

20. edizione Rassegna Gastronomica



Amare il mare ...
dal 26.1. - 6.3.2012



CINQUE TERRE A TAVOLA

Con lo Chef di cucina Massimo del Canale
Trattoria "La Lanterna", Riomaggiore

ANTIPASTI E ZUPPE

- Alici spinate all'Imperiale Fr. 18.--
Insalata di mare Fr. 17.--
Savoiarda di polpo (bollito) Fr. 17.--
"Musciamme"
affumicato di tonno e spada Fr. 19.--
Antipasto Lanterna Fr. 23.--
Cozze alla marinara Fr. 24.--
Cozze aglio e prezzemolo Fr. 24.--
Vongole alla marinara Fr. 25.--
(in bianco con limone)
(per tutti gli antipasti supplemento di Fr. 5.-- per porzioni grandi)



SECONDI

- Fritto misto Fr. 39.--
Gamberoni in umido alla Lanterna Fr. 39.--
Gamberoni all'arancia Fr. 39.--
Cartoccio di mare Fr. 38.--
Trancio di ricciola alle erbe Fr. 39.--
Guazzetto del mio mare Fr. 42.--

- | |
|---|
| Filetti di pesce fresco
<i>(branzino, orata, secondo disponibilità)</i>
alla Ligure, all'arancio, alle erbe Fr. 37.-- |
|---|

E...PER FINIRE

- Sgroppino al limone con Vodka Fr. 8.--
Sfogliatina con crema al limoncello Fr. 10.--
Limoncello fatto in casa Fr. 7.--



PRIMI

- Pennette al polpo di scoglio Fr. 18.50
Pennette alla Bottarga Fr. 22.--
Spaghetti ai frutti di mare Fr. 19.--
Spaghetti alle cozze piccanti Fr. 18.50
Spaghetti alle vongole Fr. 22.--
(per tutti i primi supplemento di Fr. 5.-- per porzioni grandi)

Febbraio-Marzo 2012