LAMPARA

PIZZERIA RISTORANTE DAL 1984

VIA ANDREA DORIA 23 - TORINO TELEFONO. +39.011.81.27.403 WWW.LAMPARATORINO.COM lamparadoriasrl@gmail.com

STUZZICHINI

MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO COTTO 5,00
CHIACCHIERE CON BUFALA E POMODORINI 8,00
CHIACCHIERE CON CRUDO E POMODORINI 9,00
CHIACCHIERE CON BURRATA E POMODORINI 11,00
CHIACCHIERE PARTENOPEE 14,00

MENU

ANTIPASTI

Tartare di tonno con burrata
e gamberi* spadellati 16,00

Polipo* e patate croccanti 15,00

Crudo del mare* 21,00
(tonno rosso, scampi, gamberi rossi, salmone)

Tris piemonte 19,00
(battuta di fassona, vitello tonnato, salsiccia di bra)

PRIMI

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare* 16,00

Penne gamberi* e burrata
con pesto di pistacchio 15,00

Paccheri al pesto di zucchine con burrata
e granella di mandorle 14,00

Penne imbufalite 12,00

SECONDI

Tagliata di fassona con rucola,
pomodorini e scaglie di grana 18,00

Entrecote di angus argentino (300 gr)
con patate al forno 19,00

Milanese di pollo con patatine fritte 12,00

Grigliata di pesce (minimo 2 persone)
a persona 27,00

Tonno rosso scottato con verdurine fritte 19,00

MENU STAGIONALE

ANTIPASTI

Gamberoni* in crosta di mandorle
con ristretto al caffè 14,00

Baccalà* in pastella su crema di ceci 13,00

Flan agli asparagi con uovo in camicia
su fonduta di pecorino e crumble di taralli
e mandorle 13,00

PRIMI

Risotto agli asparagi con taleggio
e guanciale croccante 13,00

Spaghetti chitarra al pesto di alici e
tartare di salmone 14,00

Paccheri al tonno rosso
con crema di rucola e limone 14,00

SECONDI

Filetto di fassona ai 4 pepi 25,00

Baccalà* arrostito su crema di patate
e asparagi 15,00

Pesce spada* alla livornese 16,00

Salmone grigliato su misticanza a coriandolo
e salsa all'avocado 16,00

Filetto di orata con ristretto al limone
e spinaci 16,00

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	7,00
PATATE AL FORNO	4,00
ZUCCHINE SALTATE IN PADELLA	4,00
PATATINE FRITTE	5,00
VERDURE LESSE	5,00
BROCCOLI IN PADELLA CON ACCIUGHE	5,00
SPINACI AL BURRO	5,00

FOCACCE

SPEZIATA	4,50
LA ROSSA	5,00

MORTAZZA 14,00
(BURRATA 200gr, MORTADELLA, CREMA DI PISTACCHIO)

KING 14,00
(BUFALA, CRUDO, DATTERINI, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)

BURRATA 12,00
(BURRATA 200gr, DATTERINI, BASILICO, OLIO E.V. DI OLIVA)

SPECK	8,00
CRUDO	9,00

DELLA CASA 9,50
(PROSCIUTTO COTTO, VERDURINE FRITTE, SALSICCIA, PARMIGIANO, FONTINA, DATTERINI, OLIO E.V.)

VESUVIANA 10,00
(MOZZ. DI BUFALA, DATTERINI, OLIO E.V. ORIGANO)

PIZZE SPECIALI

REGINETTA 12,00
(POM, DOPOCOTTURA: BUFALA, DATTERINI CONDITI, OLIVE TAGG. E OLIO EVO)

PISTACCHIOSA 15,00
(MOZZ, DOPOCOTTURA: BURRATA 200gr, MORTAD, CREMA DI PISTACCHIO)

ASPARAGINA 12,00
(MOZZ, ASPARAGI, GUANCIALE, UOVO, SCAGLIE PARMIGIANO)

JO BLACK 18,00
(MOZZ, CERTOSINO, ZUCCH SALTATE, GAMBERI ROSSI, GRANELLA DI MANDORLE)

