



PASTA ALL'UOVO

PÂTES FRAICHES AUX ŒUFS - FRESH EGG PASTA - EIERTEIGWAREN



campanelle,
FUSILLI e PENNE



maltagliati e QUADRETTI



FARFALLE



STROZZAPRETI



TAGLIATELLE LARGHE



TAGLIOLINE



SEDANI



BIGOLI e SPAGHETTI ALLA CHITARRA



PAPPARDELLE



TAGLIATELLE ALL'ORTICA



TAGLIATELLE STRETTE
e PAGLIA e Fieno



CARGANELLI



GRAMIGNA

PASTA ALL'UOVO - Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova pastorizzate. / PÂTES FRAICHES AUX ŒUFS - Semoule de blé dur, farine de blé tendre type 00, œufs pasteurisés. / FRESH EGG PASTA - Durum wheat semolina, soft wheat flour Type 00, pasteurised fresh eggs. / EIERTEIGWAREN - Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ "00", pasteurisierte Eier.

PASTA ALL'UOVO PAGLIA E Fieno - Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova pastorizzate, spinaci in polvere. / PÂTES FRAICHES AUX ŒUFS JAUNE ET VERTE - Semoule de blé dur, farine de blé tendre type 00, œufs pasteurisés, épinards en poudre. / YELLOW AND GREEN FRESH EGG PASTA - Durum wheat semolina, soft wheat flour Type 00, pasteurised fresh eggs, dehydrated spinach powder. / GELB EIERTEIGWAREN UND GRÜN - Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ "00", pasteurisierte Eier, dehydrierte Spinatpulver.

PASTA ALL'UOVO ALL'ORTICA - Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova pastorizzate, ortica in polvere. / PÂTES FRAICHES AUX ŒUFS - Semoule de blé dur, farine de blé tendre type 00, œufs pasteurisés, ortie en poudre. / FRESH EGG PASTA - Durum wheat semolina, soft wheat flour Type 00, pasteurised fresh eggs, dehydrated nettle powder. / EIERTEIGWAREN - Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ "00", pasteurisierte Eier, dehydrierte Brennessel-pulver.

A seconda del prodotto disponibilità per 250 gr - 500 gr - 1000 gr e scadenze da 20 a 60 giorni. / Selon la disponibilité des produits, il y a des paquets de 250 gr - 500 gr - 1000 gr - et des dates d'expiration de 20 à 60 jours. / Depending on product, there are available packages for 250gr - 500gr - 1000 gr and expiry dates from 20 to 60 days. / Je nach Produkt sind Mengeneinheiten von jeweils 250 gr - 500 gr - 1000 gr verfügbar der Verfallzeitraum beträgt 20 bis 60 Tage.

