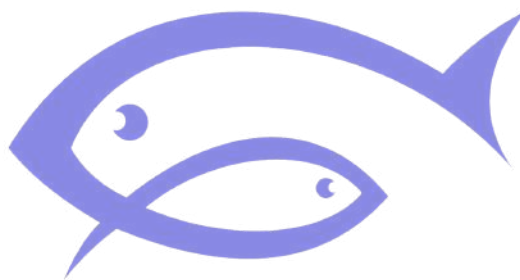


# La Luna

ENOTECA E RISTORANTE



COPERTO € 2.50

## OSTRICHE

-SECONDO DISPONIBILITÀ-

### -PERCORSO OSTRICHE € 20

5 ostriche special , Provenienze e sapori differenti . Un percorso da gustare senza fretta ed **al naturale**

### -OSTRICHE SPECIAL €4,5/PZ

Di provenienze differenti secondo disponibilità

\*\*\***Tutti i prodotti serviti sono sottoposti a ciclo di abbattimento termico per finalità di bonifica sanitaria (anisakis) secondo le norme vigenti**

## CRUDO

ALLA CARTA



### PICCOLA CRUDITÈ 20

Carpaccio di tonno e 3 gamberi viola calibro 2

### TARTARE TONNO 16

Tonno , Mayoluna e gocce di mirtillo

### SCAMPO 5 AL PZ

Scampo con la nostra Mayoluna al passionfruit

### GAMBERO DI MAZARA 4,5 AL PZ

Gambero rosso di calibro II con la nostra Mayoluna al passionfruit



Latte o derivato



Frutta guscio



Pesce



Sedano



Uovo



Molluschi



Frumento



Crostacei

## PIATTI SU PRENOTAZIONE



i piatti possono variare secondo disponibilità

### PLATEAU DI CRUDITÈ 57

su prenotazione, piatto ben fornito e vario.

Con ostriche, tartare, carpacci e gamberi

### DEGUSTAZIONE 40

su prenotazione, 2 gamberi rossi, 2 viola, 2 mazzancolle, 2 scampi, carpaccio di seppia e di capasanta, tartare di tonno

### PLATEAU ROYAL 150

su prenotazione, cascata di pesce di tre piani

# ANTIPASTI

IN TUTTI I PIATTI



## ACCIUGHE CANTABRICO 14

Acciughe del Cantabrico di grandi dimensioni, burro salato e crostini di pane



## CAPESANTE SCOTTATE 18

Capesante scottate, pera spadellata polvere di pomodoro e guanciale croccante



## BRESAOLA DI PESCE SPADA 16

spada di prima scelta in salamoia per 5 giorni poi speziato e stagionato, servito a fette con salsa agli agrumi e supreme di arancia

## SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE IN ROSSO 17

zuppa rossa di calamaro, cozze e gamberi.



## TROTA AFFUMICATA 17

In salamoia a secco con aneto e pepe rosa per 36 ore, affumicata per 4 ore con legno di melo. Tagliata al coltello con Panna cotta alla Chartreuse e caviale di aringa



\*\*\***Tutti i prodotti serviti sono sottoposti a ciclo di abbattimento termico per finalità di bonifica sanitaria (anisakis) secondo le norme vigenti**

## PRIMI



## AGNOLOTTI DEL PLIN E SCORFANO 17

Una versione di nostra produzione dal formato XL ripieni di scorfano con gocce all'aglio nero e dadolata di ricciola su salsa di pinolo



## CALAMARATA GAMBERO E ZUCCA 17

calamarata mantecata con zucca, gamberi rossi e la sua bisque con polvere di caffè



## RISOTTO AI RICCI DI MARE 21

Risotto ai ricci, polvere di limone bruciato e gel al pompelmo



## TAGLIOLINI AL TONNO 17

I tagliolini di nostra produzione vengono mantecati al fumetto, crema di castagne, tonno scottato e gocce di peperone dolce



## PISTACCHI E SCAMPI 18

Maccheroncini di nostra produzione al pesto di pistacchi e basilico, crudité di scampo e spuma di burrata



## SECONDI

## TRANCIO DI PESCATO 20

cotto in padella con il suo fondo su crema di cime di rapa e gocce di mirtillo

## ROMBO AL FORNO 20

Filetto di rombo al forno con burro al limone, melanzana fondente e salsa al miele e senape



## CUBO DI PESCE SPADA 18

Trancio di pesce spada al panko e paprika su salsa alla rucola, melanzana affumicata e veli di carote marinate al liquore "salvia e limone"



## FRITTURA DI PESCE 18

Calamaro, triglia, gamberi e alici del Mediterraneo



## POLPO SCOTTATO 20

cotto a bassa temperatura e scottato in plancia, su cavolfiore arrostito e gel di sedano



-FUORI MENU'

Secondo disponibilità, da richiedere al personale di sala

→ **I VINI LI SCEGLIETE DIRETTAMENTE NELLA NOSTRA CANTINA**

[WWW.RISTORANTELALUNA.IT](http://WWW.RISTORANTELALUNA.IT)

OPPURE SUL SITO LA CARTA RIDOTTA



I piatti raffigurati in questa pagina da noi realizzati potranno essere eventualmente modificati per variazioni stagionali o di mercato.



→ **I PIATTI DI PESCE CRUDO  
DESCRITTI IN QUESTA PAGINA  
SONO SU PRENOTAZIONE, IN  
ALTERNATIVA POTETE SCEGLIERE  
DAL MENÙ ALLA CARTA** ←

**LA DEGUSTAZIONE € 40**

2 gamberi rossi, 2 viola, 2 mazzancolle,  
2 scampi, carpaccio di seppia e di  
capasanta, tartare di tonno



**IL PLATEAU DI CRUDITÈ € 57**  
piatto ben fornito e vario.

Con ostriche, tartare, carpacci e  
gamberi



**IL PLATEAU ROYAL € 150**  
cascata di pesce di tre piani