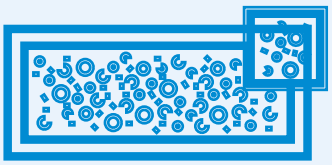
PIZZE ROSSE

MARINARA (POM, AGLIO, ORIGANO, BASILICO)	5,50
BISMARK (POM, MOZZ, PROSCIUTTO COTTO, UOVO)	8,00
MARGHERITA (POM, MOZZ, BASILICO)	6,50
NAPOLETANA (POM, MOZZ, ACCIUGHE, ORIGANO)	7,00
ROMANA (POM, MOZZ, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO)	7,50
GRECA (POM, MOZZ, OLIVE NERE, ORIGANO)	7,50
FUNGHI (POM, MOZZ, FUNGHI CHAMPIGNON)	7,50
PROSCIUTTO (POM, MOZZ, PROSCIUTTO COTTO)	7,50
TEDESCA (POM, MOZZ, WURSTEL)	7,50
DIAVOLA (POM, MOZZ, SALAMINO PICCANTE)	7,50
4 STAGIONI (POM, MOZZ, PROSC, FUNGHI, CARCIOFINI, OLIVE	9,50
GORGO E SALSICCIA (POM, MOZZ, GORGONZOLA, SALSICCIA)	8,50
GORGO E CIPOLLA (POM, MOZZ, GORGO, CIPOLLA ROSSA TROPEA)	8,50
FORMAGGI (POM, MOZZ, GORGONZOLA, FONTINA, PARMIGIANO)	8,50
FORMAGGI E SPECK (POM, MOZZ, GORGO, FONTINA, PARMIG, SPECK)	10,50
PARMIGIANA (POM, MOZZ, MELANZANE FRITTE, PARMIGIANO)	8,50
REGINA (POM, MOZZ DI BUFALA, BASILICO, OLIO E.V.)	9,50
LAMPARA (POM, MOZZ, FUNGHI, SALSICCIA, OLIVE, DATTERINI)	10,00
WURSTEL E SALSICCIA (POM, MOZZ, WURSTEL, SALSICCIA)	8,50
GENOVESE (POM, MOZZ, GORGONZ, CIPOLLA ROSSA TROPEA, PROSC. COTTO)	9,50
CAPRICCIOSA (POM, MOZZ, PROSC COTTO, FUNGHI, CARCIOFINI, OLIVE, SALAMINO PICCANTE)	10,50
SANDANIELE (POM, MOZZ, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA)	10,50
VEGETARIANA (POM, MOZZ, VERDURE ALLA GRIGLIA, OLIO E.V.)	10,50
INCASINATA (POM, MOZZ, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA)	9,50
BURRATA (POM, BURRATA INTERA 200 GR, BASILICO, OLIO E.V)	12,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (POM, MOZZ, PROSCIUTTO, FUNGHI)	8,50
DUCA D'ALBA (POM, BURRATA INTERA 200 GR, BASILICO, OLIO E.V E SALSICCIA DI BRA)	14,00
AMERICA (POM, MOZZ, WURSTEL, PAT. FRITTE)	9,00
SANDRA (POM, ZUCCHINE GRIGLIATE, RICOTTA, SCAGLIE DI PARMIGIANO DOPO COTTURA)	10,00
PIPINO (POM, MOZZARELLA, SALSICCIA, SCAMORZA, ZUCCHINE)	9,50
PAU (POM, MOZZARELLA, SALSICCIA, MELANZANE FRITTE, SCAGLIE DI GRANA DOPO COTTURA)	10,00

PIZZE BIANCHE

BIANCA (MOZZARELLA, BASILICO)	5,50
GORGO E NOCI (MOZZARELLA, GORGONZOLA, NOCI)	9,50
GORGO E PERE (MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERE)	9,00
ITALIA (MOZZARELLA, DATTERINI, RUCOLA)	8,50
VALDOSTANA (MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FONTINA)	8,00
BUFALINA (MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE)	8,50
CERTOSINO E RUCOLA (MOZZARELLA, CERTOSINO, RUCOLA)	8,50
SALSICCIA E FRIARIELLI (MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI, DATTERINI FRESCHI)	9,50
GUSTOSA (MOZZARELLA, TREVISANA, SALSICCIA, GORGONZOLA)	9,50
BUONA (MOZZ, PANCETTA, ZUCCHINE FRITTE, SCANORZA AFFUMICATA)	9,00

PUOI ORDINARE LA TUA PIZZA ANCHE IN FORMATO MATTONELLA 25 cm + EURO 1,00



PIZZA AL METRO

50 cm 2 PIZZE A SCELTA
75 cm 3 PIZZA A SCELTA
1 m 4 PIZZE A SCELTA

PUOI ORDINARE LA TUA PIZZA ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE + EURO 1,00