Pasta RIPIena

PÂTES FARCIES - FILLED PASTA - GEFÜLLTE TEIGWAREN



IL GIGANTE



CAPPELLACCI DI ZUCCA



RAVIOLI RICOTTA e SPINACI



al TURTLÉN



TORTELLONI DI RICOTTA
BOLOGNESI



RAVIOLI RADICCHIO
e PANCETTA



TORTELLINI CASARECCI



TORTELLONI ALLE NOCI



PANZEROTTI
PATATE e PESTO



TORTELLINI BOLOGNESI



RAVIOLI CON CARNE



RAVIOLI ALLO SPECK



PANZOTTI PATATE e SPECK

Pasta RIPIena

PÂTES FARCIES - FILLED PASTA - GEFÜLLTE TEIGWAREN

PASTA RIPIENA - Semola di grano duro, uova pastorizzate, farina di grano tenero tipo "00", ricotta, farina di patate, formaggio fuso, formaggio duro, sale, noce moscata, pepe. Con: ASPARAGI - BACCALÀ - BRANZINO - CARCIOFI - FORMAGGI - FUNGHI - GORGONZOLA E NOCI - MELANZANE - MOZZARELLA DI BUFALA - PATATE E PESTO - PATATE E SPECK - PERE - RADICCHIO - RADICCHIO E PANCETTA - RUCOLA - SALMONE - SPINACI - TARTUFO. / **PÂTES FARCIES** - Semoule de blé dur, œufs pasteurisés, farine de blé tendre type 00, ricotta, farine de pommes de terre, fromage fondu, fromage dur, sel, noix muscade, poivre. Avec: ASPERGES - MORUE - BARREAU - ARTICHAUTS - FROMAGES - CHAMPIGNONS - GORGONZOLA ET NOIX - AUBERGINE - MOZZARELLA DE BUFFLONNE - POMMES DE TERRE ET PESTO - POMMES DE TERRE ET JAMBON FUMÉ - POIRES - CHICORÉE ROUGE - CHICORÉE ROUGE ET BACON - ROQUETTE - SAUMON - ÉPINARDS - TRUFFE. / **FILLED PASTA** - Durum wheat semolina, eggs, soft wheat semolina type 00, ricotta cheese, potato flour, hard cheese, String cheese, salt, nutmeg, pepper. With: ASPARAGUS - KLIPPFISH - SEABASS - ARTICHOKES - CHEESES - MUSHROOMS - GORGONZOLA AND NUTS - AUBERGINE - BUFFALO-MILK CHEESE - POTATOES AND PESTO - POTATOES AND SPECK - PEARS - RADICCHIO - RADICCHIO AND BACON - ROCKET - SMOKED SALMON - SPINACH - TRUFFLE. / **GEFÜLLTE TEIGWAREN** - Hartweizengrieß, Eier, Weichweizenmehl Typ 00, Molkenkäse, Kartoffelmehl, Hartkäse, fadenziehender Käse, Salz, Muskatnuss, Pfeffer. Mit: SPARGELHEBER - KLIPPFISCH - SEEBARSCH - ARTISCHOCKEN - KÄSE - PILZEN - GORGONZOLA UND WALNÜSS - AUBERGINE - MOZZARELLA DI BUFALA - KARTOFFELN UND PESTO - KARTOFFELN UND SPECK - BIRNEN - RADICCHIO - RADICCHIO UND BAUCHSPECK - MAUER-RAUKE - LACHS - SPINAT - TRÜFFEL.

PASTA RIPIENA DI CARNE - Semola di grano duro, uova pastorizzate, farina di grano tenero tipo "00", mortadella, carne di suino, formaggio duro, prosciutto crudo, pane grattugiato, sale, noce moscata, pepe. / **PÂTES FARCIES DE VIANDE** - Semoule de blé dur, œufs pasteurisés, farine de blé tendre type 00, mortadelle, viande de porc, fromage dur, jambon, chapelure, sel, noix muscade, poivre. / **MEAT FILLED PASTA** - Durum wheat semolina, eggs, soft wheat semolina type 00, Mortadella (Bologna sausage), pork, hard cheese, ham, fine bread crumbs, salt, nutmeg, pepper. / **TEIGWAREN, GEFÜLLT MIT FLEISCH** - Hartweizengrieß, pasteurisierte frische Eier, Weichweizengrieß Typ 00, Mortadella, Schweinefleisch, Käse, Rohschinken Paniermehl Salz, Muskatnuss, Pfeffer.

PASTA RIPIENA SPECIALE - Ricotta, semola di grano duro, uova pastorizzate, farina di grano tenero tipo "00", farina di patate, formaggio duro, formaggio filante, panna, prezzemolo, sale, noce moscata, pepe. Con: FUNGHI - NOCI - SPINACI. / **PÂTES FARCIES SPÉCIALES** - Ricotta, semoule de blé dur, œufs pasteurisés, farine de blé tendre type 00, farine de pommes de terre, fromage dur, fromage fondu, crème, persil, sel, noix muscade, poivre. Avec: CHIAMPIGNONS - NOIX - ÉPINARDS. / **SPECIAL FILLED PASTA** - Ricotta cheese, durum wheat semolina, eggs, soft wheat semolina type 00, potato, hard cheese, String cheese, cream, parsley, salt, nutmeg, pepper. With: MUSHROOMS - NUTS - SPINACH. / **GEFÜLLTE SPEZIALTEIGWAREN** - Molkenkäse, Hartweizengrieß, Eier, Weichweizenmehl Typ 00, Kartoffelmehl, Hartkäse, fadenziehender Käse, Sahne, Petersilie, Salz, Muskatnuss, Pfeffer. Mit: PILSEN - WALNÜSS - SPINAT.

