Fame

MENU

le Lanterne

HOTEL - RISTORANTE - PIZZERIA

Seguimi per scoprire di più sulle preparazioni speciali delle nostre pizze e vederne i "dietro le quinte"!
@danielserale
PIZZA UP
Petra

Due parole su di NOI

L'hotel ristorante pizzeria Le Lanterne oggi è gestito dai fratelli Elena e Daniel Serale, dopo che nel 1995 è stato aperto dai loro genitori.

Le proposte della nostra cucina, e le nostre pizze, sono un omaggio alla cucina tradizionale della nostra zona, ma anche alla cultura culinaria italiana. Sono frutto di studio, passione, un'accurata selezione di materie prime di alta qualità e una grande attenzione alla stagionalità.

Lasciati conquistare dai piatti della nostra cucina e fatti stupire dalle pizze del nostro lievitista, Daniel!

le Lanterne
HOTEL - RISTORANTE - PIZZERIA

GODITI LA
NOSTRA
Cucina

Antipasti

MISTO DI ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE 22
5 antipastini della tradizione - *Piatto per due persone*

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 11
Battuta della Macelleria Bruna di Gaiola (CN) con scaglie di Parmigiano Vacche Rosse, pepe del Madagascar, olio EVO Taggiasca Frantoio Fresia

VITELLO TONNATO 11
Girello di Fassona cotto a bassa temperatura con salsa tonnata

FLAN DI CARDI GOBBI 11
Flan di cardi gobbi con bagna caoda

POLPO ALLA LIGURE 16
Polpo con patate di alta montagna Rifugio Malinver e olive taggiasche

Primi

RAVIOLO ROSA Ⓥ 14
Raviolo rosa fatto in casa alla barbabietola con farcia di Blu di mucca, ricotta e mascarpone, spadellato al burro di montagna con noci e pere candite

GNOCCHI DI PATATE DI ALTA MONTAGNA Ⓥ 12
Gnocchi di patate fatti in casa con Castelmaigre di Moiola

CALAMARATA DI GRAGNANO 18
Calamarata con tonno, calamari, pomodorini, menta e basilico

TAGLIATELLE Ⓥ 13
Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini della Valle Stura

TAJARIN AI 30 TUORLI 12
Tajarin fatti in casa con ragù di salsiccia della Macelleria Gautero di Dronero (CN)

Ⓥ Proposta vegetariana

Secondi

TAGLIATA DI FASSONA 250 GR. 19
Tagliata di Fassona 250gr. della Macelleria Gautero di Dronero (CN) con radicchio rosso di Treviso cotto nel forno a legna con olio di semi e crema di arachidi salate

PORCINI IMPANATI* Ⓥ 17
Funghi porcini impanati
**a seconda della disponibilità*

SOTTOFILETTO AL BLU DI DEMONTE AZIENDA "MARSIGLIANI" 18
Sottofiletto al Blu di Demonte Azienda Marsigliani con contorno di patatine fritte

BISMARK BURGER 14
Pane di nostra produzione, burger di vitello Macelleria Gautero di Dronero (CN), pancetta affumicata Giovanna 'Capitelli', formaggio Tajarè, uovo, insalata, pomodoro e salse con contorno di patate fritte

TONNO IN CROSTA DI SESAMO 21
Tonno fresco in crosta di sesamo con cipolla rossa caramellata, maionese al limone e zucchine grigliate

Ⓥ Proposta vegetariana

Contorni

PATATE AL FORNO Ⓥ — 5

PATATE FRITTE Ⓥ — 5

VERDURE ALLA GRIGLIA Ⓥ — 5

RADICCHIO Ⓥ — 6
Radicchio rosso di Treviso cotto nel forno a legna con olio di semi e crema di arachidi salate

INSALATA MISTA Ⓥ — 5

Insalate

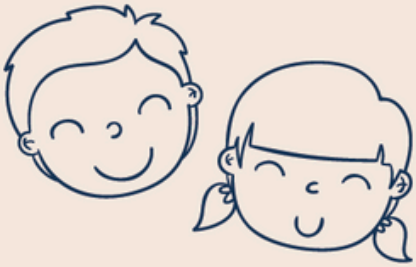
CAPRESE Ⓥ — 9
Mozzarella, pomodoro, basilico

VEGANA Ⓥ — 10
Finocchi, arancia, uvetta, pinoli, semi di girasole

ISCHIA Ⓥ — 10
Insalatina, sedano, feta, radicchio, noci

NIZZARDA — 11
Fagiolini, cipollotti, pomodoro, uova, tonno, acciughe

ETNA Ⓥ — 9
Insalata verde, pomodorini pachino, cipolla di Tropea, ricotta salata



Menù bimbi

GNOCCHI CON SUGO DEL GIORNO

oppure

HAMBURGER AL PIATTO E PATATINE FRITTE

oppure

PIZZA BABY A SCELTA TRA:

WURSTEL, MARGHERITA, PATATINE FRITTE

+ BIBITA AL BICCHIERE
+ DOLCE DELLA CASA

11

GODITI LE NOSTRE *Pizze*

Puoi mangiarle
con le mani!

