



LA LAMPARA

— DAL 1982 —
PASSOSCURO

STABILIMENTO BALNEARE
BEACH GARDEN
BAR-RISTORANTE

MENU
Ristorante

L'APERITIVO

Cartoccio calamari fritti | 16

1, 14

Fish and chips | 15

1, 4, 7

Gyoza alle verdure | 7/3pz 

ripieni di verdure di stagione

1, 6

Biscotti salati della pasticceria Giotto | 2,5 / 35g

Scegli il gusto:

- ACCIUGHE E CIPOLLA
- CACIO E PEPE
- ZAFFERANO

1, 3, 4, 7

GLI ANTIPASTI

Sauté di cozze | 15

profumate con aglio, prezzemolo e un tocco di vino bianco, servite con crostini dorati

1, 14

La stagionale: Insalata di Mare | 15

calamari, cozze e gamberi con giardiniera di verza, carota e sedano, avvolti dalla freschezza aromatica di una salsa alla mentuccia

2, 9, 14

Focaccina con baccalà mantecato | 13

fragranti bocconcini con fondente di zucca, chips di castagne e melassa di melograno

1, 4, 7

Calamaretti* spillo fritti | 12

serviti con miele e una spolverata di paprika

1, 14

Alici fritte dorate | 12

con maionese profumata al lime

1, 3, 4

Focaccia al rosmarino | 6,5 

servita con olio EVO al rosmarino

1

I CRUDI

Carpaccio di pescato locale | 15

con creme fraiche, insalata riccia, lampone disidratato e gel di citronette

4, 7

Tartare di gamberi rossi* di Sicilia | 26

la dolcezza dei gamberi rossi accompagnata da una soffice mousse cacio e pepe dal gusto intenso e avvolgente

1, 2, 7

Scampi* | 5/pz

pescati nelle fredde e limpide acque al largo delle coste sud-occidentali dell'Irlanda, serviti nella loro purezza

2

Ostriche Fine de Claire | 3,5/pz

affinate nelle claires della costa atlantica francese, dal gusto equilibrato e leggermente iodato

14

Ostriche Gillardeau | 7/pz

l'eccellenza dell'Atlantico francese, celebri per carnosità ed equilibrio tra sapidità e dolcezza

14

I PRIMI

Tortelli allo zafferano | 18

pasta fresca allo zafferano chiusa a mano e ripiena di patate arrosto e ricciola, su fondo bruno di pesce

1, 3, 4, 6, 9

Pappardelle La Lampara 1982 | 18

un piatto della nostra tradizione: pasta fresca con frutti di mare selezionati, salsa di pomodoro, olive, un tocco di peperoncino e salsa al prezzemolo

1, 2, 3, 4, 14

Spaghetti ai lupini | 16

vongole lupini, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo, spaghetti del pastificio Felicetti

1, 4, 14

Aggiunta di bottarga | 3

Spaghetti alle telline | 16

telline locali, aglio, peperoncino e prezzemolo, spaghetti del pastificio Felicetti - *Non disponibili quando il mare non ne consente la pesca artigianale*

1, 4, 14

Risotto al latte | 18 (min 2 porzioni) 

risotto al latte, robiola affumicata, funghi scottati, ketchup di melograno fatto in casa

7

PROVALO CON AGGIUNTA DI:

Battuto di gamberi rossi* di Sicilia | 6 (2)

Aggiunta di bottarga | 3 (4)

I SECONDI

Pescato del giorno | 8/etto

il nostro pesce arriva fresco ogni giorno, direttamente dalle barche dei pescatori locali. Lo serviamo alla griglia, già' spinato, con misticanza dell'orto.

Per disponibilità e grammature, chiedi al personale di sala

4

Frittura mista | 18

un classico intramontabile: calamari*, gamberi rosa, paranza croccante e un tocco di cipolla in agrodolce

1, 2, 4, 14

Trancio di ricciola | 23

con fondo bruno di pesce e purea di cachi servito con indivia belga alla piastra

4, 6, 9

Stracotto di polpo | 20

servito con cipolla rossa caramellata, salsa di burrata e piadina integrale fatta in casa

1, 7, 14

Tender di pesce | 19

croccanti filetti di pesce, serviti con mayo di polpo e mayo al lime fatte in casa, con misticanza, germogli ed erbe spontanee

3, 14

I CONTORNI

Indivia belga alla piastra | 6

Cicoria ripassata all'aglio e peperoncino | 6

Patate al forno al rosmarino | 6

Patatine fritte Steak House | 6

Insalatina dell'orto | 6

misticanza con carote, semi misti, pomodorini e cetrioli

11

CESTINO DI PANE
del panificio Monini | 3

PER I PICCOLI OSPITI

Fusillone al pomodoro e basilico | 8

la semplicità della tradizione

1

Fusillone al ragù di pesce | 13

ricca e saporita con ragù di mare preparato con pesce fresco

1, 4

Cotoletta di pollo con patatine | 12

cotoletta fatta in casa dorata e croccante servita con patatine fritte

1, 3

Filetto di orata alla griglia con patate al forno | 18

filetto delicatamente grigliato servito con patate dorate e profumate al rosmarino

