

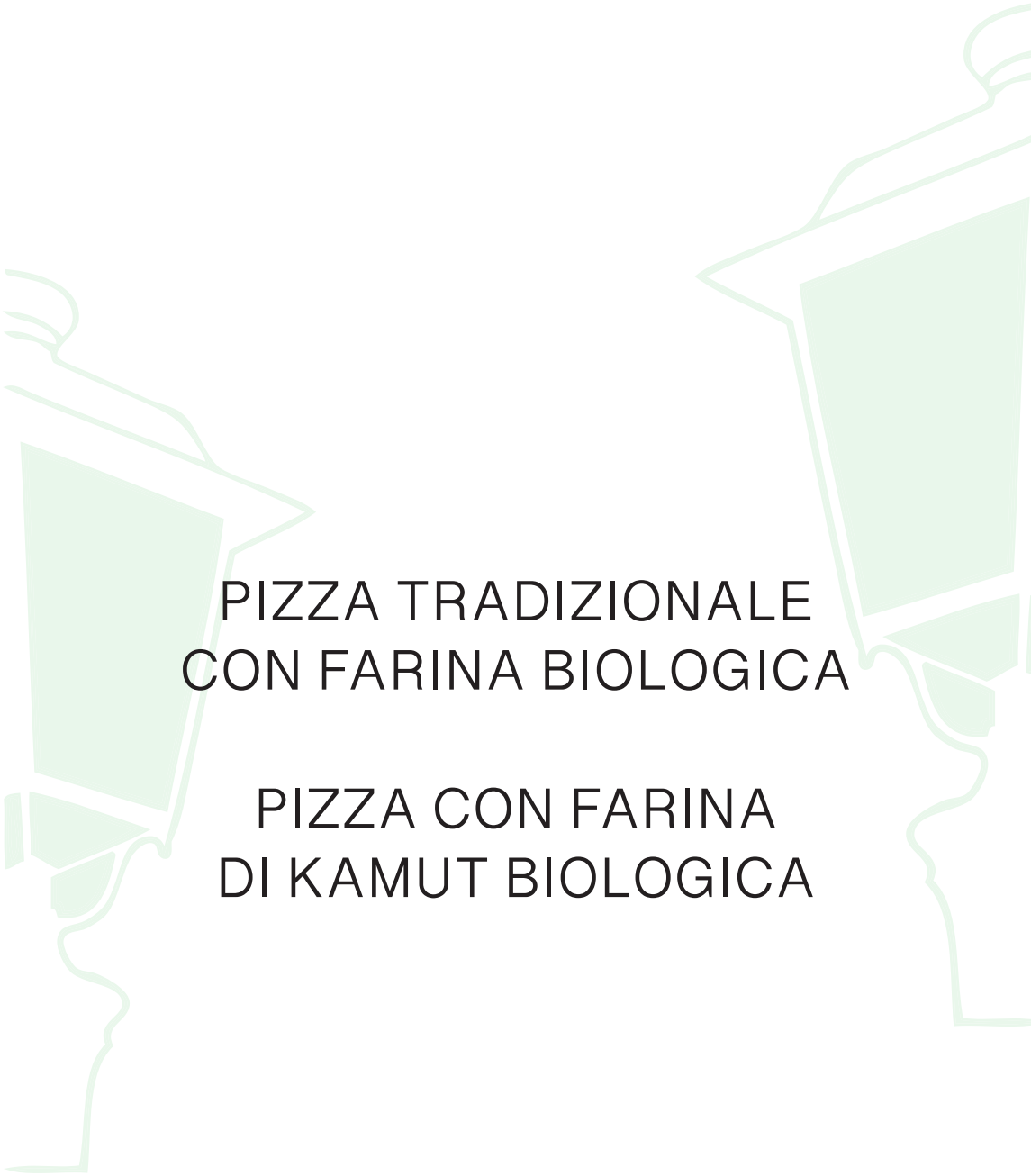
Lanterna Verde



Il nostro menù

PIZZA TRADIZIONALE
CON FARINA BIOLOGICA

PIZZA CON FARINA
DI KAMUT BIOLOGICA



la nostra

euro

Coperto	1,50
---------	------

Antipasti

Antipasto all'italiana (affettati misti)	16,00
Prosciutto crudo Levoni	14,00
Bresaola con rucola e grana a scaglie	12,00

Primi piatti

Pasta al pomodoro	6,00
Pasta al ragù	8,50
Lasagne al forno	9,00
Penne all'arrabbiata	9,00
Spaghetti allo scoglio	15,00
Risotto con tastasale / frutti di mare (dal lunedì al sabato: min. 2 persone)	12,00
Bavette ai frutti di mare	9,50

Secondi piatti

Filetto di manzo Irlanda alla griglia	21,00
Filetto di manzo Irlanda al pepe verde	23,00
Braciola di maiale	9,00
Braciola di vitello	16,00
Costata di manzo	20,00
Polenta, sopressa e pancetta salamata	15,00
Tagliata di manzo	20,00
Tagliata di manzo con rucola e grana	22,00

Cucina

Secondi piatti freddi

euro

Vitello tonnato solo periodo estivo	14,00
Carpaccio di manzo con radicchio e grana a scaglie	14,00
Roast Beaf	12,00
Formaggi misti	8,00

Pesce

Fantasia di mare*	15,00
(cozze, insalata di mare, gamberetti, pesce spada aff., salmone aff.)	
Calamari fritti*	15,00
Insalata di mare (polipo e seppia)*	12,00

*(certi prodotti sono surgelati)

