

*Appunti di gusto
tra colori e sogni*





www.lanternaristorante.it



La Lanterna Ristorante

Via C. G. Aliperta 8, Somma Vesuviana -Na-

Tel +39 081 899 18 43 info@lanternaristorante.it



C'era una volta

una terra fertile e generosa, posta sulle antiche pendici del Vesuvio, e c'era una famiglia appassionata dei frutti e della cucina di quella terra...

È così che si potrebbe iniziare a raccontare la storia del ristorante La Lanterna. Luigi Russo, attuale patron, proviene infatti da una famiglia che già alla fine dell'Ottocento si dedicava alla ristorazione, vendendo vino locale in una cantina del borgo Casamale. Suo nonno Ciro Molaro aprì, agli inizi del novecento, una trattoria a Santa Maria al Castello gestita con i cinque figli, da tutti conosciuta come da "Ciro 'A Pupatella". Anna la figlia femmina, dopo il matrimonio con Francesco Russo negli anni ottanta dà vita, negli anni ottanta, al ristorante La Lanterna, cucinando pietanze vesuviane tipiche con garbo e con passione.

Nel 2000 Luigi rinnova il locale dandogli nuovo impulso adeguandolo alle esigenze moderne della gastronomia di qualità.

Da intellettuale del gusto e appassionato della sua terra, ricerca attentamente le vocazioni più caratteristiche del territorio di Somma Vesuviana, le produzioni locali e i baratti fra i sommesi, produttori di frutta secca, e i marinai che arrivavano dal nord Europa col pesce conservato. Nasce da questi studi l'idea di una cucina tutta a base di baccalà e stoccafisso, dall'antipasto al dolce, che dà vita a un vero e proprio stile culinario di riconosciuta originalità.

Accanto a Luigi, in questa impresa-viaggio, c'è la moglie Consiglia Caliendo, "architetto in cucina" che dà struttura e forma ai piatti che insieme elaborano e realizza i dolci proposti a fine pasto.

Nonno Franco, resta il Re indiscusso della friggitrice, mentre nonna Ninuccia ama raccontare le sue storie.

Luigi, intanto accoglie i clienti e li introduce nel regno di "sua maestà il baccalà", prendendosi direttamente della cantinacura.

La carta dei vini è un percorso che attraversa l'Italia e si spinge oltre confine, per dare la possibilità di scegliere il miglior abbinamento possibile. Ai fornelli, si studia per rielaborare i piatti della tradizione somnese e dell'intera fascia vesuviana, usando prodotti scelti del Parco Nazionale del Vesuvio, Presìdi Slow Food a garanzia di tutela della loro biodiversità e altre eccellenze del territorio regionale, come le migliori carni della Campania.

Come in ogni storia che si rispetti, e come per ogni pranzo che vuol lasciare un buon ricordo, non manca il lieto fine: il conto.

Prezzi giusti, in linea con la qualità dei piatti.



Il menu estivo
in questi giorni
lo stiamo preparando
a breve lo pubblicheremo



La lentezza è il segreto della felicità.

I piatti che proponiamo sono cucinati al momento,

necessitano, dunque, tempi appropriati di cottura.

L'attesa, d'altronde, favorisce la conversazione.

Luigi e Consiglia Russo





I piatti che proponiamo in questo menù sono solo indicativi, volutamente non abbiamo specificato ingredienti e contenuti, tutto questo per avere la possibilità di raccontarvi le nostre ricette, le nostre scelte a tavola, in sintesi un po' di noi. Buona esperienza

Seguiteci su:



www.lalanternaristorante.it

La Lanterna Ristorante

Via C. G. Aliperta 8, Somma Vesuviana -Na-

Tel +39 081 899 18 43 info@lalanternaristorante.it