

# Trattoria La Lanterna



Couvert et service € 0.00

€ 2.0 - Campari Soda  
€ 2.0 - Apéritif de la maison  
€ 2.0 - Apéritif non alcoolisé

€

## Hors d'œuvres

Alici spinate all'imperiale ( <i>anchois à l'imériale</i> )	9.0
Cozze alla marinara ( <i>moules au citron, vin blanc et assaisonnements</i> )	9.0
Bottarga di tonno ( <i>poutargue de thon</i> )	9.0
Vongole veraci alla marinara ( <i>palourdes à la marinière - selon disponibilité</i> )	9.0
Carpione leggero di pesce ( <i>filets de poisson marinés au citron, au vin, au vinaigre etc.</i> - regarder le tableau à l'extérieur)	9.0
Musciame affumicato di tonno e/o pesce spada ( <i>filet de thon et/ou de poisson épée enfumé</i> )	9.0
Savoiarda di polpo ( <i>poulpe bouilli en salade printemps</i> )	9.0
Insalata di mare ( <i>poulpe, seiches, homards, moules, etc.</i> )	9.0
Antipasto della Lanterna ( <i>hors d'œuvres de la maison - variés</i> ) petit	10.0
Antipasto della Lanterna ( <i>hors d'œuvres de la maison - variés</i> ) grand	13.0

## Entrées

### Gnocchis, macaronis et spaghetti

Chicche verdi ai frutti di mare ( <i>gnocchis de farine de notre production, aux oeufs et aux épinards</i> )	9.0
Penne al granchio favollo ( <i>petits macaronis aux crabes</i> )	9.0
Penne al polpo ( <i>au poulpe</i> )	9.0
Penne alla Lanterna ( <i>crème, brandy, langoustine, fruits de mer, tomate - de la maison</i> )	9.0
Penne pî d'à pünna ( <i>tomate, pistou: basilic, huile d'olive</i> )	9.0
Penne alla bottarga ( <i>à la poutargue: oeufs de thon</i> )	9.0
Penne all'arrabbiata ( <i>à la tomate, très piquant</i> )	8.0
Spaghetti allo scoglio ( <i>aux fruits de mer - sans tomate - aromatisés</i> )	9.0
Spaghetti alla marinara ( <i>fruits de mer et tomate</i> )	9.0
Spaghetti di Sandro ( <i>tomate et moules, piquantes</i> )	9.0
Spaghetti alle acciughe di Monterosso ( <i>ail, persil, anchois salés, tomate</i> )	9.0
Spaghetti alle vongole veraci ( <i>aux palourdes</i> )	9.0
Spaghetti ai ricci di mare ( <i>à l'hérisson de mer</i> )	9.0
Spaghetti al caviale d'oliva ( <i>pulpe d'olives noires, huile et parmesan</i> )	9.0
Spaghetti al pesto ( <i>basilic, huile d'olive</i> )	9.0
Spaghetti aglio olio e peperoncino ( <i>ail, huile et piment</i> )	8.0
Spaghetti al pomodoro ( <i>à la tomate</i> )	8.0
Pantacce pî d'à pünna ( <i>pâte spéciale : tomate, pistou, huile d'olive</i> )	9.0

**Selon disponibilité**  
(regarder le tableau à l'extérieur)

Spaghetti alle uova di pesce ( <i>à la roque</i> )	9.0
Spaghetti ai filetti di pesce fresco ( <i>au filet de poisson frais</i> )	9.0
Spaghetti al nero di seppia ( <i>à l'encre de seiche</i> )	9.0
Penne al ragù di pesce ( <i>à la sauce de poisson</i> )	9.0
Spaghetti alle acciughe fresche di Monterosso ( <i>anchois, pignons, tomate, etc.</i> )	9.0

**Soupes**

Mes-ciùa ( <i>haricots, pois chiches, grain, engrain – ancienne recette de La Spezia</i> )	8.0
Zuppa di cozze ( <i>moules, tomate, assaisonnements, croûtes</i> )	9.0
Zuppa di vongole veraci ( <i>palourdes, tomate, assaisonnements, croûtes – selon disponibilité</i> )	9.0
Zuppa di ceci e seppie ( <i>pois chiches et seiches</i> )	9.0

... maintenant le "datte de mer" est une espèce protégée; en donnant son adhésion à l'initiative pour la protection de la mer, La Lanterna s'excuse avec sa clientèle pour la suppression des recettes « Soupe des dattes » et « Soupe 5 Terres » faites avec dattes de mer.