CAPPELLACCI DI ZUCCA - Semola di grano duro, zucca, uova pastorizzate, farina di grano tenero tipo "00", formaggio duro, farina di patate, zucchero, sale, noce moscata, pepe. / **CAPPELLACCI AU POTIRON** - Semoule de blé dur, potiron, œufs pasteurisés, farine de blé tendre type 00, fromage dur, farine de pommes de terre, sucre, sel, noix muscade, poivre. / **PUMPKIN FILLED CAPPELLACCI** - Durum wheat semolina, Pumpkin, eggs, soft wheat flour Type 00, hard cheese, potato flour, sugar, salt, nutmeg, pepper. / **KÜRBIS-CAPPELLACCI** - Hartweizengrieß, Kürbis, Pasteurisierte Eier, Weichweizenmehl Typ "00", Hartkäse, Kartoffelmehl, Zucker, Salz, Muskatnuß, Pfeffer.

Pasta DI SEMOLA FRESCA

PÂTES FRAICHES - FRESH PASTA - TEIGWAREN



PACCHERI



BIGOLI

Pasta fresca

Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", acqua.

Pâtes fraîches

Semoule de blé dur, farine de blé tendre type 00, eau.

Fresh pasta

Durum wheat semolina, soft wheat flour Type 00, water.

Teigwaren

Hartweizengrieß, Weichweizenmehl Typ "00", Wasser.

— Passatelli e ZUPPA IMPERIALE —

PÂTES FRAICHES - FRESH PASTA - TEIGWAREN



PASSATELLI IN BRODO



ZUPPA IMPERIALE

PASSATELLI: uova pastorizzate, pane grattugiato, formaggio duro, sale, farina di grano tenero tipo "00", noce moscata, pepe, burro. / **PASSATELLI:** oeufs pasteurisés, chapelure, fromage dur, sel, farine de blé tendre type 00, noix muscade, poivre, beurre. / **PASSATELLI:** eggs, fine bread crumbs, hard cheese, salt, soft wheat flour Type 00, nutmeg, pepper, butter. / **PASSATELLI:** Pasteurisierte Eier, Paniermehl, Hartkäse, Salz, Weichweizenmehl Typ 00, Muskatnuss, Pfeffer, Butter.

ZUPPA IMPERIALE: uova pastorizzate, farina di grano tenero "00", formaggio duro, burro, lievito, sale, noce moscata. / **ZUPPA IMPERIALE:** oeufs pasteurisés, farine de blé tendre type 00, fromage dur, beurre, levure, sel, noix muscade. / **ZUPPA IMPERIALE:** eggs, soft wheat flour Type 00, hard cheese, butter, yeast, salt, nutmeg. / **ZUPPA IMPERIALE:** Pasteurisierte Eier, Weichweizenmehl Typ 00, Hartkäse, Butter, Hefe, Salz, Muskatnuss.

A seconda del prodotto disponibilità per 250 gr - 500 gr - 1000 gr e scadenze da 20 a 60 giorni. / Selon la disponibilité des produits, il y a des paquets de 250 gr - 500 gr - 1000 gr - et des dates d'expiration de 20 à 60 jours. / Depending on product, there are available packages for 250gr - 500gr - 1000 gr and expiry dates from 20 to 60 days. / Je nach Produkt sind Mengeneinheiten von jeweils 250 gr - 500 gr - 1000 gr verfügbar der Verfallszeitraum beträgt 20 bis 60 Tage.

— Pasta al Forno —

PÂTES AU FOUR - BAKED PASTA - GEBACKENE NUDELN



cannelloni



CRISPELLE



Lasagne

LASAGNE ALLA BOLOGNESE: pasta sfoglia all'uovo verde, besciamella, ragù. / **LASAGNE À LA BOLOGNAISE:** feuilles de pâtes vertes aux oeufs, béchamel, Ragout (sauce à la viande). / **BOLOGNAISE LASAGNE:** green fresh egg Pasta with dehydrated spinach powder, béchamel sauce, Ragout sauce. / **BOLOGNAISE LASAGNE:** frischer ausgerollter grüner Eierteig mit dehydrierte Spinatpulver, Béchamelsauce Fleischsauce - Ragout.

CRISPELLE: farina di grano tenero tipo "00", uova, latte, sale. Con besciamella e: sugo agli ASPARAGI - sugo ai CARCIOFI - FORMAGGI - sugo ai FUNGHI. **CRÊPES:** farine de blé tendre type 00, oeufs, lait, sel. Avec béchamel et: sauce aux ASPERGES - sauce aux ARTICHAUTS - FROMAGES - sauce aux CHAMPIGNONS. / **CRÊPES:** soft wheat flour Type 00, eggs, milk, salt. With béchamel sauce and: ASPARAGUS sauce - ARTICHOKE sauce - CHEESES - MUSHROOMS sauce. / **CRÊPES:** Weichweizenmehl Typ 00, Eier, Milch, Salz. Mit Béchamelsauce und: SPARGELHEBER-Soße - ARTISCHOCKEN-Soße - KÄSE - PILZEN-Soße.

