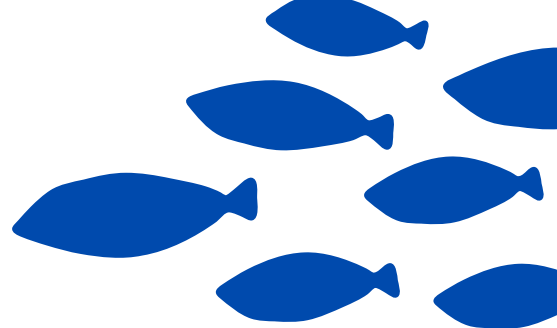


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE

COPERTO € 2.50



OSTRICHE

-SECONDO DISPONIBILITÀ-

ANCELIN MARENNES D'OLÉRON €4/PZ	MAMER	€4/PZ
FRANCIA	OLBIA SARDEGNA	
COCOLLOS IRLANDA/FRANCIA €4/PZ	ECAILLE D'ARGENT	
	NORMANDIA FRANCIA	€4/PZ
PERCORSO OSTRICHE € 18	POUSE EN CLAIRE MARENNE D'OLÉRON	
5 ostriche calibro 3 , provenienze e sapori differenti . Un percorso da gustare senza fretta ed <u>al naturale</u>	NORMANDIA	€4/PZ

CRUDO

ALLA CARTA



TARTARE TONNO E RICCIOLA 14	SCAMPO	3,50 AL PZ
Tonno Pinna Gialla, Ricciola accompagnata con quinoa e verdure croccanti	Scampo con la nostra Mayoluna al passionfruit	
PICCOLA CRUDITÈ 16	GAMBERO DI MAZARA 4,5 AL PZ	
Carpaccio di tonno e gambero viola	Gambero rosso di calibro II con la nostra Mayoluna	

PIATTI SU PRENOTAZIONE



PLATEAU DI CRUDITÈ 55	DEGUSTAZIONE	38
piatto più completo. Con ostriche, tartaren carpacci e gamberi	2 gamberi rossi, 2 viola, 2 mazzancolle, 2 scampi, carpaccio di seppia e di capasanta, tartare di tonno	
	PLATEAU ROYAL	145
	cascata da 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



INSALATA DI SEPPIA 13

insalata di seppia al lime su fresca crema di piselli, carote e mentuccia

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, mela e finocchietto



ZUPPA DI PESCE E COZZE 16

Brodetto di cozze e pesce con pomodoro, pesci, filetti e molluschi con crostini di pane



STORIONE MARINATO 15

Marinato al pepe rosa con focaccina di farro al rosmarino e miele



CALAMARO SCOTTATO 14

Calamaro scottato in padella con pomodorini e basilico e olive

PRIMI



CASERECCI E SCAMPI 17

Pesto di pistacchi e basilico, crudité di scampo e spuma di burrata



TAGLIOLINI GUSTOSI 16

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

CARBONARA DI TONNO 16

Spaghetti alla carbonara di tonno



AGNOLOTTI ROMBO E GAMBERI 17

Ripieni di gambero rosso e rombo, Dadolata di pere, riduzione di Genepy e zeste di cioccolato

RISOTTO ALLA RANA PESCATRICE 16

Bocconcini di rana pescatrice, asparagi e melograno, crema di sedano rapa e corallo di capasanta

SECONDI

OMBRINA AL TIMO 18

trancio di filetto di ombrina al timo su brunoise di zucchine

TONNO E NOCCIOLE 18

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



POLPO IN DOPPIA COTTURA 18

Scottato su purè di patate profumato alla cannella e riduzione di vino rosso

FRITTURA DI PESCE 16

Calamaro, gamberi e alici del Mediterraneo



FILETTI DI TRIGLIE LARDELLATE 15

Triglia a filetti lardellata con punte di asparagi su paglia di porri

LA CARTA DEI VINI SEMPLIFICATA
POTETE TROVARLA

WWW.RISTORANTELALUNA.IT

OPPURE VISITATE LA NOSTRA CANTINA

