

## i tortelloni della pizzeria

Cancro pomodoro, mozzarella, dopo cottura: pomodorini, prosciutto crudo, bufala	10,5
Gemelli mozzarella, patate lesse, Parmigiano, dopo cottura: crema di aceto balsamico, Parmigiano, lardo	10,5
Bilancia pomodoro, mozzarella, dopo cottura: cotto, bufala, pomodorini	10,5

### supplementi pizzeria

Tirata	1,5
Doppia pasta	1
Integrale	1
aggiunte:	
Tartufo   Bufala   Prosciutto Crudo	2
Funghi   Salsiccia   Pomodori Secchi   Cotto   Provola	1
Altri ingredienti	0,5

## gnocchini

1. Insalata, pomodori, stracciatella 🍃	6,5
2. Prosciutto cotto, pomodoro, maionese, insalata	6,5

## panini

1. Salsiccia, cipolla, maionese	6,5
2. Prosciutto crudo, fontina, maionese, insalata	6,5

## hamburger

1. Angus, insalata, pomodoro, maionese, cipolla caramellata	11
2. Pollo, insalata, maionese, pomodoro	11
3. Angus, prosciutto crudo di Parma, crema Parmigiano, scaglie Parmigiano, insalata	11
4. Angus, salsa barbecue, cipolla caramellata, pancetta croccante, pomodori, insalata	11
5. Cotoletta, insalata, pomodoro, maionese	11

gli hamburger vengono serviti con patatine fritte

## poke

1. Riso basmati, salmone, edamame, pomodorini, mix semi	13
2. Riso basmati, pollo alla piastra, edamame, pomodorini, carote, mix semi	11
3. Riso basmati, feta, edamame, pomodorini, mix semi 🍃	11

### aggiunte possibili

Cipolla / Mais / Ananas / Feta / Tonno sott'olio / Crostini	0,5
---	-----

## dolci di nostra produzione

	5,5
--	-----

Per la preparazione di alcuni piatti possono essere utilizzati ingredienti surgelati.  
Per consultare la lista allergeni, richiedere al personale.

🍃 Vegetariano   🌱 Vegano   🌾 Integrale   Tutti gli impasti sono senza lattosio

## bevande

Acqua (0,75 L)	2
Coca-Cola (1 L)	6
Coca-Cola spina (piccola)	2,5
Coca-Cola spina (media)	3,5
Coca-Cola lattina (33 cl)	3
Coca-Cola Zero lattina (33 cl)	3
Fanta lattina (33 cl)	3
Sprite lattina (33 cl)	3
Lemonsoda lattina (33 cl)	3
Galvanina gusto arancia   chinotto   limonata   cedrata (35 cl)	3,5
Heineken bottiglia (66 cl)	4,5
Heineken (33 cl)	3,5
Ichnusa (33 cl)	4
Ceres (33 cl)	4
Corona (33 cl)	4
Corona analcolica (33 cl)	4
Birra Moretti Oro spina (media - 0,4)	4,5
Birra Moretti Oro spina (piccola - 0,2)	3
Birra Moretti Oro spina (1 L)	10
Weiss Paulaner (media - 0,5)	5,5
Weiss Paulaner (piccola - 0,3)	3,5
Vino alla spina rosso fermo   bianco leggermente frizzante (1/4 L)	2,5
Vino alla spina rosso fermo   bianco leggermente frizzante (1/2 L)	3,5
Vino alla spina rosso fermo   bianco leggermente frizzante (1 L)	7

## caffetteria

Caffè	1,5
Caffè corretto	2
Caffè shakerato	2,5
Cappuccino	2
Caffè Ginseng	1,5
Caffè d'orzo	1,5
Liquori	3,5
Zacapa 23 anni	6
Zacapa XO	8
Lagavulin	6
Cardenal Mendoza	6
Grappa Invecchiata	4
Diplomatico Riserva	6
Matusalem 23 anni	6
Martell	6
Jack Daniels	4
Glen Grant	4

Scarica il menu



Scan for English menu



RistoranteLunaCafe

[www.ristoranteluna.it](http://www.ristoranteluna.it)

# Luna

RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

alcune pietanze dalla cucina...