CALZONI

CLASSICO (POM, MOZZARELLA)	7,00
NAPOLI (POM, MOZZ, PROSC COTTO, RICOTTA, SALAM PICCANTE)	9,00
PROSCIUTTO (MOZZ, PROSCIUTTO, POMODORO FUORI)	7,50

INSALATE

PUGLIESE 6,00
(FAGIOLINI, POMODORO, PATATE LESSE)

SEDANO E PROSCIUTTO 7,00
(FONTINA, PINOLI, BELGA, SEDANO, PROSCIUTTO)

LAMPARA 7,00
(UOVA, TONNO, MANIGOTTO, MOZZARELLA)

MAURO 7,00
(POMODORO, MOZZARELLA, MAIS)

ASIATICA 9,00
(RISO, GAMBERI, GERMOGLI DI SOIA, RUCOLA, SEDANO, GRANA)

RUCOLA E PARMIGIANO 8,00
(GERMOGLI DI SOIA, RUCOLA, SEDANO, GRANA)

NIÇOISE 9,00
(FAGIOLINI, PATATE, OLIVE, ACCIUGHE, POMODORO, TONNO, UOVA, MANIGOTTO, TREVISANA)

INSALATE ESOTICHE

MAUI 12,00
(SALMONE CRUDO, MELA VERDE, BASILICO, PUNTE DI ASPARAGI, AVOCADO, RISO BASMATI)

MIAMI 12,00
(TONNO ROSSO CRUDO, CETRIOLI, FINISSIMA DI FINOCCHIO, ARANCIO, RISO BASMATI)

BALI 11,00
(SALMONE CRUDO, MANGO, ASPARAGI, RAVANELLI, SESAMO BIANCO, RISO BASMATI)

HAVANA 11,00
(TONNO ROSSO CRUDO, AVOCADO, MANDORLE, ANANAS, CUORE DI PALMA, RISO BASMATI)

AGADIR 13,00
(COUS COUS, MANGO, TONNO ROSSO CRUDO, GAMBERI, RAVANELLI, ANANAS, CAROTE, GRANELLA DI PISTACCHIO)

ACAPULCO 13,00
(GAMBERI, SALMONE CRUDO, FAGIOLI, SPINACI, CERTOSINO, SESAMO NERO, POMODORINO)

* PRODOTTO SURGELATO

COPERTO 2,00

BEVANDE - NO ALCOOL

ACQUA MINERALE NATURALE SPAREA 50 CL	2,00
ACQUA MINERALE FRIZZANTE SPAREA 50 CL	2,00
COCA-COLA IN BOTTIGLIA	3,50
FANTA IN BOTTIGLIA	3,50
SPRITE IN BOTTIGLIA	3,50
THE ALLA PESCA O LIMONE IN LATTINA	3,50
CHINOTTO LURISIA	3,00
COCA-COLA SPINA PICCOLA	3,50
COCA-COLA SPINA MEDIA	4,50
SPRITE SPINA PICCOLA	3,50
SPRITE SPINA MEDIA	4,50

BEVANDE - ALCOOL

BIRRA MENABREA BIONDA		
	PICCOLA	3,50
	MEDIA	5,00
BIRRA MENABREA ROSSA		
	PICCOLA	4,00
	MEDIA	5,50
BIRRA MENABREA BIONDA	bott 33 cl	3,50
BIRRA MENABREA ROSSA	bott 33 cl	4,00
PANACHE' MEDIA		5,00
ICHNUSA NON FILTRATA	bott 33 cl	4,00
VINO DELLA CASA CHARDONNAY		
	1/4 LT	4,00
	1/2 LT	7,00
	1 LT	10,00