**Deuxièmes plates**

<i>(tout 100 gr)</i> Pesce fresco ai ferri o al forno ( <i>poisson frais grillé ou au four</i> )	5.0	
<i>(tout 100 gr)</i> Pesce fresco al pesto ( <i>ancienne recette: poisson, tomate et pistou</i> )	5.5	
<i>(tout 100 gr)</i> Pesce fresco al cartoccio ( <i>poisson en papillote</i> )	5.5	
Filetti di pesce fresco alla ligure ( <i>filets de poisson frais, pommes de terre, olives, pignons, tomate</i> )	17.0	<i>une portion</i>
Filetti di pesce fresco alle erbe ( <i>filets de poisson frais, origan, thym, romarin, estragon</i> )	17.0	<i>une portion</i>
Acciughe al tegame vernazzano ( <i>anchois fraîches sans arêtes aux pommes de terre</i> )	10.5	<i>une portion</i>
Acciughe fritte ( <i>anchois frites - selon disponibilité</i> )	10.5	<i>une portion</i>
*Seppie o calamari alla griglia ( <i>seiches ou calmars cuits grillés</i> )	17.0	<i>une portion</i>
*Seppiette in umido ( <i>petites seiches à l'étouffée</i> )	17.0	<i>une portion</i>
*Frittura mista ( <i>friture de poissons</i> )	17.0	<i>une portion</i>
*Spiedo di scampi ( <i>langoustines à la broche</i> )	20.0	<i>une portion</i>
*Scampi alla mexicana ( <i>langoustines, tomate et épices</i> )	19.0	<i>une portion</i>
*Scampi alla buzara ( <i>langoustines au four, mie et tomate</i> )	20.0	<i>une portion</i>
*Gamberoni all'aglio ( <i>homards à l'ail</i> )	20.0	<i>une portion</i>
*Spiedo misto di mare ( <i>poissons et crustacés variés à la broche</i> )	20.0	<i>une portion</i>
*Spiedo di gamberoni ( <i>homards à la broche</i> )	20.0	<i>une portion</i>
*Umido di gamberoni ( <i>homards à l'étouffée</i> )	20.0	<i>une portion</i>
*Zuppa mista di crostacei ( <i>soupe de crustacés</i> )	20.0	<i>une portion</i>
Grigliata mista di mare ( <i>Grillade de poissons assortis</i> )	25.0	<i>une portion</i>

\*...comme il n'y a pas de pêche locale spécialisée pour ces types de mollusques et de crustacés, on peut utiliser des produits congelés de remarquable qualité. La fraîcheur du poisson est toujours assurée. La pêche du jour est pourtant indiquée sur le tableau à l'extérieur.

**Recettes seulement avec réservation  
(au moins deux portions, prix de chaque portion)**

Risotto al nero di seppia ( <i>à l'encre de seiche</i> )	9.0
Spaghetti al cartoccio ( <i>cuits en papillote</i> )	9.0
Coriandoli con scampi, gamberi e mascarpone ( <i>petits gnocchis colorés, langoustines, homards et mascarpone</i> )	9.0
Muscoli ripieni ( <i>moules farcies</i> )	16.0
Seppie gratinate ( <i>seiches grillées</i> )	17.0
*Zuppa di pesce ( <i>soupe de poisson</i> )	25.0
*Anfora della Lanterna ( <i>fruits de mer cuits dans une amphore ... vraie !</i> )	25.0

\* pour leur consistance et qualité ce sont pratiquement des plats uniques.

**Garnitures froides et chaudes**

Insalata verde, di pomodoro o mista ( <i>salade verte, de tomate ou panachée</i> )	5.0
Insalatone ( <i>assiette grande de salade</i> )	6.0
Tonno e insalata ( <i>thon, salade</i> )	6.0
Spinaci saltati ( <i>epinards à la poêle</i> )	5.0
Cipolline in agrodolce ( <i>petits oignons aigre-doux</i> )	5.0
Verdure miste saltate in padella ( <i>légumes variés à la poêle</i> )	5.0
Formaggi pecorini scelti ( <i>fromages de brebis</i> )	6.0

**Desserts**

Torta di noci ( <i>gâteau aux noix</i> )	5.0
Torta al cioccolato ( <i>Gâteau au chocolat</i> )	5.0
Torta alla crema ( <i>Gâteau à la crème pâtissière</i> )	5.0
Panna cotta ( <i>crème au four</i> )	5.0
Crema catalana ( <i>Crème catalane</i> )	5.5
Babà al limoncello	5.5

**Glaces**

Sorbetto al limone ( <i>sorbet au citron</i> )	4.0
Tartufo bianco e nero ( <i>glace à la vanille ou au chocolat</i> )	5.0
Tartufo affogato al caffè ( <i>glace pochée au café chaud</i> )	5.5