

Trattoria La Lanterna



€ 0,00 - Gedeck und Bedienung

€ 2.0- Campari Soda

€ 2.0 - Aperitif des Hauses

€ 2.0 - Alkoholfreier Aperitif

€

Vorspeisen

Alici spinate all'imperiale (<i>Sardellen ohne Gräten nach Kaisers Art</i>)	9.0
Cozze alla marinara (<i>Miesmuscheln auf Matrosenart mit Zitrone, Weißwein und anderen Zutaten</i>)	9.0
Bottarga di tonno (<i>Thunfischrogen getrocknet</i>)	9.0
Vongole veraci alla marinara (<i>Herzmuscheln, keine Zucht-, nach Matrosenart, wenn vorrätig</i>)	9.0
Carpione leggero di pesce (<i>Marinierte Fischfilets – laut außen angebrachter Tafe</i>)	9.0
Musciame affumicato di tonno e/o pesce spada (<i>geräuchertes Thunfisch- und/oder Schwertfischfilet</i>)	9.0
Savoiarda di polpo (<i>Tintenfisch gekocht auf Frühlingssalat</i>)	9.0
Insalata di mare (<i>Meeresfrüchtesalat aus verschiedenen, Tintenfisch arten und Krebsen, etc</i>)	9.0
Antipasto della Lanterna (<i>gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>), klein	10.0
Antipasto della Lanterna (<i>gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>), groß	13.0

Nudeln, Makkaroni und Spaghetti

Chicche verdi ai frutti di mare (<i>hausgemachte grüne Mehlklößchen, Eier/Spinat, mit Meeresfrüchten</i>)	9.0
Penne al granchio favollo (<i>Makkaroni mit Krebse</i>)	9.0
Penne al polpo (<i>kurze Makkaroni, Krake</i>)	9.0
Penne alla Lanterna (<i>nach Art des Hauses mit Sahne, Brandy, Scampi, Meeresfrüchten, Tomaten</i>)	9.0
Penne pi d'à pünta (<i>Tomaten, Pesto = Basilikumsoße, kaltgepreßtes Olivenöl</i>)	9.0
Penne alla bottarga (<i>mit Ausgetrocknet Thunfischrogen</i>)	9.0
Penne all'arrabbiata (<i>mit Tomaten, scharf gewürzt</i>)	8.0
Spaghetti allo scoglio (<i>»von der Klippe«, mit Meeresfrüchten, nur in Öl zubereitet, gewürzt</i>)	9.0
Spaghetti alla marinara (<i>auf Matrosenart mit Meeresfrüchten, Tomaten</i>)	9.0
Spaghetti di Sandro (<i>mit Tomaten und Miesmuscheln, scharf gewürzt</i>)	9.0
Spaghetti alle acciughe di Monterosso, (<i>Knoblauch, Petersilie, gesalzenen Sardellen, Tomaten</i>)	9.0
Spaghetti alle vongole veraci (<i>Vunusmuscheln, keine Zucht- mit Tomaten, wenn vorrätig</i>)	9.0
Spaghetti ai ricci di mare (<i>mit Seeigelfleisch</i>)	9.0
Spaghetti al caviale d'oliva (<i>»Olivenkaviar«, Fruchtfleisch schwarzer Oliven, Olivenöl, Parmesan</i>)	9.0
Spaghetti al pesto (<i>Basilikumsoße, kaltgepreßtes Olivenöl</i>)	9.0
Spaghetti aglio-olio-e-peperoncino (<i>mit Knoblauch, Olivenöl und kleinen Pfefferschoten, sehr scharf</i>)	8.0
Spaghetti al pomodoro (<i>mit Tomatensoße</i>)	8.0
Pantacce pi d'à pünta (<i>besondere Nudelart mit Tomaten, Pesto und kaltgepreßtem Olivenöl</i>)	9.0

Je nach Vorrat (laut außen angebrachter Tafel)

Spaghetti alle uova di pesce (mit frischem Fischrogen)	9.0
Spaghetti ai filetti di pesce fresco (mit frischen Fischfilets)	9.0
Spaghetti al nero di seppia (in der Tinte der Sepia gegart)	9.0
Penne al ragù di pesce (mit Fischsoße)	9.0
Spaghetti alle acciughe fresche di Monterosso (mit frischen Sardellen aus Monterosso, Pinienkerner, Tomaten, etc.)	9.0

Suppen

Mes-ciù (Suppe aus Bohnen, Kichererbsen, Grünkern; althergebrachtes Rezept aus La Spezia)	8.0
Zuppa di Cozze (Miesmuschelsuppe mit Tomaten, Croûtons und anderen Zutaten)	9.0
Zuppa di vongole veraci (Venusmuscheln, keine Zucht-, mit Tomaten, Croûtons und anderen Zutaten; wenn vorrätig)	9.0
Zuppa di ceci e seppie (Tintenfisch-Kichererbsen-Suppe)	9.0

... Meerdatteln stehen zur Zeit unter Artenschutz; da wir der Initiative zum Schutz unseres Meeres nachkommen, bitten wir, die Trattoria La Lanterna, unsere verehrten Gäste um Verständnis dafür, daß die Gerichte »Zuppa di Datterik« und »Zuppa Cinque-Terre« aus unserem Angebot herausgenommen wurden.

