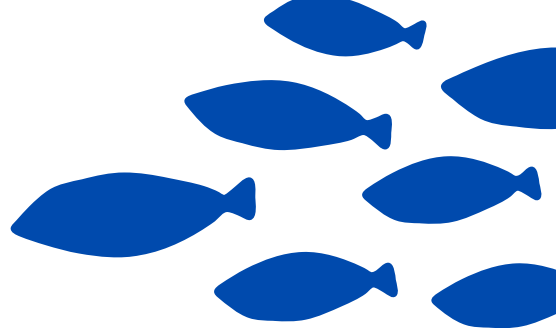


La Luna

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	SCAMPO 4 AL PZ Scampo con la nostra Mayoluna al passionfruit
PICCOLA CRUDITÈ 17 Carpaccio di tonno e gambero rosso	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

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 in salamoia a secco con aneto e pepe rosa, affumicata per 4 ore con legno di melo, con guacamole di avocado

CALAMARO SCOTTATO 15

sfilacci di calamaro scottato in padella con pomodorini e basilico e olive

INSALATA DI SEPPIA 14

tagliatella di seppia tiepida con carciofi e coulis di lamponi

ZUPPA COZZE 17

zuppa di cozze con pomodoro e crostini di pane



BRESAOLA DI PESCE SPADA 16

speziata e stagionata, misticanza di finocchio e ricotta al finocchietto.

PRIMI



PISTACCHI E SCAMPI 17

Gigli al pesto di pistacchi e basilico, crudité di scampo e spuma di burrata



TAGLIOLINI AI RICCI DI MARE 18

Tagliolini, ricci di mare emulsionati, pinoli, bottarga su vellutata di finocchio e concassé di pomodorino



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

AGNOLOTTI DEL PLIN E SCORFANO 17

una versione dal formato XL, ripieni di scorfano

con lardo croccante e tonnetto essiccato su specchio di alga spirulina, emulsione di pomodorini



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 e broccolo



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

