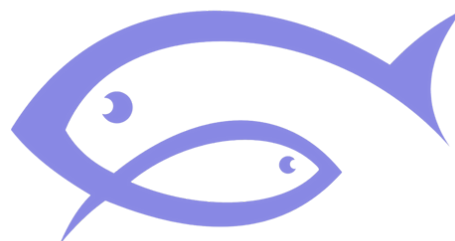


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE



VINI

I VINI SONO ETICHETTATI ED ESPOSTI NELLA NOSTRA CANTINA

OSTRICHE

-SECONDO DISPONIBILITÀ-

PERCORSO OSTRICHE 20

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

-OSTRICHE SPECIAL €4,5/PZ

Di provenienze differenti secondo disponibilità fino ad esaurimento

CRUDITÀ ALLA CARTA



PICCOLA CRUDITÀ 20

Carpaccio di tonno e 3 gamberi viola

TARTARE TONNO 16

Tonno , Mayoluna e gocce di mango.

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

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

SU PRENOTAZIONE



i piatti possono variare secondo disponibilità

DEGUSTAZIONE 40

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

PLATEAU DI CRUDITÀ 57

su prenotazione,
piatto ben fornito e vario.
Con ostriche, tartare, carpacci,
gamberi e scampi

PLATEAU ROYAL 150

su prenotazione
cascata di pesce di tre piani

ANTIPASTI

IN TUTTI I PIATTI



ACCIUGHE CANTABRICO 14

Acciughe del Cantabrico, salsa verde al prezzemolo, burro salato e crostini.



CAPESANTE SCOTTATE 18

Capesante scottate, su vellutata di piselli, crumble all'anice e fiocchi di tonnetto essiccato.



BRESAOLA DI PESCE SPADA 17

Pesce spada di prima scelta in salamoia per 5 giorni poi speziato e stagionato, a fette sottili con emulsione di asparagi.

SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE IN ROSSO 17

zuppa rossa di calamaro, cozze, gamberi e filettini di pesce.



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 spuma di yogurt e gocce di cigliegia.



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

PRIMI

PISTACCHI E SCAMPI 18

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



PLIN XL DI SCORFANO 18

Una versione di nostra produzione dell'agnolotto del plin nel formato XL ripieni di scorfano al ragù di ricciola su salsa di carota viola e gel di yuzu.



LINGUINE AI RICCI 19

Linguine ai ricci di mare emulsionati, pinoli e bottarga su vellutata di finocchi e concassè di pomodoro.



RISOTTO GAMBERO E GIN LEMON 21

Risotto sfumato al gin con gambero rosso in tre consistenze e gel di lime.



TAGLIOLINI AL TONNO 17

Mantecati alla colatura di alici riserva Armatore, tonno arrostito, uvetta, pesto di mandorle tostate e crumble alla 'nduja.



SECONDI

TRANCIO DI PESCATO 20

Cotto in padella e condito con il suo fondo al tavolo, asparagi e gocce di frutti rossi.



TRIGLIA DI SCOGLIO 18

Filetto di triglia farcita di patate mantecate con pomodorini confit e olive di riviera.



BACCALA' E GAMBERO 18

Baccalà e gambero avvolto in foglia di lattuga, cottura a bassa temperatura su salsa di patate al basilico e fiocchi di cipolle

FRITTURA DI PESCE 18

Calamaro, triglia, gamberi e alici del Mediterraneo



POLPO SCOTTATO 20

cotto a bassa temperatura e scottato in plancia, con melanzana fondente e tre salse, piccante, mango e senape

FUORI MENU'

Secondo disponibilità, da richiedere al personale di sala

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