CANNELLONI: pasta sfoglia all'uovo gialla, besciamella, ricotta, Parmigiano Reggiano, spinaci surgelati, sugo di pomodoro. / **CANNELLONI:** feuilles de pâtes aux oeufs, béchamel, ricotta, Parmesan, épinards surgelés, sauce tomato. / **CANNELLONI:** fresh egg pasta, béchamel, ricotta cheese, Parmigiano Reggiano cheese, frozen spinach, tomato sauce. / **CANNELLONI:** frischer ausgerollter Eierteig, Béchamelsauce, Molkenkäse, Parmesankäse, tiefgekühlter Spinat, Tomatensauce.

Vaschette a peso variabile da 500 gr a 2000 gr / Plateaux de poids variable de 500 gr à 2000 gr / Variable weight trays from 500 gr to 2000 gr / Variable Gewicht Schalen von 500 gr bis 2000 gr.

LA LANTERNA SRL FRESCHENZA GENUINA

La cultura del buon gusto,
della pasta fresca e delle lavorazioni
di qualità fra tradizione ed innovazione.

L'azienda nasce nel 1955 in Liguria dalla passione del titolare per la pasta fresca e per la buona tavola. Le origini emiliane della famiglia convincono il titolare a tornare in questa ricca terra dove viene ingrandita l'azienda mantenendo però costante la genuinità e qualità dei prodotti pur avvalendosi delle più avanzate tecnologie e tradizioni Italiane come le trafile di bronzo. Con gli oltre 50 anni di esperienza La Lanterna è diventata azienda leader nella produzione di pasta fresca all'uovo con prodotti capisaldi della cucina emiliana, dalla pasta ripiena come i tortellini alle lasagne!

LA LANTERNA SRL VERITABLE FRAICHEUR

La culture du bon goût,
des pâtes fraîches et des fabrications de
qualité entre la tradition et l'innovation.

L'entreprise a été fondée en 1955 en Ligurie par la passion du propriétaire pour les pâtes fraîches et pour les bonnes nourritures. Les origines émiliennes de la famille convaincre le propriétaire de retourner à cette terre riche et d'élargir l'entreprise en gardant toujours constant l'authenticité et la qualité des produits, tout en utilisant les technologies les plus avancées et les traditions italiennes comme les moules en bronze. Avec plus de 50 ans d'expérience La Lanterne est devenu un important producteur de pâtes fraîches aux œufs avec produits fondamentales de la cuisine émilienne, à partir des pâtes remplies, comme les tortellini, aux lasagnes!

LA LANTERNA SRL NATURAL FRESHNESS

The culture of good taste,
fresh pasta and quality manufacturing
between tradition and innovation.

The Company was created in Liguria in 1955 thanks to the owner's passion for fresh pasta and good food. The Emilian origins of the family convinced the owner to come back to this generous region, enlarging the Company but fully respecting the product authenticity and quality, also using the most evolved technologies and according to the Italian traditions, such as the bronze drawing process.

With more than 50 years experience, La Lanterna has become a leading manufacturer of fresh egg pasta with a large offer of Emilian typical products, like the well-known filled pasta tortellini and lasagne!

LA LANTERNA SRL NATÜRLICHE FRISCHE

Die Kultur des Feingeschmacks, der frischen
Pasta und deren Verarbeitung auf hohem
Niveau zwischen Tradition und Innovation.

Aus Leidenschaft zur frischen Pasta und zum guten Essen gründet der Inhaber 1955 die Firma. Die emilianische Herkunft der Familie überzeugt den Inhaber in dieses üppige Land zurück zu kehren und dort die Firma zu erweitern. Durch die Anwendung moderner Technologie verbunden mit italienischer Tradition, wie zum Beispiel das Bronze Trafilato, wird die Frische und die Qualität aufrechterhalten. Nach 50-jähriger Erfahrung ist La Lanterna der Produktionsleader auf dem Gebiet der frischen Eierteigwaren, wobei der Schwerpunkt auf der emilianischen Eßkultur liegt, mit gefüllter Pasta wie Tortellini bis hin zur Lasagne.