Pizza tonda

Si presenta come una pizza tonda con un cornicione alto, croccante ma allo stesso tempo morbido.
Impasto indiretto realizzato con farina di tipo "0" con germe di grano.
Lievitazione mista con lievito di birra e lievito madre di nostra produzione e maturazione di 48/72 ore a temperatura controllata.

SENZA GLUTINE +2.5
Impasto con farina senza glutine

INTEGRALE +1
Farina integrale, lievitazione 24/48 ore a temperatura controllata.

Proposta vegetariana

Proposta vegana

BUFALINA 10
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di latte di bufala 'Caseificio Moris', basilico, olio EVO Frantoio Nuvolone

COLORATA 12
Stracchino Nonno Nanni, pomodoro rosso confit, pomodoro giallo semi-secco, olive taggiasche, carciofi, scaglie di Grana, olio EVO Frantoio Nuvolone

CAPRICCIOSA 12
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella sorrentina Fior di Napoli, Prosciutto Cotto San Giovanni 'Capitelli', champignon, carciofi di Sardegna e olive

TRONCHETTO ALLA DANIEL 13
Mozzarella sorrentina Fior di Napoli, fontina Valle d'Aosta, stracchino Nonno Nanni, Prosciutto Crudo di Parma 22 mesi, rucola, scaglie di Grana

SPECKTACOLARE 14

Mozzarella sorrentina Fior di Napoli, radicchio tardivo, Speck Johann Pfattner, tomino del boscaiolo e noci

CRUDO E BURRATA 13

Pomodoro Pizzutello in salsa, Prosciutto Crudo di Parma 22 mesi, burrata di Gioia del Colle, olio EVO Frantoio Nuvolone

FRIARIELLA 12

Friarielli, provola affumicata, salsiccia

VEGETARIANA Ⓥ *(Provala anche senza mozzarella, in versione vegana! Ⓥ)* 10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella sorrentina Fior di Napoli, peperoni al forno, zucchine e melanzane alla griglia. A crudo: rucola, pomodorini confit e radicchio

TRIONFO DI CARCIOFO Ⓥ 13

Crema di carciofo fresco, provola affumicata, carciofo fresco, parmigiano grattugiato, pepe, aglio, prezzemolo e panna fresca

FRANCESCA 14

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di latte di bufala 'Caseificio Moris', Prosciutto Crudo di Parma 22 mesi, patè di olive, rucola, pomodorini datterini confit, basilico, olio EVO Frantoio Nuvolone

BOSCAIOLA 12

Mozzarella sorrentina Fior di Napoli, gorgonzola artigianale, fontina Valle d'Aosta, salsiccia, champignon, cipolle

PROSCIUTTO *(Provala anche bianca, te la consiglia Daniel in persona!)* 10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella sorrentina Fior di Napoli, Prosciutto Cotto San Giovanni 'Capitelli'

MELANZANA ATOMICA 11

Pomodoro San Marzano DOP, melanzana fritta, 'Nduja di Maialino Nero della Sila, salamino piccante, Parmigiano Reggiano grattugiato, provola affumicata Latteria Sorrentina, basilico, olio EVO Frantoio Nuvolone

GIOVANNA E PORCINI 12

Stracchino Nonno Nanni, funghi porcini trifolati delle nostre Valli, pancetta affumicata Giovanna 'Capitelli'

FORMAGGI SECONDO DANIEL Ⓥ 11

(Provala anche bianca, te la consiglia Daniel in persona!)

