



Luna Nuova

Ristorante - Pizzeria
Eventi & Banchetti



Antipasti

Mix di antipasti

(insieme di 6 antipasti a discrezione dello chef, **Glutine, Lattosio, Soia**)
potrebbero contenere allergeni è quindi opportuno comunicare eventuali
intolleranze e/o allergie ai nostri collaboratori

€ 23,00

Crudi di mare (1 Scampo, 2 Gamberi rossi, 2 Ostriche)

€ 28,00

Bocconi in salsa

(murici, pomodoro, olio, sale, aglio, basilico, prezzemolo, aceto)

€ 18,00

Polpo* fritto, cetriolo al mojito e spuma di yogurt AD

(polpo* fritto CBT 72°C 7h, farina riso, sale, olio, rum bianco, menta, zucchero di canna)

€ 18,50

Insalata di Seppia

in osmosi di zafferano, finocchio al ghiaccio e citronette di sedano e mela verde
(olio, sale, agrumi)

€ 15,00

Tartare di Tonno

spuma di burrata, basilico e cipolla caramellata al balsamico
(capperi, olio, sale, pepe, lattosio, zucchero di canna, menta)

€ 19,00

Insalata di mare

con vinaigrette al balsamico
(molluschi, crostacei, olio, sale, aglio, prezzemolo, aceto, basilico)

€ 18,00

Guazzetto di cozze con pomodorini e basilico

(cozze, pomodorini, olio, olio all'aglio, vino bianco, basilico)

€ 16,00

Sashimi di Salmone**

marinato agli agrumi, semifreddo di bufala, coulis di pomodoro giallo e salsa ponzu
(sale, spezie, lattosio, soia)

€ 17,00

Scaloppata di Ombrina

citronette agli agrumi, soia e purea di mango
(olio, sale)

€ 16,00

Tagliere di salumi e formaggi

(prosciutto crudo, guanciale, coppa, salsiccia e formaggi)
potrebbero esserci delle variazioni

€ 16,00

Carpaccio di Black Angus

affumicato, melone estivo e salsa ai frutti rossi

€ 15,00

Coperto € 2,50

*Prodotto surgelato

**Prodotto acquistato fresco abbattuto in loco

Prodotti evidenziati potrebbero contenere allergeni



Luna Nuova

Ristorante - Pizzeria
Eventi & Banchetti



Primi Piatti

Casacce

pomodorino confit, **bottarga** di muggine e gratugiata di limone
(aglio, olio, sale)

€ 15,00

Risotto al vermentino

seppia, il suo nero e coulis di pomodoro alla vaniglia
(cipolla, olio, sale, **molluschi**, aglio)

€ 17,00

Ravioli di **ricciola**

bisque di **crostacei**, basilico e finocchio croccante
(glutine, uovo, cipolla, vino bianco, aglio, olio, sale, pomodoro)

€ 19,00

Fregola mantecata ai frutti di mare

(glutine, vino bianco, **molluschi**, **crostacei**, pomodoro, basilico, aglio, sale, olio)

€ 18,00

Spaghetti **vongole**, pomodorino e **bottarga**

(glutine, olio, sale, aglio, vino bianco, prezzemolo)

€ 19,00

Spaghetto di nostra produzione **all'astice**

(glutine, pomodorini, brandy, basilico, cipolla, olio, sale, aglio)

€ 25,00 P.P. (minimo 2 persone)

Tagliolino di nostra produzione

salsa di **burrata**, pomodorino scoppiato, tartare di scottona e granella di **pistacchio**
(glutine, nero di seppia, lattosio, olio, sale, pepe)

€ 17,00

Coperto € 2,50

*Prodotto surgelato

**Prodotto acquistato fresco abbattuto in loco

Prodotti evidenziati potrebbero contenere allergeni



Luna Nuova

Ristorante - Pizzeria
Eventi & Banchetti



Secondi Piatti Pesce

Calamaro* fritti con maionese all'aioli

(molluschi, glutine, sale, aglio, uova)

€ 18,00

Calamaro* grigliato con olio al basilico

(molluschi, olio, sale, prezzemolo)

€ 17,00

Orata** alla griglia

(olio, sale)

€ 16,00

Fritto misto con maionese alla paprika

(molluschi, crostacei, latterini, verdure in pastella, glutine, olio, sale, uovo)

€ 19,00

Contorno

Patate al forno

(olio, sale, aglio)

€ 6,00

Patatine fritte

€ 6,00

Insalata mista

(Iceberg, radicchio, rucola, pomodoro)

€ 6,00

Verdure griglia

(olio, sale, aglio)

€ 6,00

Coperto € 2,50

*Prodotto surgelato

**Prodotto acquistato fresco abbattuto in loco

Prodotti evidenziati potrebbero contenere allergeni



Luna Nuova

Ristorante - Pizzeria
Eventi & Banchetti



Secondi Piatti Carne

Tagliata di manzo** rucola e grana

(olio e sale)

€ 17,00

Fiorentina**

(olio e sale)

€ 5,00 l'etto (peso medio 1.000 gr.)

Costata**

(olio e sale)

€ 4,00 l'etto (peso medio 0.500gr.)

Tomahawk**

(olio e sale)

€ 6,00 l'etto (peso medio 1.000gr.)

Filetto di manzo al pepe rosa

(lattosio, sale, olio, vino bianco)

€ 20,00

Coperto € 2,50

*Prodotto surgelato

**Prodotto acquistato fresco abbattuto in loco

Prodotti evidenziati potrebbero contenere allergeni