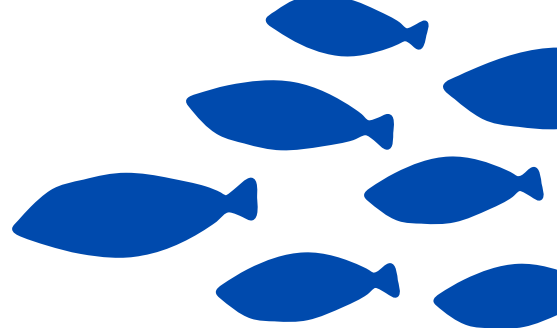


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE



OSTRICHE

SECONDO DISPONIBILITÀ

SPECIAL UTHA BEACH NORMANDIA

€4/PZ

COCOLLOS DALL' IRLANDA €4/PZ

PERCORSO OSTRICA €18

una degustazione di 5 pezzi di calibro 3 di ostriche special

SPECIAL SAINT VAAST NORMANDIA

€4/PZ

GILLARDEAU DA RIEC SUR BELON

FRANCIA €4/PZ

ANCELIN MRENNES OLERON €4/PZ

CRUDO

ALLA CARTA



TRIS DI TARTARE 14

Tonno Pinna Gialla, Ricciola e salmone rosso Sockeye

PICCOLA CRUDITÀ 16

Carpaccio di tonno e code di gambero rosso di Mazara

SCAMPO 3,50/PZ

Scampo con la nostra Mayoluna

GAMBERO DI MAZARA 4/PZ

Gambero rosso di calibro II con la nostra Mayoluna

CRUDO



SU PRENOTAZIONE:

PLATEAU DI CRUDITÀ 50

piatto più completo.
Con coquillage, ostriche oltre a gamberi e altre varietà di pesce

DEGUSTAZIONE 35

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 DON TONINO 13

Acciughe di lampara pescate in Puglia, 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 AFFUMICATA 14

Trota marinata al profumo di aneto e pepe rosa, affumicata per 4 ore con legno di melo salsa di yogurt con erba cipollina



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



RISOTTO RANA PESCATRICE 15

Risotto alla barbabietola e rana pescatrice con carpaccio di capasanta al profumo di basilico (20min. di cottura)

GNOCCHI E GAMBERO ROSSO 16

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



TAGLIOLINI GUSTOSI 16

Tagliolini saltati con polpa di canocchia, seppia con il suo nero, fave e bottarga su emulsione di pomodoro.



AGNOLOTTO DI SALMONE ROSSO

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



SECONDI

OMBRINA PESCATA, AL FORNO 18

Arrostita al forno su 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 IN AGGIORNAMENTO
POTETE TROVARLA

WWW.RISTORANTELALUNA.IT

OPPURE VISITATE LA NOSTRA CANTINA

COPERTO € 2.00