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella sorrentina Fior di Napoli, fontina Valle d'Aosta, gorgonzola artigianale, crema di formaggi (Castelmaigre, Blu e Nostrale di Palanfrè, Toumin dal Mel, Tajarè), olio EVO Frantoio Nuvolone

CUNEO 12

Mozzarella sorrentina Fior di Napoli, soffritto di Porri di Cervere, salsiccia di Bra, crema di formaggi (Castelmaigre, Blu e Nostrale di Palanfrè, Toumin dal Mel, Tajarè)

COTTO E TOUMIN DAL MEL 12

Pomodorino giallo in salsa, Prosciutto Cotto San Giovanni 'Capitelli', Toumin dal Mel, olive taggiasche

Pizza 3 temperature

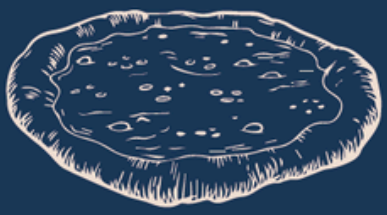
Pizza tonda dal colore giallo paglierino dovuto all'impanatura nell'Ottimais con aggiunta di orzo e riso germogliato. 3 fermentazioni (Poolish, Li.Co.Li e Biga) e cotture a 3 temperature (Al vapore 100° - Fritto 180° - Al forno 400°). Lievitazione mista con lievito di birra e lievito madre di nostra produzione.

FUTURO DI MARGHERITA Ⓥ 12

Crema di pomodoro San Marzano DOP arrosto, stracciata vaccina, basilico, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO Frantoio Nuvolone

NON LA SOLITA CRUDO 16

Prosciutto Crudo di Parma 22 mesi, stracciata vaccina, polvere di pomodorini confit



Pizza tonda croccante

Impasto composto da miscela di farina di grano tenero tipo "00", farina di riso e orzo germogliati. Queste ultime, essendo delle miscele naturali e perfettamente bilanciate, permettono di ottenere pizze estremamente aromatiche, dal caratteristico colore scuro, con una masticabilità sorprendentemente scioglievole.

AI MARRONI — 18

Crema di blu di latte vaccino, pancetta la Giovanna Capitelli, marron glacé Agrimontana, scaglie di Blu di mucca

ACCIPOLLA — 18

Provola affumicata, ricotta di bufala, cipolla di Tropea caramellata, acciughe del mar cantabrico, pane di nostra produzione bonsemi grattato, scorza di arance

Pizza alla pala

Si presentano come pizze molto alte con un grande alveolo interno dovuto all'elevata idratazione 85/90%, molto croccante e dalle note profumate di pane. Impasto indiretto, lievitazione e maturazione di 50 ore a temperatura controllata.

PALA CAUDA — 14

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella sorrentina Fior di Napoli, peperoni siciliani arrostiti al forno, bagna càuda

ZIO GORGO — 15

Gorgonzola artigianale cremosa, Lardo Conca di marmo Salcis, noci, miele di castagno

Sete

Bibite

COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA COLA ZERO, THE	33 cl. | 3.5
COCA COLA ALLA SPINA	
Piccola 0.20 lt.	3
Media 0.40 lt.	5
Grande 1 lt.	8
SUCCHI BIO PLOSE	
Albicocca, pesca, mela, pera, ananas, ace	3

Acqua

NATURALE/GASSATA 50 cl.	2.5
NATURALE/GASSATA 75 cl.	3

Birre alla spina

FORST KRONEN	
Gusto rotondo, corposa e dissetante	
Piccola 0.20 lt.	3.5
Media 0.40 lt.	6
Grande 1 lt.	11
FORST SIXTUS	
La doppio malto scura dal sapore unico nel suo genere	
Piccola 0.20 lt.	4
Media 0.40 lt.	7
Grande 1 lt.	12
WEIHENSTEHPANER HEFEWEISSBIER	
La Weiss tedesca più apprezzata	
Piccola 0.30 lt.	5
Media 0.50 lt.	8
Grande 1 lt.	13

Birre artigianali

KAUSS BIANCA 33 cl.	5
KAUSS BIONDA 33 cl.	5
KAUSS ROSSA 33 cl.	5
KAUSS ZEROGLU SENZA GLUTINE 33 cl. ⊗	5
KAUSS IPA NAGOI 33 cl.	5

Vini in caraffa

VINO BIANCO "BIANCHEPERLE"		VINO ROSSO "MERLOT"	
0.25 lt.	4	0.25 lt.	4
0.50 lt.	7	0.50 lt.	7
1 lt.	12	1 lt.	12

Vini al calice

Dolcetto	6
Barbera	6
Nebbiolo	7
Barbaresco	9
Barolo	9
Franciacorta	8
Prosecco	5
Alta Langa/Bollicine piemontesi	8
Langhe Favorita	5.5
Roero Arneis	6
Piemonte Chardonnay	6.5
Rosè	6
Passito	6
Moscato	5

VINI IN bottiglia

Un vino che non può mai mancare nella nostra cantina!

