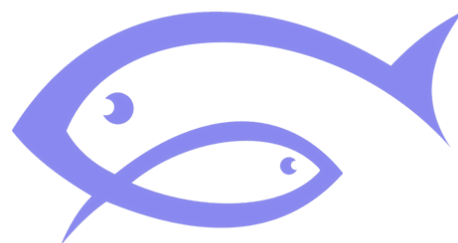


La Luna

ENOTECA E RISTORANTE



CARTA DEI 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

PESCE CRUDO



PICCOLA CRUDITÀ 20

Carpaccio di tonno e 3 gamberi rossi

TARTARE TONNO 17

Tonno, salsa di senape e miele di castagno, capperi

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 15
Acciughe del Cantabrico, panbrioches tostato, burro mantecato e limone candito. 

CAPESANTE SCOTTATE 18
Capasante scottate, cipolle rosse caramellate con salsa di soia e miele, lenticchie croccanti


BRESAOLA DI PESCE SPADA 18
Pesce spada di prima scelta in salamoia per 5 giorni poi speziato e stagionato, servito con carota marinata al bergamotto, sedano, pomodorini, germogli e caviale d'aringa. 


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 waffle tiepido e formaggio fresco all'erba cipollina e uvetta

*****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 19
Maccheroncini di nostra produzione al pesto di pistacchi e basilico, crudité di scampo e spuma di burrata. 


PLIN SCORFANO E TARTUFO 20
Una versione di nostra produzione dell'agnolotto del plin nel formato XL, ripieni di scorfano, saltati con ricciola tostata, cavolo nero, crema di zucca e tartufo. 


LINGUINE AI RICCI 19 
Linguine ai ricci di mare emulsionati, pinoli e bottarga su vellutata di finocchi e concassè di pomodoro.

RISOTTO 4G  21
riso sfumato al gin con gambero rosso in 3 consistenze (bisque, polvere e crudo) e gel di yuzu


TAGLIOLINI AL TONNO 17 
Tagliolini di nostra produzione con tonno arrostito, vellutata di broccoli, sfoglie di tonnetto essiccato e gocce di scamorza. 

SECONDI

TRANCIO DI PESCATO 21
Cotto in padella e condito con il suo fondo al tavolo, verdura di stagione. 

RANA PESCATRICE LARDELLATA 19
Rana pescatrice avvolta da lardo pancettato, crema di cavolfiore e crumble al nero di seppia 

POLPO SCOTTATO 21
cotto a bassa temperatura e scottato in plancia con castagne e zucca arrostita

SPADA IN CROSTA 19 
cubo di spada in crosta di panko, zucca mantovana, pioppini e chips di cavolo nero

FRITTURA DI PESCE 18 
Calamaro, triglia, gamberi e alici del Mediterraneo

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