## antipasti

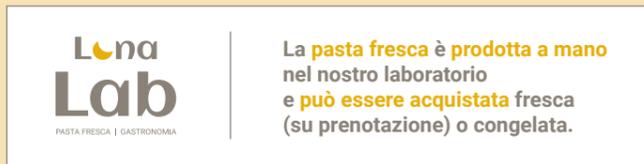
Sformatino di patate e speck alla crema di tartufo	7
Polenta fritta con stracchino, pomodorini, rucola	6,5
Polenta fritta con lardo di Colonnata	7
Piatto salumi e formaggi	9,5
Grissini caldi con prosciutto crudo, Parmigiano, cipolline sott'olio	11,5
Rotolo con stracchino e rucola	7
Rotolo con prosciutto cotto e mozzarella	7

## primi

Gramigna panna e salsiccia	7
Penne all'arrabbiata	7
Risotto alle verdure	7,5
Tagliatelle al ragù	8
Passatelli in brodo	9
Tortellini in brodo   alla panna	12,5
Tortelli ricotta e spinaci con burro e salvia    al ragù	10
Tortelli patate e speck con burro fuso e Parmigiano	10
Tortelli ricotta e noci con burro fuso e Parmigiano	10
Tortelli di zucca con burro fuso e scaglie Parmigiano	10
Tortelli di cipolla con burro fuso e pancetta croccante	10

Con confettura di cipolle prodotta dal laboratorio Marmelliamo di METEAPERTE

(Associazione per il pieno sviluppo delle persone con abilità differenti) [www.meteaperte.it](http://www.meteaperte.it)



## secondi

Tagliata di manzo olio e rosmarino   rucola e scaglie di Parmigiano	11
Tagliata di filetto olio e rosmarino	18
Grigliata mista	12
Filetto alla griglia	18
Costata di manzo alla griglia circa 500 g (4,00 € l'etto)	20
Pollo in insalata base di insalata mix, pollo grigliato, scaglie di Parmigiano	9,5
Roast beef	8
Carpaccio di tacchino rucola e scaglie di Parmigiano	8,5
Carpaccio di manzo rucola e scaglie di Parmigiano	9
Tartare di manzo con cipolla, pomodorini, capperi e senape	13,5
Cotoletta alla milanese	8

## contorni

Insalata	4
Patate fritte	4
Spinaci al burro	4
Spinaci aglio, olio, peperoncino	4
Verdure alla griglia	4

Ogni giorno, tante altre proposte fuori menu!

le nostre pizze...

## le classiche

Margherita pomodoro, mozzarella	6
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	7
Marinara pomodoro, aglio, origano	5,5
Quattro Stagioni pomodoro, mozzarella, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto	8
Funghi Porcini pomodoro, mozzarella, porcini	8,5
Salsiccia pomodoro, mozzarella, salsiccia	7
Diavola pomodoro, mozzarella, salamino	7,5
Quattro Formaggi pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, Parmigiano	8
Verdure Grigliate pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	7,5
Romana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	7
Capricciosa pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto	8
Prosciutto Crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	8
Pugliese pomodoro, mozzarella, cipolla, Parmigiano	7
Speciale pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico	8,5
Patate Fritte pomodoro, mozzarella, patate fritte	7
Würstel pomodoro, mozzarella, würstel	6,5

## le bianche

Orsa Maggiore mozzarella, patate, dopo cottura: lardo di colonnata, crema di aceto balsamico, Parmigiano	8
Cassiopea mozzarella, taleggio, pancetta, noci, crema di aceto balsamico	8,5
Stella Polare mozzarella, gorgonzola, spinaci, pancetta	8
Via Lattea mozzarella, taleggio, speck, radicchio	8
Idra mozzarella, patate lesse, funghi, tartufo	8
Mira mozzarella, dopo cottura: prosciutto crudo, pomodorini, rucola	8
Cintura di Orione mozzarella, speck, cipolla, Parmigiano, funghi freschi	9
Ercole mozzarella, pancetta, crema di aceto balsamico, Parmigiano	8
Salsiccia e Friarielli mozzarella, salsiccia, friarielli	8
Andromeda mozzarella, funghi freschi, rucola, radicchio, scaglie di Parmigiano	8,5
Grande Orsa mozzarella, salame dolce, pomodorini, mascarpone, radicchio fuori forno	9
Centauro mozzarella, salsiccia, porcini, provola, dopo cottura: rucola, scaglie di Parmigiano	9