4

Fish and chips | 15

pesce in pastella leggera e patatine fritte

1, 4, 7

I DOLCI



Dopo il pranzo, regalati
una pausa golosa con i nostri
dolci fatti in casa

Richiedi il menù al personale di sala

PROMO RELAX

IL TUO PRANZO, IL TUO RELAX

Lettino in spiaggia a soli 2€

La promo è riservata esclusivamente agli ospiti del ristorante e può essere utilizzata solo se inserita direttamente nello scontrino del ristorante.

> Mangi, ti rilassi e vivi il mare.

DENTRO LA LAMPARA

✦ RISTORANTE

Il pranzo, tutti i giorni tutto l'anno.
La cena, il sabato sera, da ottobre ad aprile.

✦ IL BUONGIORNO SUL MARE

La nostra colazione tutti i giorni dalle 8:30 alle 12:00.
Richiedi il menù al personale.

✦ L'APERITIVO

Tutti i giorni fino alle 19:30.

✦ PICCOLI OSPITI

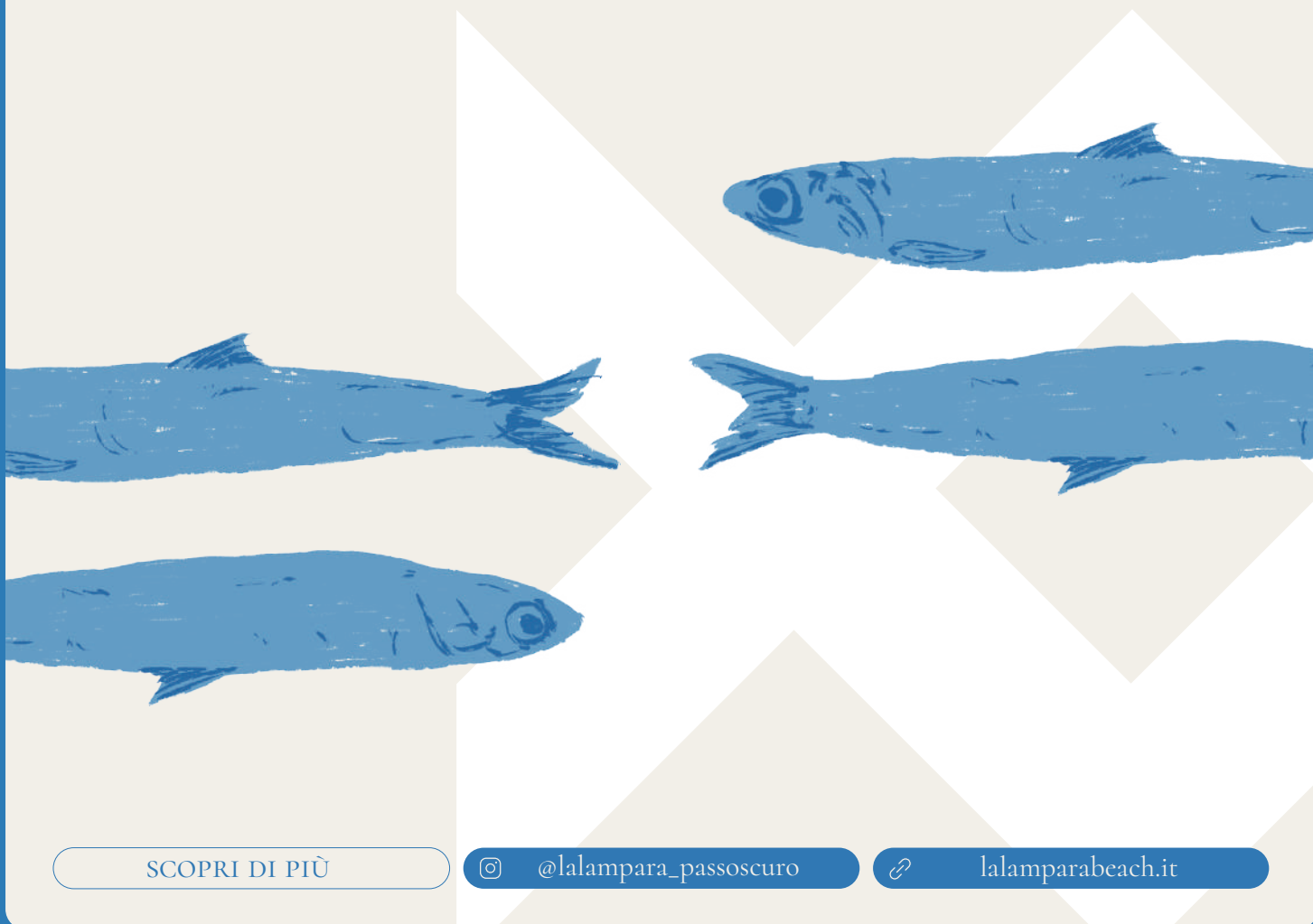
Parco giochi tutto l'anno.