Zweiter Gang

(je 100 gr.) Pesce fresco ai ferri o al forno (frischer Fisch vom Rost oder aus dem Backofen)		5.0
(je 100 gr.) Pesce fresco al pesto (althergebrachtes ligurisches Rezept, frischer Fisch, Tomaten und Pesto)		5.5
(je 100 gr.) Pesce fresco al cartoccio (in Folie gebackener frischer Fisch)		5.5
Filetti di pesce fresco (frischer Fisch-filets mit Kartoffeln, Oliven, Pinienkernen, Tomaten)	Portion	17.0
Filetti di pesce fresco alle erbe (frischer Fisch mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Estragon)	""	17.0
Acciughe al tegame vernazzano (»Sardellenpfanne aus Vernazza«, entgrätete Sard., Kartoffeln)	""	10.5
Acciughe fritte (gebratene Sardellen, wenn vorrätig)	""	10.5
*Seppie o calamari alla griglia (verschiedene Tintenfischarten, gegrillt)	""	17.0
*Seppiette in umido (geschmorte kleine Tintenfische)	""	17.0
*Frittura mista (frittierte Meeresfrüchte)	""	17.0
*Spiedo di Scampi (Scampi vom Spieß)	""	20.0
*Scampi alla mexicana (nach mexikanischer Art, mit Tomaten, scharf)	""	19.0
*Scampi alla bûzara (im Ofen überbacken, mit Paniermehl und Tomaten)	""	20.0
*Gamberoni all'aglio (Riesengarnelen mit Knoblauch)	""	20.0
*Spiedo misto di mare (verschiedene Meeresfrüchte vom Spieß)	""	20.0
*Spiedo di gamberoni (Riesengarnelen vom Spieß)	""	20.0
*Umido di gamberoni (geschmorte Riesengarnelen mit Knoblauch, Petersilie, Tomaten, Safran)	""	20.0
*Zuppa mista di crostacei (Krustazeensuppe)	""	20.0
Grigliata mista di mare (verschiedne Meeresfrüchte vom Grill)	""	25.0

* Da der hiesige Fischfang nicht auf diese Art von Muscheln und Krustentieren eingestellt ist, kann es sich bei den angebotenen Speisen um wenn, dann hochwertige Tiefkühlprodukte handeln. Auch hier garantieren wir stets für Frische. Gerichte, die auf den Ergebnissen des täglichen Fischfangs basieren, finden Sie ~ wie auch immer ~ auf der außen angebrachten Tafel.

Gerichte ausschliesslich auf Vorbestellung

(mindestens zwei Portionen, Preis für jeden Teil)

Risotto al nero di seppia <i>(Reisgericht in der Tinte der Sepia gegart)</i>	9.0
Spaghetti al cartoccio <i>(in Folie gegart, mit Meeresfrüchten)</i>	9.0
Coriandoli con scampi, gamberi e mascarpone <i>(»Konfetti«, kleine farbige Mehlkloßchen mit Scampi, Garnelen und Frischmilchkäse)</i>	9.0
Muscoli ripieni <i>(gefüllte Miesmuscheln)</i>	16.0
Seppie gratinate <i>(überbackener Tintenfisch mit Kartoffeln, Spinat, Pinienkernen, Tomaten, Paniermehl)</i>	17.0
*Zuppa di pesce <i>(Fischsuppe »Cacciucco« nach Art des Hauses)</i>	25.0
*Anfora della Lanterna <i>(in einer echten Amphore gekochte Meeresfrüchte)</i>	25.0

** Wegen Gehalt und Menge sind diese Gerichte ohne weiteres als Einganggerichte anzusehen.*

Warme und kalte Beilagen

Insalata verde, di pomodoro o mista <i>(grüner, Tomaten- oder gemischter Salat)</i>	5.0
Insalatone <i>(großer Salatteller)</i>	6.0
Tonno e insalata <i>(Thunfisch und Salat)</i>	6.0
Spinaci saltati <i>(sautierter Spinat)</i>	5.0
Cipolline in agrodolce <i>(süßsauer eingelegte kleine Zwiebeln)</i>	5.0
Verdure miste saltate in padella <i>(Gemischten Gemüsen aus Bratpfanne)</i>	5.0
Formaggi pecorini scelti <i>(ausgesuchte Schafskäsesorten)</i>	6.0

Nachspeisen

Torta di noci <i>(Walnußkuchen)</i>	5.0
Torta al cioccolato <i>(Schokoladenkuchen)</i>	5.0
Torta alla crema <i>(Cremetorte)</i>	5.0
Panna Cotta <i>(gekochte Sahne)</i>	5.0
Crema Catalana	5.5
Babà al limoncello	5.5

Gefrorene Nachspeisen

Sorbetto al limone <i>(Zitronensorbet)</i>	4.0
Tartufo bianco o nero <i>(Eistrüffel mit Schoko- oder Vanillegeschmack)</i>	5.0
Tartufo affogato al caffè <i>(in heißem Espresso »ertrankter« Eistrüffel)</i>	5.5