



*Coperto e servizio € 0.00*

€ 2.5 - Campari Soda

€ 2.5- Aperitivo della casa

€ 2.5- Aperitivo analcolico

### *Antipasti*

€

<i>Acciughe all' Imperiale (sott'olio e sotto limone, insieme)</i>	9.5
<i>Cozze alla marinara (con limone, vino bianco, condimenti)</i>	9.5
<i>Jnsalata caprese con mozzarella di Bufala</i>	9.5
<i>Vongole veraci alla marinara (secondo disponibilità)</i>	9.5
<i>Musciamè affumicato di tonno e/o pesce spada</i>	9.5
<i>Savoiarda di polpo (polpo bollito in insalata primavera)</i>	9.5
<i>Jnsalata di mare (polpo, seppie, gamberi, etc.)</i>	9.5
<i>Antipasto della Lanterna (misto) piccolo</i>	10.5
<i>Antipasto della Lanterna (misto) grande</i>	13.0

### *Paste, penne e spaghetti*

#### *Di mare:*

<i>Penne al polpo nostrano di scoglio</i>	10.0
<i>Penne alla Lanterna (panna, brandy, scampi, frutti di mare, pomodoro)</i>	9.0
<i>Penne alla bottarga di tonno</i>	10.0
<i>Spaghetti allo scoglio (ai frutti ai mare, in bianco, aromatizzati al curry)</i>	10.0
<i>Spaghetti alla marinara (frutti di mare, pomodoro)</i>	9.0
<i>Spaghetti di Sandro (con pomodoro e cozze, piccanti)</i>	10.0
<i>Spaghetti alle acciughe fresche di Monterosso</i>	10.0
<i>Spaghetti alle vongole veraci (con pomodoro, secondo disponibilità)</i>	10.0
<i>Spaghetti ai ricci di mare</i>	10.0
<i>Granchio intero con gli spaghetti</i>	19.0
<i>Astice intero con gli spaghetti</i>	20.0

#### *Di terra:*

<i>Penne all'arrabbiata (con pomodoro, piccanti)</i>	8.5
<i>Penne vegetariane alle verdure dell'orto</i>	9.0
<i>Spaghetti al pesto (basilico, pinoli italiani, aglio, olio extravergine)</i>	10.0
<i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	8.5
<i>Spaghetti al pomodoro</i>	8.5
<i>Penne pî d'à pünta (pomodoro, pesto, olio extravergine)</i>	10.0
<i>Pantacce pî d'à pünta (pasta speciale con pomodoro, pesto, olio extravergine)</i>	10.0

## *Secondo disponibilità (consultare la lavagna esterna)*

Spaghetti alle uova di pesce (fresche)	9.0
Spaghetti ai filetti di pesce fresco	10.0
Spaghetti al nero di seppia	10.0
Penne al ragù di pesce	9.0

## *Zuppe*

Zuppa di cozze (con pomodoro, condimenti, crostini)	10.0
Zuppa di vongole veraci (con pomodoro, condimenti, crostini; secondo disponibilità)	10.0
Zuppa di ceci e seppie	10.0

*... il Dattero di mare è, al momento, specie protetta; aderendo all'iniziativa, come ad ogni REALE iniziativa a tutela del mare, La Lanterna si scusa con la spettacolare Clientela per la soppressione delle ricette "Zuppa di Datteri" e "Zuppa Cinque Terre", a base di Datteri di mare.*

## *Secondi piatti*

Prezzo a peso:

Pesce fresco grande ai ferri o al forno (ogni 100 gr.)	5.5
Pesce fresco al pesto (ogni 100 gr.) (antica ricetta ligure, con pomodoro e pesto)	6.0
Pesce fresco grande disossato, farcito al cartoccio (ogni 100 gr.)	6.5

Prezzo a porzione:

Pesce fresco da porzione disossato, farcito al cartoccio	19.0
Pesce fresco da porzione ai ferri	18.0
Filetti di pesce fresco alla ligure (filetti di pesce con patate, olive, pinoli italiani, pomodoro)	18.0
Filetti di pesce fresco alle erbe (con origano, timo, rosmarino, dragoncello)	18.0
Acciughe al tegame vernazzano (alici fresche diliscate, con patate)	9.5
Acciughe fritte (secondo disponibilità)	9.5
* Seppie o calamari alla griglia	18.0
* Seppiette in umido	18.0
* Frittura mista	18.0
* Spiedo di scampi	20.0
* Scampi alla mexicana (con pomodoro, piccanti)	20.0
* Scampi alla bûzara (gratinati al forno, con pangrattato e pomodoro)	20.0
* Gamberoni all'aglio	20.0
* Spiedo misto di mare	20.0
* Spiedo di gamberoni	20.0
* Umido di gamberoni (aglio, prezzemolo, pomodoro, zafferano)	20.0
* Zuppa mista di crostacei	25.0
Grigliata mista di mare	26.0

*\* Non essendoci pesca locale specializzata in questi tipi di molluschi e crostacei, si possono trattare prodotti congelati, pure di ottima qualità. La freschezza è sempre garantita per il pesce. La pesca del giorno e relativa produzione sono comunque sempre indicate sulla lavagna esterna.*

## *Ricette solo su prenotazione*

*(minimo due porzioni, prezzo per porzione)*

Risotto al nero di seppia	10.00
Spaghetti al cartoccio	11.00
Coriandoli con scampi, gamberi e mascarpone ( <i>gnocchetti colorati</i> )	10.00
Vongole veraci con Gnocchi di patate all'Aglio Ursino fatti in casa	10.00
Muscoli ripieni	16.00
Seppie gratinate( <i>seppie con patate, spinaci, pinoli italiani, pomodoro, pane grattugiato</i> )	18.00
*Zuppa di pesce ( <i>il cacciucco alla nostra maniera</i> )	25.00
* Anfora della Lanterna ( <i>frutti di mare cotti in un'anfora ... vera</i> )	25.00

*\* per la loro consistenza e quantità sono praticamente piatti unici.*

## *Contorni freddi e caldi*

Insalata verde, di pomodoro o mista	5.5
Insalatone	6.0
Tonno e insalata	6.0
Cipolline in agrodolce	5.5
Verdure miste saltate in padella	5.5

## *Porzioni di formaggio*

Formaggio misto piccolo	6.0
Formaggio misto grande	8.0