✦ PICNIC IN SPIAGGIA

Sabato e domenica, solo su prenotazione.

✦ TOUR DI PASSOSCuro IN NAVETTA

Scopri Passoscuro tra mare, natura e street art.



SCOPRI DI PIÙ



@lalampara_passoscuro



lalamparabeach.it

LISTA ALLERGENI: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- | | | |
|--|---|--|
| 01. Cereali contenenti glutine | 06. Soia e prodotti a base di soia | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 02. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 07. Latte e prodotti a base di latte — incluso lattosio | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l - SO ₂ totale |
| 03. Uova e prodotti a base di uova | 08. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti. | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 04. Pesce e prodotti a base di pesce | 09. Sedano e prodotti a base di sedano | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 05. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 10. Senape e prodotti a base di senape | |



VEGETARIANO

CARTA DEI VINI

Hai trovato qualche etichetta interessante e vuoi degustarla dove vuoi?

Portala via con te con lo sconto speciale del 20% dal prezzo della carta



FERAL

Bevande botaniche fermentate naturalmente senza alcol, prodotte in Trentino e pensate per abbinamenti gastronomici

#1 | 28 - (7 / CALICE)
Citrico e fresco

#6 | 35
Complesso, con note di fiori bianchi e miele, ricetta ideata in collaborazione con Atelier Moessmer Norbert Niederkofler

BIRRE

Birre artigianali in bottiglia | 5 / 33cl
del birrificio artigianale TIP, di Torre in Pietra, nelle versioni:

SEABREEZE - Rinfrescante, gustosa e sapida
5% vol, IBU 8

EASY - Chiara, senza glutine
4,5 % vol, IBU 20

RED CARPET - Rossa corposa e avvolgente
8% vol, IBU 25

Nastro Azzurro 33cl | 3,5

COCKTAIL COLLECTION

Spritz | 8

il long drink più richiesto, a base di Aperol o Campari e prosecco

Hugo Spritz | 8

aromaticità e freschezza, a base di sambuco, prosecco, menta e lime

Paloma | 8

il drink più bevuto in Messico: tequila bianca, soda al pompelmo J. Gasco, lime e sciroppo di agave

Moscow Mule | 8

100% rinfrescante, a base di vodka, ginger beer e lime

Americano in Sicilia | 8

la rivisitazione del più classico dei pre dinner: Campari, Martini rosso e soda al pompelmo rosa J. Gasco

Mojito | 10

menta, lime, zucchero di canna e soda per il cocktail cubano per eccellenza

Mezcal Mule | 10

il mix perfetto di piccante, agrumato e affumicato: San Cosme mezcal, lime, ginger beer

Gin Mare + Tonic | 10

Gin mediterraneo, botaniche distintive: olive, timo, rosmarino e basilico

Tom Carta + Tonic | 13

Gin sardo stile Old Tom, dal carattere avvolgente del miele e delle botaniche sarde

Isle of Harris + Tonic | 15

Gin super premium prodotto sull'isola di Harris in Scozia. È arricchito con Sugar Kelp, un'alga locale raccolta a mano da una squadra di sub, che conferisce al prodotto eleganti note marine e iodate.

Strawberry Basil Lemonade | 7

un mix fruttato e rinfrescante di succo di fragole, foglie di basilico e limonata

- ANALCOLICO

Virgin Mule | 7

un mix agrumato e rinfrescante di succo di arancia, lime, alloro e ginger beer

- ANALCOLICO



BEVANDE

Acqua microfiltrata | 2,5

Acqua Nepi | 3

Spremuta d'arancia | 4

Succhi di frutta Zuegg | 3

albicocca, pera, mango, ananas, ace, mirtillo, cocco

Sode J. Gasco | 3,5

Tonica, Soda Rosa al pompelmo, Ginger beer, Lemonade, Cedrata, Fiori di Sambuco, Bitter rosso

Coca Cola | 3

Classica o Zero

Bibite Biologiche Galvanina | 4

Chinotto, Aranciata, Tè pesca, Tè limone

Crodino | 4

Campari soda | 4

10% vol

Bitter Rosso J. Gasco | 4

GRATTACHECCHIE

Grattacheccche Artigianali | 3,50

Ghiaccio finemente tritato, sciroppi Pallini.

Le nostre grattacheccche sono preparate al momento, perfette per rinfrescarsi e dissetarsi.

Cola, Cocco, Lampone, Arancia, Amarena, Latte mandorla, Melone, Fragola, Menta, Limone

- MAX 2 GUSTI