Vino di altissima qualità con un prezzo vantaggioso!

Bollicine

Brut Alta Langa Pecchenino Pas Dosè "Psea" (Dogliani)	35
Brut Alta Langa Deltetto (Canale)	35
Brut Alta Langa Ettore Germano (Serralunga d'Alba)	44
Brut Alta Langa Pas Dosè Metodo Classico 65 Mesi Ettore Germano	66
Franciacorta Brut Contadi Castaldi (Cortefranca e altri)	32
Franciacorta Bellavista Brut Alma non dosato (Erbusco)	48
Champagne Ruinart Blanc de Blancs (Cote de Blancs)	99
Champagne Ruinart Brut (Cote de Blancs)	68
Brut Rosè Metodo Classico DelTetto 100% Nebbiolo (Canale)	35
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry 'Pianer' (Veneto)	23
Brut Valentino Riserva Elena Rocche dei Manzoni (Monforte d'Alba)	33

Bianchi Piemonte

FAVORITA

Langhe Favorita "Sarvai" Deltetto (Canale)	23

ARNEIS

Langhe Arneis "Blangé" Ceretto (Alba)	31
Roero Arneis DOCG "Daivej" Deltetto (Canale) Bio	24
Roero Arneis DOCG "San Michele" Deltetto (Canale) Bio	29
Roero Arneis DOCG "Elisa" Paitin	25

ALTRI BIANCHI PIEMONTE

Piemonte Chardonnay "L' Altro" Pio Cesare (Alba)	30
Langhe Nascetta DOC Ettore Germano (Serralunga d'Alba)	32
Langhe Riesling Herzu Ettore Germano (Serralunga d'Alba)	35
Sauvignon Langhe "Pio Cesare" (Alba)	30
Rossj-Bass Gaja Chardonnay (Langhe)	65
Langhe Bianco "Prinsipi" Conterno Fantino (Langhe)	23
Langhe DOC Riesling Pecchenino	26
Langhe DOC Chardonnay Pecchenino	25

BIANCHI (ALTRE REGIONI)

Gewurztraminer Bio DOC "Alois Lageder" (Trentino Alto Adige) BIO	29
Pinot Bianco "Alois Lageder" (Trentino Alto Adige)	22
Muller Thurgau "Alois Lageder" (Trentino Alto Adige)	24
Pinot Grigio DOC Delle Venezie Bio "Alois Lageder"(Trentino Alto Adige)	26
Pinot Grigio "Ala" Albino Armani (Trentino Alto Adige)	21
Lugana "PieveCroce" Costaripa (Lombardia)	24
Vermentino di Gallura Superiore DOCG "Kintari" Saraja (Sardegna)	25
Traminer "Kikè" Cantine Fina (Sicilia)	24
Grillo "Kebrilla" Cantine Fina (Sicilia)	21

BIANCHI DAL MONDO

Yarden Gewurztraminer Golan Heights (Israele)	29
Yarden Chardonnay Golan Heights (Israele)	30

Rosè

Langhe DOC Rosato "Suasì" Deltetto (Canale)	21
Langhe DOC Pio Cesare "Rosy" (Piemonte)	28
Valtenesi DOC Rosamara Costaripa (Lombardia)	25
Lumera Sicilia DOC Rosato Donnafugata (Sicilia)	24
Rosè "Hanami" Cantine Fina (Sicilia)	24
Domaine de l'Ile Cotes de Provence Rosè (Francia) BIO	42
Lagrein Rosè "Alois Lageder" (Trentino Alto Adige)	22

Rossi

DOLCETTO

Dolcetto d'Alba "Vietti" (Castiglione Falletto)	24
Dolcetto d'Alba "Damilano" (Barolo)	23
Dolcetto d'Alba "Rossana" Ceretto Biologico (Alba) Bio	30
Dolcetto d'Alba "Pio Cesare" (Alba)	29
Dolcetto d'Alba "Rivoli" 2020 Paitin (Neive)	23
Dolcetto d'Alba Rocche dei Manzoni (La Morra)	21
Dolcetto di Dogliani Pecchenino (Dogliani)	25
Dolcetto di Dogliani "Otto filari" Revelli (Farigliano)	21