DOLCI

AFFOGATO (CAFFÈ - CIOCCOLATO)	5,50
CHEESECAKE (FRUTTI DI BOSCO - MANGO)	6,00
CHOCNUT	6,00
MERINGATA CON CIOCCOLATO CALDO	6,00
ZEPPOLA	6,00
SORBETTO (LIMONE - MELA VERDE)	4,00
TARTETATIN CON GELATO ALLA CREMA	6,50
TIRAMISU	6,00
TORTINO CON GELATO ALLA CREMA E CIOCCOLATO CALDO	6,50
FRUTTA DI STAGIONE	5,00
PICCOLA PASTICCERIA	3,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ	2,00
CAFFÈ CORRETTO	2,50
CAFFÈ D'ORZO	2,50
CAFFE DECAFFEINATO	2,50
CAFFÈ DOPPIO	3,50
MAROCCHINO	3,50
CAPPUCCINO	3,00
LIMONCELLO	4,00
MIRTO	4,00
AMARI (SAN SIMONE, MONTENEGRO, RAMAZZOTTI, AVERNA, UNICUM, FERNET, JAGERMAISTER)	4,00
WHISKY INVECCHIATI (OBAN, LAGAVULIN)	8,00
GRAPPE (BIANCHE, GIALLE, MORBIDE E SECCHE)	4,00
ALTRI AMARI A PARTIRE DA	4,00

LAMPARA

PIZZERIA RISTORANTE DAL 1984

VIA ANDREA DORIA 23 - TORINO
Tel: +39.011.81.27.403
Web: www.lamparatorino.com
Mail: lamparadoriasrl@gmail.com

LAMPARA
PIZZERIA RISTORANTE DAL 1984
VIA ANDREA DORIA 23 - TORINO TELEFONO. +39.011.81.27.403 WWW.LAMPARATORINO.COM lamparadoriasrl@gmail.com

MENU VINI - BIRRE ARTIGIANALI - DISTILLATI

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Valdobbiadene doc “3G”	casalini
Franciacorta docg “novalia”	villa crespia
Alta langa “psea” docg	pecchennino

BIANCHI

Gewurztraminer doc	monviert
Roero arneis docg “albaspina”	cozzo mario
Bianco di morgante 100% uve di nero d’avola	morgante

ROSATI

Langhe rosato “ros’è”	cozzo mario

ROSSI

Barbera d’alba doc “rosa”	cozzo mario
Ruchè castagnole del m.to docg “laccento”	montalbera
Nebbiolo d’alba doc	abrigo fratelli

BOLLICINE ITALIANE

PIEMONTE

Contratto millesimato metodo classico	contratto
Alta langa “psea” docg	pecchenino
Alta langa “siva” docg	abrigo fratelli

LOMBARDIA

Franciacorta brut docg “novalia”	villa crespia
Franciacorta satin docg “cesonato”	villa crespia
Franciacorta rosè docg “brolese”	villa crespia
Franciacorta cuvèe prestige	ca’ del bosco

VENETO

Valdobbiadene sup brut “rovede”	casalini
Valdobbiadebe sup extra dry “calbusa”	casalini

CHAMPAGNE

Blanc de noir “carte or” brut	ardinat
Blanc de noir “tradition” brut	leseurre
Blanc de noir cuvèe “privilege” brut	persevalle
Brut “majeur”	ayala
Brut “nature”	ayala
Cuvèe nature premier cru	pascal maze
Special cuvèe	bollinger
Rosè “majeur”	ayala
Rosè brut	perseval

BIANCHI

PIEMONTE

Roero arneis doc “anterisio”	cascina chicco
Favorita doc	cascina chicco
Langhe doc	abrigo fratelli
Langhe nascetta del comune di novello	arnaldo rivera
Derthona colli tortonesi	monlià

LOMBARDIA

Lugana doc “vigna i frati”	cà dei frati

LIGURIA

Pigato doc “majè”	bruna

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer doc (0,375)	san michele appiano
Gewurztraminer doc	san michele appiano
Gewurztraminer doc	meran
Kerner	meran
Muller thurgau	meran
"V YEARS" weissburgunder pinot bianco riserva 2011	meran

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon doc	bastianich
Ribolla doc	bastianich
Pinot bianco doc	bastianich
Pinot grigio doc	bastianich

TOSCANA

Tuscanio bianco	bulichella

CAMPANIA

Greco di tufo docg	mastroberardino
Falanghina del sannio doc	mastroberardino

PUGLIA

Bolina verdeca igt	rosa del golfo

SICILIA

Bianco di morgante 100% uve di nero d’avola	morgante
Grillo doc	magaddino
Zibibbo igp	magaddino
Catarratto igp	magaddino

LAMPARA
PIZZERIA RISTORANTE DAL 1984

VIA ANDREA DORIA 23 - TORINO
Tel: +39.011.81.27.403
Web: www.lamparatorino.com
Mail: lamparadoriasrl@gmail.com

