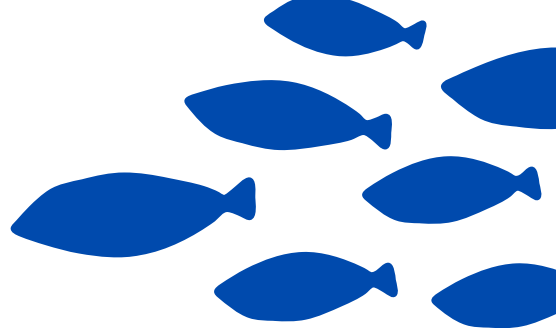


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE

COPERTO € 2.50



OSTRICHE

-SECONDO DISPONIBILITÀ-

-CHIRONFILS NUOVA AQUITANIA FRANCIA	€4/PZ	-SAN VAAST NORMANDIA FRANCIA	€4/PZ
-COCOLLOS IRLANDA/FRANCIA	€4/PZ	-ÉCAILLE D'ARGENT NORMANDIA FRANCIA	€4/PZ
-PERCORSO OSTRICHE 5 ostriche calibro 3 , provenienze e sapori differrenti . Un percorso da gustare senza fretta ed <u>al naturale</u>	€ 18	-POUSSE EN CLAIRE MARENNES OLÉRON NUOVA AQUITANIA FRANCIA	€4/PZ

CRUDO

ALLA CARTA



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

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

Latte o derivato	Frutta guscio	Pesce
Sedano	Uovo	Molluschi
Latte	Crostacei	

ANTIPASTI

IN TUTTI I PIATTI



ACCIUGHE DON TONINO 14
Acciughe di lampara pescate in Puglia, burro salato e crostini di pane

TROTA AFFUMICATA 15
Trota marinata alla barbabietola, profumo di aneto e pepe rosa, affumicata per 4 ore con legno di melo con guacamole

BRESAOLA DI PESCE SPADA 16
speziata e stagionata con misticanza finocchio e ricotta al finocchietto

INSALATA DI SEPPIA 14
insalata di seppia, suprema di arancia, sedano e noci

ZUPPA COZZE 17
zuppa di cozze con pomodoro e crostini di pane



CALAMARO SCOTTATO 15
Calamaro scottato in padella con pomodorini e basilico e olive

PRIMI



PISTACCHI E SCAMPI 17
Gigli al pesto di pistacchi e basilico, crudità di scampo e spuma di burrata

CARBONARA DI TONNO 17
Spaghetti alla carbonara di tonno, tonno fresco pecorino e uovo


RISOTTO OSTRICA E CAVIALE 28
Risotto mantecato con ostrica e la sua aria, burro alle erbe fini e caviale

TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE 18
Tagliolini, ricci di mare emulsionati, pinoli, bottarga su vellutata di finocchio e concassé di pomodorino

MEZZELUNE DI PESCE S. PIETRO 17
Ripiene di pesce S. Pietro con lardo croccante e Katsoubushi su specchio di alga spirulina, emulsione di pomodorini e stracciatella di burrata

SECONDI

FILETTO DI LAMPUGA 16
Filetto di lampuga marinato e cotto al forno, topinambur e cedro candito

TONNO D'AUTUNNO 21 
Tonno in crosta di patate e polvere di porcini, castagne e salsa di goji

FILETTO DI ANGUILLA AI FERRI 22
anguilla ai ferri e polenta rustica

RICCIOLA IN CROSTA DI MANDORLE 19
trancio di filetto di ricciola, mandorle a lamelle e purè di cavolfiore



FRITTURA DI PESCE 17 
Calamaro, triglia, gamberi e alici del Mediterraneo

POLPO IN DOPPIA COTTURA 20
Scottato, su crema di pomodoro, patate croccanti e frutto di capperi

LA CARTA DEI VINI SEMPLIFICATA
POTETE TROVARLA

WWW.RISTORANTELALUNA.IT

OPPURE VISITATE LA NOSTRA CANTINA

