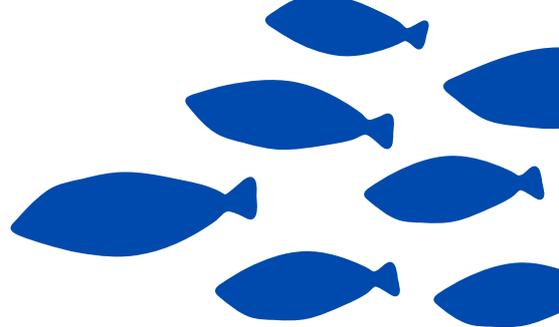


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE

COPERTO € 2.50



OSTRICHE

-SECONDO DISPONIBILITÀ-

- | | |
|--|---|
| -ANCELIN MARENNES D'OLÉRON €4/PZ
FRANCIA | -SAN VAAST €4/PZ
NORMANDIA |
| -COCOLLOS IRLANDA/FRANCIA €4/PZ | -ÉCAILLE D'ARGENT €4/PZ
NORMANDIA FRANCIA |
| PERCORSO OSTRICHE € 18
5 ostriche calibro 3 , provenienze e
sapori differenti . Un percorso da
gustare senza fretta ed al naturale | -L'ANPHORE DI LOIC DAVID €4/PZ
LEUCATE SUD
FRANCIA MEDITERRANEO |

CRUDO

ALLA CARTA



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

PIATTI SU PRENOTAZIONE



- | | |
|---|--|
| PLATEAU DI CRUDITÈ 55
piatto ben fornito e vario.
Con ostriche, tartare carpacci e
gamberi | DEGUSTAZIONE 38
2 gamberi rossi, 2 viola, 2 mazzancolle,
2 scampi, carpaccio di seppia e di
capasanta, tartare di tonno |
| | PLATEAU ROYAL 145
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



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



BRESAOLA DI PESCE SPADA 15

speziata e stagionata con misticanza di spinacino fresco e frutta

INSALATA DI SEPPIA 13

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

ZUPPA DI PESCE E COZZE 16

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



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



CARBONARA DI TONNO 16

Spaghetti alla carbonara di tonno



RISOTTO ALLA RANA PESCATRICE 16

Bocconcini di rana pescatrice, fiori di zucca e zucchine, melograno, crema di sedano rapa e corallo di capasanta

TAGLIOLINI GUSTOSI 16

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

MEZZELUNE DI PESCE S. PIETRO 17

Riempie di pesce S. Pietro con lardo croccante e Katsoubushi su specchio di alga spirulina e stracciatella di burrata

SECONDI

RICCIOLA AL PANKO 18

trancio di filetto di ricciola con panatura croccante e patate



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 SPADELLATE 15

Triglia a filetti spadellata con leggera spolverata di cipolla croccante su specchio di zucchine trombetta

LA CARTA DEI VINI SEMPLIFICATA
POTETE TROVARLA

WWW.RISTORANTELALUNA.IT

OPPURE VISITATE LA NOSTRA CANTINA

