

### **La nostra mission:**

Dal 1983 che il Ristorante Lanterna offre ai propri clienti le migliori qualità ittiche del Quarnero, il tratto di mare Adriatico, tra l'Istria, le isole di Cherso e Lussino fino alla città di Fiume. E' da questo meraviglioso e ricco mare che ogni giorno Aldo Perusko, seleziona dal pescato del giorno le migliori qualità di pesce, crostacei e molluschi sempre assolutamente freschi, che preparano nella loro cucina, ricca di tradizione e innovazione.

La passione per la qualità senza compromessi è da sempre la prima regola che viene seguita e tra-mandata nel tempo dalla cuoca Katica Perusko moglie di Aldo. La Passione che mettiamo nel fare al meglio il nostro lavoro è tanta e ci permette di Emozionare e soddisfare i nostri clienti ogni giorno e farli sentire sentire unici.

Nel tempo più recente Lanterna è diretta e coordinata da Zan Perusko che ha sviluppato il percorso di crescita del team e della Location, inserendo al piano interrato, sotto il dehor anche un'enoteca con Tapas dove si possono scoprire e gustare altri sapori tra la tradizione e l'innovazione insieme alla cortesia quotidiana di Andi Perusko. Per degustare al meglio i sapori dei cibi è anche stata inserita la presenza di un quotato Sommelier.

L'unione della tradizione culinaria Croata e Polesana, ricca di sapori genuini, di prodotti naturali autoctoni come le carni e il tartufo, con le migliori tecniche di selezione e cottura dei cibi, ci permettono ogni giorno di offrirvi un'esperienza unica, in un'ambiente di design.

*Grazie e buon divertimento*

*Zan Perusko e tutto Il Team Lanterna*



Se c'è qualche indicazione di allergie conosciute,  
è necessario informare il vostro cameriere.

I prezzi sono indicati in Euro.

Il prezzo include tasse, pane, olio d'oliva e coperto.

La mancia non è inclusa nel prezzo.



*Menu di degustazione | 6 portate*

75€

**Couvert**

**Scampi crudi**

emulsione di limone e olio d'oliva, lamponi

**Seppia al Cappuccino**

ragout di seppia, mousse di patate

**Gnocchi, Scamp Bisq**

**Carciofo ai ferri**

striscie strutturate di verdure

**Medaglione di suino dalla regione Slavonia**

allevazione libera (range), fast pickles

**Follie di cioccolato**

4 sorprese al cioccolato francese "Valrhona"

# Menu alla carta. Ristorante Lanterna

## *Antipasti freddi... dal mare*

<b>Il Gran Crudo del Quarnaro</b>	25€
Capaccio di pesce, tartare di Scampo, Sashimi di Tonno, Molluschi (Tartufi di Mare e Cozze)	
<b>Le Sardine del Quarnaro in Savor</b>	10€
<b>Scampi crudi</b>	20€
emulsione di limone e olio d'oliva, lamponi	
<b>Sashimi di Tonno con zenzero e wasabi</b>	16€
<b>Polpo del Quarnero</b>	17€
mela Granny Smith, pomidorini, capperi, olive	
<b>Ostriche</b>	6€ / pezz

## *Antipasti caldi... dal mare*

<b>Folpo umido</b>	14€
folpo,insalata di stagione	
<b>Le Cozze alla griglia</b>	13€
<b>Le Cozze alla Busara</b>	13€
<b>Le Capesante alla griglia</b>	17€ / 3 pezz

## *Antipasti freddi... dalla terra*

<b>La Tartare di manzo</b> con emulsione di olio d'oliva, limone burro e senape olandese	22€
<b>Il Foie Gras "Torchon"</b> con Briosce, mirtillo e nocciola	25€
<b>Prosciutto iberico Pata Negra</b> tagliato a mano (100g)	21€
<b>Selezione di formaggi</b> Gorgonzola blu, Taleggio, Veli Jože, Parmigiano Reggiano 24 mesi (150 gr.)	18€

## *Primi piatti*

<b>La zuppa del Quarnaro</b> Pesce, Crostacei, Molluschi	9€
<b>Zuppa di pomodoro, coltivazione biodinamica</b>	7€
<b>Il Risotto al nero di seppia</b> con riso Acquerello	17€
<b>Il Risotto con Scampi del Quarnaro grigliati</b> con riso Acquerello	25€
<b>Pasta con Astice alla Busara</b> linguine, tagliatelle	32€
<b>Spaghettoni ai frutti di mare</b>	17€
<b>Tagliatelle con tartufo nero d'Istria</b>	19€

## *Piatti di pesce*

<b>Selezione del pescato del giorno Pesce di Prima Qualità</b> Orata, Dentice, Scorfano, Branzino, Sarago <i>La cottura: Forno, Griglia (Egg Big Green)</i>	95€ / 1 kg
<b>Gli Scampi del Quarnaro prima scelta</b> <i>La cottura: Vapore, Griglia (Egg Big Green)</i>	90€ / 1 kg
<b>Gli Scampi del Quarnaro KING prima scelta</b> (100gr al pz.) <i>La cottura: Vapore, Griglia (Egg Big Green)</i>	100€ / 1 kg
<b>L'Astice del Quarnaro (scelta dall'acquario)</b> <i>La cottura: Vapore, Griglia (Egg Big Green)</i>	150€ / 1 kg
<b>Il Filetto di pesce fresco di prima scelta con verdure wok</b> <i>La cottura: (Egg Big Green)</i>	28€
<b>I Calamari del Quarnaro prima scelta</b> <i>La cottura: Grigliati, Frittura</i>	26€
<b>Il Polpo in Griglia (Big Green egg)</b> con Mousse di patate	25€
<b>La Tagliata di Tonno</b> in griglia con julienne e maionese di soia	22€
<b>Fritto misto</b> gamberi, pesce, calamari, tartar e patate fritte	24€

## *Piatti di carne*

<b>Il Rybey di Black Angus (45g di frollatura dry aged)</b>	35€
Texture di verdure, patate arrosto, crema di piselli <i>La cottura: griglia (Egg Big Green)</i>	
<b>Le Costolette d'Agnello fritte con impanatura</b>	33€
mousse di patate	
<b>Il Maiale nero della slavonia</b>	28€
Verdure in salamoia, patate arrosto <i>La cottura: griglia (Egg Big Green)</i>	
<b>La tagliata di petto d'Anatra</b>	31€
Spuma di patate <i>La cottura: griglia (Egg Big Green)</i>	

## *Piatti vegani*

<b>Spaghettoni con zucchine e limone</b>	14€
<b>Carciofi vegani(alla griglia)</b>	23€
texture di verdure	
<b>Le Linguine con salsa di pomodori</b>	15€
da agricoltura biodinamica	

## *Contorni*

Patate arrosto	6€
Le Verdure fresche di stagione in Wok	6€
Le Patate Fritte con salse	6€
Le insalate di stagione	6€
Verdura in salamoia	6€

## *Le dolcesse*

La Torta al cioccolato con gelato e mousse al cioccolato	6€
Torta di formaggio	6€
Torta quotidiana(scelta dello Chef)	6€
Sorbetto artigianale al limone e vodka	6€
Gelato àRoma	6€
Lampone - Vaniglia - Mango   Tiramisù - Limone con basilico   Yogurt e Mirtillo - Cioccolato fondente 70%   Caramello con fiore di sale   Pistacchio - Nocciola <i>Artigianale Confezionato, 170ml</i>	
Selezione cioccolatini di pasticceria	1€ / 1 pezz