BARBERA

Barbera d'Alba "Vietti" (La Morra)	25
Barbera d'Alba "Damilano" (Barolo)	27
Barbera d'Asti "Damilano" (Barolo)	25
Barbera d'Alba "Paitin Serra Boella" (Neive)	26
Barbera d'Alba "Piana" Ceretto (Alba) Bio	32
Barbera d'Alba "Pio Cesare" (Alba)	31
Barbera d'Asti "La Villa" Olim Bauda (Asti)	24
Barbera d'Asti Superiore "Le Rocchette" Olim Bauda (Asti)	31
Barbera d'Asti "Stravisan" Stella (Costigliole d'Asti)	22
Barbera d'Alba "Bramè" Az. Agricola Deltetto (Canale)	24
Barbera D'Alba "Ettore Germano" (Serralunga d'Alba)	23

BAROLO

Barolo DOCG "Le cinquevigne" Damilano (Barolo)	52
Barolo DOCG "Del Comune di Serralunga d'Alba" Damilano (Barolo)	56
Barolo DOCG "Cerequio" Damilano (Barolo)	94
Barolo DOCG "Bussià" Pecchenino (Dogliani)	58
Barolo DOCG "Pio Cesare" (Alba)	77
Barolo DOCG "Serralunga" Ettore Germano (Serralunga)	45
Barolo DOCG "Prapò" Ettore Germano (Serralunga)	63
Barolo DOCG "Ceretta" Ettore Germano (Serralunga)	63

NEBBIOLO

Nebbiolo d'Alba "Bernardina" Ceretto (Alba) BIO	33
Nebbiolo d'Alba "Ca Veja" Paitin (Neive)	32
Nebbiolo Langhe "Pio Cesare" (Alba)	33
Nebbiolo Langhe "Botti" Pecchenino (Dogliani)	30
Nebbiolo Langhe "Rocche dei Manzoni"	24
Nebbiolo Langhe "Prinsiot" F.lli Alessandria (Verduno)	29
Nebbiolo Langhe Damilano (Barolo)	30
Nebbiolo Langhe "Perbacco" Vietti (Castiglione Falletto)	27
Nebbiolo Langhe "Bricco Rovera" Pecchenino (Dogliani)	31
Nebbiolo "Ettore Germano" (Serralunga d'Alba)	29

BARBARESCO

Barbaresco DOCG "Serraboella" Paitin (Neive)	49
Barbaresco DOP "Basarin" Paitin (Neive)	52
Barbaresco DOCG "Pio Cesare" (Alba)	77

ALTRI ROSSI

Sito Moresco Gaja Langhe DOP (Piemonte)	51
Il Nebbio "Pio Cesare" (Piemonte)	30
Pinot Nero Deltetto 777 (Piemonte) BIO	29
Pinot Nero Franz Haas (Trentino Alto Adige)	35
Pinot Nero Tiefenbrunner (Trentino Alto Adige)	32
Cabernet Riserva Alois Lageder (Trentino Alto Adige)	31
Promis Toscana IGP Cà Marcanda (Toscana)	46
Cannonau DOC Siddùra (Sardegna)	25
Ceresuolo di Vittoria DOCG "Florarundi" Donnafugata (Sicilia)	29
Lagrein Alto Adige DOC Franz Haas (Trentino Alto Adige)	27
Nero d'Avola Cantine Fina (Sicilia)	21

Vini dolci

Moscato d'Asti Paolo Saracco	23

le
Lanterne
HOTEL - RISTORANTE - PIZZERIA

www.lelanternehotel.com

Dolci

MENU

le Lanterne

HOTEL - RISTORANTE - PIZZERIA

I nostri lievitati

Qui a Le Lanterne, il nostro lievitista Daniel Serale si occupa anche della preparazione di tutti i prodotti da forno lievitati. Dai panettoni a diversi gusti, dai più classici e tradizionali fino agli speciali, al pandoro, ai babà in vasocottura... potrai assaporare, durante tutto l'anno, delle proposte studiate e preparate con cura, realizzate con ingredienti di prima qualità e con il nostro lievito madre!

DANIEL SERALE

Passione in lievitazione

I grandi classici

BONET
7

CRÈME CARAMEL
7

PANNA COTTA
7

BAVARESE AL TRIPLO CIOCCOLATO
7

CANNOLO SICILIANO
7

TIRAMISÙ
7

CREMA CATALANA
7

LIEVITATO
7

BABÀ AL RHUM
7

CROSTATINA ALLA FRUTTA FRESCA
7

ANANAS
7

MACEDONIA
7

I NOSTRI SEMIFREDDI
(lampone, fragola, gianduia, nocciola,
frutto della passione e yuzu, mandorla, caffè)
7

Lasciati tentare dalla nostra vetrina dei dolci
scopri tutte le proposte del giorno!

Abbina il dolce al Moscato!

DOLCE + CALICE DI MOSCATO
10