Contorni

Patatine fritte	3,50
Verdure cotte di stagione	4,50
Insalata Mista	3,50
Insalata Verde	3,00

Insalate

Caprese	10,00
mozzarella, pomodoro fresco, basilico	
Insalatona	10,00
insalata mista, mozzarella, tonno, olive nere, capperi	
Insalatona primavera	10,00
rucola, pomodoro, gamberetti, uovo (maionese)	
Nizzarda	10,00
insalata, pomodori, patate, uovo sodo, acciughe, mais	

le nostre

Pizze bianche

euro

ALPINA mozzarella, philadelphia, pancetta arrotolata	9,00
DELICATA mozzarella, stracchino, speck	10,00
MARE E MONTI mozzarella, salmone, funghi freschi	11,00

Pizze con farina di Kamut

DIVINA pom, mozz., di bufala, olive, cirio e origano	11,00
CAMPAGNOLA mozz., pancetta arrotolata e misto funghi	11,00
BAITA pom., mozz., funghi porcini e emmenthal	11,00
GV pom., mozz., salsiccia dolce, cipolla e grana	11,00

Pizze tradizionali

TREVIGIANA pomodoro, mozzarella, radicchio, panc. affumicata	9,00
RUOTA pizza doppia pasta a spicchi di vari gusti	15,00
RUCOLA E GRANA A SCAGLIE pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie	8,00
LA RUSTICA pomodoro, mozzarella, sopressa, grana a scaglie	11,00
LA GUSTOSA pomodoro, mozzarella, panc. affumicata, grana, rosmarino	10,00
PATATE E GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, patate, gorgonzola	8,00
ZUCCHINE pomodoro, mozzarella, zucchine, grana	8,00
MASCARPONE E CRUDO pomodoro, mascarpone, prosciutto crudo	11,00

Pizze

euro

BRIE' pomodoro, briè, salame piccante, origano	9,00
LANTERNA VERDE pomodoro, mozzarella, peperoni stufati, sal. pic., olive nere	10,00
MAI - NA - GIOIA pom., stracchino, prosciutto cotto, rucola	9,00
SPECK E RICOTTA pomodoro, ricotta, speck	11,00
FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo	9,00
BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, misto funghi, prezzemolo	8,50
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, capperi	10,00
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	10,00
QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, ricotta	9,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	8,00
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	8,00
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure di stagione	9,00
SCAMORZA E CRUDO pomodoro, mozzarella, scamorza, prosciutto crudo	12,00
GORGONZOLA E CRUDO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo	12,00
STUZZICHEVOLE pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola, salsic. dolce	10,00
GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo	8,00
AI PORCINI pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo	9,00
PIZZA DELLA CASA pomodoro, mozzarella, fantasia del pizzaiolo	13,00

— le nostre Pizze —

euro

SALMONE pomodoro, mozzarella, prezzemolo, salmone affumicato	10,00
ESTATE pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, basilico	7,50
SPINACI E RICOTTA pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta	8,00
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	6,00
MELANZANE pom., mozz., melanzane	7,00
BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala	8,00
MARINARA pomodoro, aglio, origano	4,50
CRUDO pomodoro, mozzarella, p.crudo	9,50
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe	7,50
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto	7,50
ACCIUGHE E CAPPERI pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	8,00
SALAME PICCANTE pomodoro, mozzarella, salame piccante Levoni	8,00
WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel	7,50
WÜRSTEL E PATATE pomodoro, mozzarella, würstel, patate	8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	8,50
CARBONARA pom., mozz., pancetta affumicata, uovo	8,50
CALZONE pom., mozz., prosciutto, funghi	8,50
SCHIACCIATA ROSMARINO E SALE GROSSO	2,50
SCHIACCIATA CON PROSCIUTTO CRUDO	6,00

Aggiunte

euro

Pasta di Kamut	2,00
Prosciutto crudo Levoni , speck, porcini, bufala	2,50
Sal. piccante	2,00
Tonno, melanzane, würstel, prosciutto cotto	1,50
Pasta doppia	2,50

Bevande

euro

Acqua 1/2 gasata e naturale	1,50
Acqua 750 ml	2,00
Bibite in lattina	3,00
Birra alla spina Moretti	piccola 3,00
	media 4,50
Birra in bottiglia	
Weisse	5,50
THERESIANER	
Premium Pils 0,50	5,50
Bock 0,50	6,50

Vini alla spina

Vino Bianco/Rose/Rosso alla spina 1/4	2,50
Vino alla spina 1/2	5,00
Vino alla spina 1 litro	10,00

Vini in bottiglia

Valpolicella litri 0,375	9,00
Valpolicella	18,00
MOSCATO bicchiere	2,50
MOSCATO	14,00
MÜLLER THURGAU Brut	18,00
MÜLLER THURGAU Brut bicchiere	2,50
DURELLO ROCCA SVEVA	18,00

Caffè e liquori

Caffè al tavolo	1,20
Caffè corretto	2,00
Liquori	4,00
Grappe Marzadro	4,50

— i nostri Dessert —

Dolci di nostra produzione

	euro
Tiramisù	6,00
Dolce della nonna	6,00
Panna cotta	6,00
Salame al cioccolato	6,00
Crema catalana	6,00
Soufflè al cioccolato	6,00
Cheese Cake	6,00

Dolci tradizionali

Meringata	6,00
Profiterol	6,00
Millefoglie Perbellini	7,00

Gelati

Tartufo bianco e nero	4,00
-----------------------	------

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamini, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

In presenza di allergie o intolleranze accertate o presunte, è pregato di segnalarle tempestivamente al personale di sala.