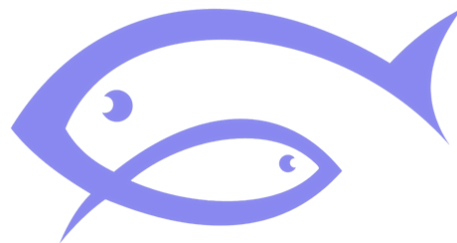


La Luna

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

PLATEAU DI CRUDITÀ 60

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

DEGUSTAZIONE 43

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

PLATEAU ROYAL 160

su prenotazione
cascata di pesce di tre piani

ANTIPASTI

IN TUTTI I PIATTI



ACCIUGHE CANTABRICO 16

Acciughe del Cantabrico, panbrioches tostato, burro montato e limone candito.



SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE IN ROSSO 17

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



SGOMBRO, SEDANO RAPA SOFFICE E CHIPS CROCCANTI 17

Filetti di sgombro cotto al punto, su morbida sifonata di sedano rapa e le sue chips con crumble al nero di seppia.

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 gel di agrumi e insalatina croccante di puntarelle allo zenzero

LINGOTTO DI RANA PESCATRICE 17

Lingotto di rana pescatrice al forno con panure profumata alle erbe fini, servito su una morbida crema di pomodorini gialli



*****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.



RICCI E LATTUGA DI MARE 19

Linguine ai ricci di mare emulsionati, pinoli e bottarga su vellutata di lattuga di mare



PLIN XL DI SCORFANO IN CREMA DI ZUCCA E GAMBERO ROSSO 20

Una versione di nostra produzione dell'agnolotto del plin nel formato XL, ripieni di scorfano, serviti con crema di zucca, cubetti di zucca arrostita, gambero rosso crudo, aglio nero e croccanti chips di cavolo nero.



RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 21

Risotto cremoso al ragù nero di seppia, la seppia cotta a bassa temperatura e limone fermentato.



TAGLIOLINI CON TONNO ARROSTITO, PESTO DI NOCCIOLE E RICOTTA MANTECATA

Tagliolini di nostra produzione con tonno arrostito, pesto di nocciole e ricotta mantecata



SECONDI

TRANCIO DI PESCATO 25

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



ROMBO, SALSA DI CASTAGNE E FUNGHI PIOPPINI 19

Rombo sfilettato e formato, servito con salsa di castagne artigianale, funghi pioppini, gel di mandarino e spugna di prezzemolo.



SALMONE SELVAGGIO 21

Salmone sockeye arrostito su vellutata di rucola, finocchi croccanti e cialda di sesamo



FRITTURA DI PESCE 18

Calamaro, triglia, gamberi e alici del Mediterraneo



POLPO IN COTTURA LENTA 23

Tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, maionese realizzata con l'acqua di cottura e polpettine di polpo con zucca affumicata

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 € 43

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



IL PLATEAU DI CRUDITÈ € 60

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

IL PLATEAU ROYAL € 160
cascata di pesce di tre piani