## le rosse

Saturno pomodoro, salamino, cipolla, lardo di colonnata	8
Kepler pomodoro, fuori cottura: radicchio, rucola, pomodorini, sale, olio, origano	8
Sirio pomodoro, pomodorini, stracciatella, crema di aceto balsamico	8

## le integrali

Indus bianca, bufala, funghi freschi, peperoni, scaglie di Parmigiano	9,5
Gemini pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, pomodorini secchi, salsiccia, basilico	9
Leo pomodoro, mozzarella, salamino, patate lesse, mascarpone, crema tartufo	10,5
Orione pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola	8
Apollo pomodoro, dopo cottura: insalata di pomodorini, origano, cipolla	7
Scudo pomodoro, dopo cottura: insalata di funghi freschi, pomodorini, rucola	9

**Luna**  
RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

## le speciali

Mercurio pomodoro, mozzarella, bufala, funghi porcini, basilico, pangrattato	9
Urano pomodoro, mozzarella, dopo cottura: bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano, crema di aceto balsamico	8,5
Nettuno pomodoro, mozzarella, 1/4 cotto, 1/4 würstel, 1/4 salamino, 1/4 salsiccia	8,5
Venere pomodoro, mozzarella, speck, funghi freschi, gorgonzola, dopo cottura: stracciatella	9
Terra pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pomodorini, speck, Parmigiano	9
Marte pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodorini secchi	9
Giove pomodoro, mozzarella, dopo cottura: stracciatella, rucola	8,5
Plutone pomodoro, mozzarella, dopo cottura: insalata di pomodorini, origano, cipolla	8
Sole pomodoro, mozzarella, dopo cottura: insalata di funghi freschi, pomodorini, rucola	9
Luna pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodorini, dopo cottura: bresaola	8
Frutti di Mare pomodoro, mozzarella, frutti di mare	9,5
Eris pomodoro, mozzarella, salame dolce, funghi freschi, emmental	9

## le strie

Classica olio, origano, sale	4
Rossa pomodoro, olio, origano, sale	4,5
Crudo olio, origano, prosciutto crudo	7
Estiva olio, origano, sale, dopo cottura: bufala, rucola, pomodorini	7,5
Ghiotta funghi, prosciutto cotto, salsiccia, origano	7,5
Vernazza pomodoro, origano, olive taggiasche, acciughe, capperi, basilico	7,5
Saporita pomodorini, cipolla, salsiccia, ciancia	7,5

## i mezzi metri

Margherita	18
Farcito	22

## i calzoni

Classico pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6,5
Farcito pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto	8
Calzonetto pomodoro, provola, melanzane, Parmigiano, crudo fuori forno	8,5

## i calzoni tirati\*

Ariete pomodoro, mozzarella, origano, dopo cottura: prosciutto crudo	10,5
Pesci pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck, dopo cottura: funghi e Parmigiano	10,5
Toro mozzarella, patate lesse, mascarpone, dopo cottura: scaglie Parmigiano, crema di aceto balsamico	10,5
Leone gorgonzola, stracchino, rucola, dopo cottura: speck, rucola	10,5
Sagittario pomodoro, mozzarella, origano, salamino, dopo cottura: crudo, bufala	10,5
Acquario pomodoro, mozzarella, tartufo, pancetta, Parmigiano, fuori cottura: radicchio, scaglie di Parmigiano	10,5

\* sui calzoni (tirati) non sono possibili variazioni

il pomodoro può contenere tracce di basilico e origano

Vegetariano

Vegano

Integrale

Tutti gli impasti sono senza lattosio

*I nostri vini...*

## lambrusco

Foglie rosse (375 cc)	6
Grasparossa Settecani	7
Concerto (375 cc)	7,5
Ottocento Nero	11
Grasparossa Vini del Re	12
Concerto	13
Lambrusco di Sorbara	13
Otello	14
Venturini Baldini	14

