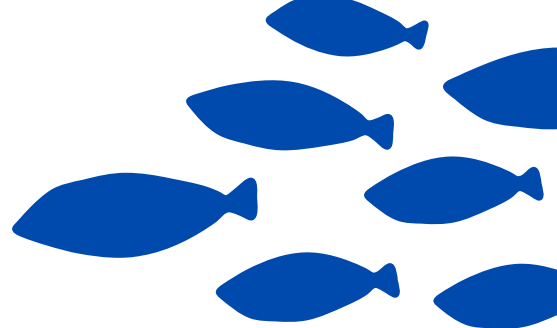


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE



OSTRICHE

SECONDO DISPONIBILITÀ

DAVID HERVÉ NORMANDIA	€4/PZ	MATER SARDEGNA	€4/PZ
COCOLLOS DALL' IRLANDA	€4/PZ	GILLARDEAU DA RIEC SUR BELON FRANCIA	€4/PZ
PERCORSO OSTRICA	€18	ANGELIN NORMANDIA	€4/PZ
una degustazione di 5 pezzi di calibro 3 di ostriche special			

CRUDO

ALLA CARTA



TRIS DI TARTARE 14	SCAMPO 3,50/PZ
Tonno Pinna Gialla, Ricciola e salmone rosso Sockeye	Scampo con la nostra Mayoluna
PICCOLA CRUDITÀ 16	GAMBERO DI MAZARA 4/PZ
Carpaccio di tonno e code di gambero rosso di Mazara	Gambero rosso di calibro II con la nostra Mayoluna

CRUDO



SU PRENOTAZIONE:

PLATEAU DI CRUDITÀ 50	DEGUSTAZIONE 35
piatto più completo. Con coquillage, ostriche oltre a gamberi e altre varietà di pesce	2 gamberi rossi, 2 viola, 2 grigi, 2 scampi, carpaccio di seppia e di capasanta, tartare di tonno
	PLATEAU ROYAL 135
	cascata di pesce di tre piani

ANTIPASTI

IN TUTTI I PIATTI



ACCIUGHE CATALINA 13

Acciughe del Cantabrico, burro salato e crostini di pane



ZUPPETTA DI COZZE 12

cozze di Sardegna con il sughetto rosso e il pane bruscato



TAGLIATELLA DI CALAMARO 14

Calamaro scottato con olive taggiasche e pomodorini datterino

TROTA MARINATA 14

trota marinata al profumo di caffè con insalata di mela, salsa di yogurt con erba cipollina e bottarga di uovo di quaglia al sale



CATALANA IMPERIALE 69

lesso di astice, aragosta, gamberoni, seppia, polpo, cozze ... e verdure
Consigliato per 2 persone.
tempo di attesa 30 min



PRIMI

PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE:



CASERECCI E SCAMPI 17

pesto di pistacchi e basilico, crudità di scampo e spuma di burrata



TAGLIOLINI AI RICCI 16

di mare con bottarga, pinoli su vellutata di finocchio



GNOCCHI E GAMBERO ROSSO 17

gnocchi cotti nella bisque di gambero saltati con fiori di zucca e verdure.



RISOTTO ALLA SEPPIA 15

Risotto con straccetti di seppia, macchie del suo nero e mantecato con crema di sedano rapa (20min. di cottura)



AGNOLOTTO DI SALMONE ROSSO 15

Agnolotto ripieno di salmone rosso (Sockeye) e ricotta, vellutata di borragine e fiocchi di latte



SECONDI

RICCIOLA DI FONDALE 18

arrostita al forno con brunoise di verdure di stagione



TONNO E NOCCIOLE 18

tonno in crosta di nocciole, spugna di spinaci e salsa alla liquirizia



POLPO IN DOPPIA COTTURA 18

laccato al miele e semi di sesamo servito con cipolle di Tropea caramellate al sale



FRITTURA DI PESCE 15

calamaro, gamberi e alici del Mediterraneo



LA CARTA DEI VINI POTETE TROVARLA

WWW.RISTORANTELALUNA.IT

OPPURE VISITARE LA NOSTRA CANTINA

COPERTO € 2.00

