina

11.00

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

Vegetariana

11.00

Insalata mista, radicchio, pomodorini rossi confit, fiocchi di fior di latte, mandorle tostate

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
Tortèl di patate (4 pz)	6.50

Il nostro Pizzaburger

Il mercoledì è Burger!

Scopri i nostri golosi **Pizzaburger**! Per te, **tre squisite ricette** che cambiano ogni mese in base alla stagionalità dei prodotti!

I nostri Pizzaburger sono caratterizzati da tre diversi impasti dedicati che accompagnano le nostre tre carni: manzo, cervo e cotoletta di pollo.

Ogni piatto sarà servito con un contorno speciale.

PROVALI TUTTI! Non perderti tutte le novità sui nostri canali social!



@lanterna_pizzeria_brewpub



@Lanterna

Birre artigianali

TRENTINO ALTO ADIGE

Birrificio Agribirrificio Maso Alto

Stranger Pils 33cl Pilsner ABV 5,0%	6.50
Ruspante 33cl Pale Ale ABV 5,0%	6.50
Ter-E Mar 37,5cl Organic Lambic ABV 6,0%	8.50
Avec Amour 75cl American Wheat ABV 4,0%	17.00
Mit Liebe Traminer 75cl Italian Grape Ale ABV 5,5%	17.00
Peace & Love 75cl Canap Ale ABV 7,0%	17.00

VENETO

Birrificio 32 VIA DEI BIRRAI

Admiral 75cl ABV 6,3%	17.50
Curmi 75cl ABV 5,8%	17.50
Nebra 75cl ABV 8%	17.50
Nectar 75cl ABV 8% (stagionale)	22.00

Birrificio LA RU

Thymus 50cl Special Blanche ABV 5,8%	14.00
Re Pino 50cl Smoked Porter con germogli di abete rosso ABV 6% (stagionale)	14.00
Finnegan 50cl Irish Red Ale ABV 5,2%	14.00

PIEMONTE

Birrificio DELLA GRANDA

Ghost 33cl Stron Lager ABV 8,0%	6.50
Alternative IPA 33cl Juicy IPA ABV 6,6%	6.50
Essenziale 33cl American Pale Ale (gluten free) ABV 4,7%	6.50
Kei Os IPA 33cl Indian Pale Ale ABV 5,5%	6.50
Sweetch 33cl Special Blanche ABV 4,7%	6.50
Flooke 33cl Amber Lager ABV 6,5%	6.50

LOMBARDIA

Birrificio Brew Fist

Beautiful & Strange	33cl	Gose	ABV 3,7%	6.50
Spaceman	33cl	West Coast IPA	ABV 7,0%	6.50
False Flat	33cl	Berliner Weisse	ABV 4,0%	6.50
La Mosca	33cl	Blanche	ABV 5,2	6.50

BIRRE ESTERE

BELGIO

Birrificio HUYGHE

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

GERMANIA

Lauterbacher Hell	50cl	ABV 4,8%	7.50
Lauterbacher Weizen	50cl	ABV 5,3%	7.50

AUSTRIA

Zwickl	50cl	ABV 5%	7.50
--------	------	--------	------

IRLANDA

Ipa Retro	33cl	ABV 5,6%	6.50	
Irish Red Ale	33cl	Brogue	ABV 4,4%	6.50
Irish Stout	33cl	Eventide	ABV 4,5%	6.50

INGHILTERRA

Birrificio Samuel Smith

India Ale Ipa	35.5cl	ABV 5,0%	8.00
Organic Lager	35.5cl	ABV 5,0%	8.00
Organic Chocolate Stout	35.5cl	ABV 5,0%	8.00

La nostra cantina

La cantina



I nostri aperitivi

Trento DOC	5.00/5.50
Aperol Spritz	4.50
Hugo	4.50
Gin Tonic	10.00
Moscow Mule	8.00

Bibite

Acqua naturale/frizzante 75 cl	3.00
Coca Cola in vetro 33 cl	3.50
Coca Cola Zero in vetro 33 cl	3.50
Fanta in vetro 33 cl	3.50
Lemonsoda in vetro 20 cl	3.00
Tè pesca o limone in vetro 33 cl	3.50
Ginger ale Cortese	4.00
Ginger beer Cortese	4.00
Tonica Cortese	4.00
Gingerino	3.00

Caffetteria

Caffè	1.20
Caffè corretto	2.50
Cappuccino/macchiato	2.50
Decaffeinato	1.50
Cappuccino decaffeinato	3.00
Ginseng	3.00
Orzo	2.00

I fine pasto

Amaro	4.00
Rum/Ron	6.50
Whisky	6.50
Gin in purezza	6.00

Grappe Fedrizzi

Grappa bianca/barricata	5.00
Grappe alle erbe	4.50

Grappe Marzadro

Selezione Le Giare

Grappa barricata di Amarone o Gewürtztraminer	6.50
--	------

LA NOSTRA STORIA

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, il cuoco Alessandro, il caposala Davide e tutto lo staff 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: 2.00€

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.



@lanterna_pizzeria_brewpub



@Lanterna

Sito Web