## rosso fermo

Valpolicella (375 ml)	8
Chianti	15
Sangiovese Romagna	15
Barbera "Uve extra mature"	16
Barbera d'Alba	16
Morellino di Scansano	16
Valpolicella Classico	17
Teroldego	18
Lagrein Riserva	18
Primitivo Salento	18
Montepulciano d'Abruzzo	20
Sangiovese Riserva	20
Ripasso Valpolicella	20
Chianti Riserva	22
Etna Rosso	24
Barbaresco	30
Nobile Montepulciano	30
Pinot Nero Riserva	30
Amarone	48

## bianco fermo

Vermentino Gallura	16
Rosato "Prima brezza" Liguria	16
Pinot Bianco Alto Adige	18
Ribolla Gialla	18
Lugana	18
Chardonnay	18
Riesling	18
Gewurztraminer	19
Vermentino Colli di Luni	19
Sauvignon	19
Kerner	19
Pecorino d'Abruzzo	20
Greco di Tufo	22
Etna Bianco	24

*I nostri vini...*

## le bollicine

Malvasia Dolce	15
Prosecco DOC	16
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.	19
Trento DOC	28
Metodo Classico	28
Francia Corta Saten	28
Bellavista Alma Brut	44
Cà del Bosco	44
Ca' del Bosco Magnum	90

*le nostre birre...*

## birra appennino



Microbirrifico artigianale e indipendente.

*Piccola realtà artigianale e indipendente situata nella splendida cornice dell'appennino toscano-emiliano.*

<b>LAGO NERO (0,50 L)</b> STOUT. Birra scura e leggera con sentori di caffè e liquirizia. 4,0%	6
<b>DRAGONE (0,50 L)</b> PILSNER. Beverina e dolce nella sua semplicità. 4,5%	6
<b>CUSNA (0,50 L)</b> IPA. Tropicale, luppolata e leggermente amara. 5,0%	6
<b>NINFA (0,50 L)</b> SAISON. Belga, intensa e aromatica. 6,0%	6
<b>CIMONE (0,50 L)</b> AMBER ALE. Ambrata, maltata e gustosa. 5,0%	6

## birra salento



Birrai per passione

<b>SALENTO AGRICOLA (0,50 L)</b> LAGER. Colore oro chiaro. 5,0% Fermentazione bassa. IBU 22 <i>Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato. Nel pieno della tradizione birraria i toni dolci del malto la fanno da padrone mentre i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi, dall'erbaceo al floreale. Compagna ideale di qualsiasi momento della giornata.</i>	6
<b>SALENTO AGRICOLA AMBRATA (0,50 L)</b> RED LAGER. Colore ambrato carico. 6,5% Fermentazione bassa. IBU 30 <i>Birra di origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati. Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale. L'amaro sostiene i gusti del malto permettendo però alla dolcezza di restare sul finale. Birra strutturata ma al contempo facile da bere. Da abbinare con una pizza importante o una grigliata di carne.</i>	6
<b>SALENTO TIPA (0,33 L)</b> IPA. Colore dorato. 4,8% Fermentazione alta. IBU 48 <i>Ipa dal colore opalescente, fresca, beverina e accattivante. Le note dei malti, pils e pale, la rendono bilanciata sull'aromaticità dei luppoli, con note di miele. La luppolatura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Una birra complessa da bere in ogni momento della giornata.</i>	4,5

## le tedesche



<b>KELLERBIER MONCHSHOF (0,50 L) - Origine Germania</b> Colore ambrato. 5,4% Gradevolmente maltata con vivaci note di lievito. Sapore delicato.	5,5
<b>ORIGINAL MONCHSHOF (0,50 L) - Origine Germania</b> Colore chiaro. 4,9% Birra fine di tipo Pils. Aroma fiori di luppolo.	5,5
<b>KAPUZINER HEFE-WEISSBIER (0,50 L) - Origine Germania</b> Colore dorato. 5,4% Tipo weiss.	5,5
<b>BOCKBIER MONCHSHOF (0,50 L) - Origine Germania</b> Colore ramato. Rossa doppio malto. 6,9% Gusto pieno e asciutto. Profumo speziato, caramello e ribes.	5,5

**Luna**

RISTORANTE | PIZZERIA | BAR