ROSSI

PIEMONTE

Dolcetto di dogliani docg "madonna delle grazie"	cozzo mario
Dolcetto di diano d'alba sup. docg	abrigo fratelli
Barbera d'asti docg "solo acciaio"	montalbera
Barbera d'asti sup. docg "vigna vecchia"	cossetti
Barbera d'asti sup. docg "nuda"	montalbera
Barbera d'alba sup. doc "serae"	cozzo mario
Ruchè di castagnole m.to docg "la tradizione" (0,375)	montalbera
Ruchè di castagnole m.to docg "la tradizione"	montalbera
Ruchè di castagnole m.to docg "laccento"	montalbera
Langhe nebbiolo doc "suri mesdi"	cozzo mario
Nebbiolo d'alba doc "valmaggiora"	orlando abrigo
Langhe nebbiolo doc	oddero
Nebbiolo d'alba doc	abrigo fratelli
Barolo classico docg 2017	pico maccario
Barolo docg "undici comuni" 2016	arnaldo rivera
Barolo ravera docg CRU 2016	abrigo fratelli
Barolo villero docg CRU 2017	oddero
Barbaresco docg "meruzzano" 2018	orlando abrigo
Nizza sup. docg 2015	cossetti
Albarossa doc "amartè" 2016	cossetti

TOSCANA

Le difese igt castagneto carducci	tenuta san guido
Il bruciato doc	antinori
Chianti classico "gallo nero"	guidi
Brunello di montalcino docg	guidi

TRENTINO ALTO ADIGE

trento doc maximum bdb	ferrari
trento doc millesimato "perlè bianco"	ferrari
trento doc maximum bdb rosè	ferrari

PUGLIA

Fichimori salento igt	tormaresca

SICILIA

Nero d'avola doc	magaddino

ROSATI

PIEMONTE

Langhe rosato doc "ros'è"	cozzo mario

TOSCANA

Rosè maremma toscana doc	tenuta fertuna

PUGLIA

Venus igp	conti zecca

SICILIA

Rosematte igp	le casematte
Etna rosato doc "poesia"	valenti

BIRRE ARTIGIANALI

LACCENTOBIRRA DI RUCHÈ alc. 9,5%	Montalbera (Castagnole Monferrato) Birra artigianale chiara IGA	bott. 0,50 cl
PACIFIC IPA alc. 5,6%	Canediguerra (Alessandria)	bott. 0,33 cl
BLANCHE alc. 5,4%	Canediguerra (Alessandria)	bott. 0,33 cl
OPPALE alc. 5,5%	32 ViaDeiBirrai (Treviso)	bott. 0,75 cl
CURMI alc. 5,5%	32 ViaDeiBirrai (Treviso)	bott. 0,75 cl
AUdACE alc. 8,4%	32 ViaDeiBirrai (Treviso)	bott. 0,75 cl
AdMIRAL alc. 6,3%	32 ViaDeiBirrai (Treviso)	bott. 0,75 cl

DISTILLATI

GIN TONIC

Serviti con La tonica Abbondio che nasce a Tortona nel 1889. Prodotto 100% naturale a base di chinino naturalmente presente nell'estratto di corteccia di china. "perfetta sintesi fra il chino ed estratto di limone"

Marconi 42 gin - stile mediterraneo	ITALIA	poli 1898
Cubical gin premium	SPAGNA	cubical
Scapegrace Black gin	NUOVA ZELANDA	scapegrace

RUM

puoi accompagnarli con la nostra selezione di piccola pasticceria

Rum Chairman's reserve original	SAINT LUCIA	chairman's
Ron Dos Maderas PX 5+5 anos	CARAIBI	ron anejo
Rhum vieux Agricole VSOP	MARTINICA	clemente

WHISKY

Finlaggan "Old Reserve" single malt 6	SCOZIA	vintage malt
Tenjaku Whisky Blended	GIAPPONE	tenjaku
Oban whisky single malt 14	SCOZIA	oban

COGNAC

Liqueur Poire & cognac	FRANCIA	peyrot

VINO LIQUOROSO

Zibibbo	ITALIA	vito curatolo arini

GRAPPE

Cleopatra Amarone oro	ITALIA	poli 1898
Poli Barrique solera di famiglia	ITALIA	poli 1898
Grappa Sassicaia	ITALIA	poli 1898