# i tortelloni della pizzeria

| | |
|---|---|
| **Cancro** *pomodoro, mozzarrella, 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 | 7 |
| 2. Prosciutto cotto, pomodoro, maionese, insalata | 7 |

# panini

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

# hamburger

| | |
|---|---|
| 1. Angus, insalata, pomodoro, maionese, cipolla caramellata | 12 |
| 2. Pollo, insalata, maionese, pomodoro | 12 |
| 3. Angus, prosciutto crudo di Parma, crema Parmigiano, scaglie Parmigiano, insalata | 12 |
| 4. Angus, salsa barbecue, cipolla caramellata, pancetta croccante, pomodori, insalata | 12 |
| 5. Cotoletta, insalata, pomodoro, maionese | 12 |

**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

Servizio e coperto 3

*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*

Luna

RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

*RistoranteLunaCafe*

www.ristoranteluna.it

*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*

Luna Lab
PASTA FRESCA | GASTRONOMIA

La **pasta fresca** è **prodotta a mano** nel nostro laboratorio e **può essere acquistata** fresca (su prenotazione) o congelata.

# 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* | 14 |
| **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* | 7 |
| **Napoli** *pomodoro, mozzarella, acciughe, origano* | 8 |
| **Marinara** *pomodoro, aglio, origano* | 6,5 |
| **Quattro Stagioni** *pomodoro, mozzarella, salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto* | 9 |
| **Funghi Porcini** *pomodoro, mozzarella, porcini* | 9,5 |
| **Salsiccia** *pomodoro, mozzarella, salsiccia* | 8 |
| **Diavola** *pomodoro, mozzarella, salamino* | 8,5 |
| **Quattro Formaggi** *pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, Parmigiano* | 9 |
| **Verdure Grigliate** *pomodoro, mozzarella, verdure grigliate* | 8,5 |
| **Romana** *pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano* | 8 |
| **Capricciosa** *pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto* | 9 |
| **Prosciutto Crudo** *pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo* | 9 |
| **Pugliese** *pomodoro, mozzarella, cipolla, Parmigiano* | 8 |
| **Speciale** *pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico* | 9,5 |
| **Patate Fritte** *pomodoro, mozzarella, patate fritte* | 8 |
| **Würstel** *pomodoro, mozzarella, würstel* | 7,5 |

# le bianche

| | |
|---|---|
| **Orsa Maggiore** *mozzarella, patate, dopo cottura: lardo di colonnata, crema di aceto balsamico, Parmigiano* | 9 |
| **Cassiopea** *mozzarella, taleggio, pancetta, noci, crema di aceto balsamico* | 9,5 |
| **Stella Polare** *mozzarella, gorgonzola, spinaci, pancetta* | 9 |
| **Via Lattea** *mozzarella, taleggio, speck, radicchio* | 9 |
| **Idra** *mozzarella, patate lesse, funghi, tartufo* | 9 |
| **Mira** *mozzarella, dopo cottura: prosciutto crudo, pomodorini, rucola* | 9 |
| **Cintura di Orione** *mozzarella, speck, cipolla, Parmigiano, funghi freschi* | 10 |
| **Ercole** *mozzarella, pancetta, crema di aceto balsamico, Parmigiano* | 9 |
| **Salsiccia e Friarielli** *mozzarella, salsiccia, friarielli* | 9 |
| **Andromeda** *mozzarella, funghi freschi, rucola, radicchio, scaglie di Parmigiano* | 9,5 |
| **Grande Orsa** *mozzarella, salame dolce, pomodorini, mascarpone, radicchio fuori forno* | 10 |
| **Centauro** *mozzarella, salsiccia, porcini, provola, dopo cottura: rucola, scaglie di Parmigiano* | 10 |

# le rosse

| | |
|---|---|
| **Saturno** *pomodoro, salamino, cipolla, lardo di colonnata* | 9 |
| **Kepler** *pomodoro, fuori cottura: radicchio, rucola, pomodorini, sale, olio, origano* | 9 |
| **Sirio** *pomodoro, pomodorini, stracciatella, crema di aceto balsamico* | 9 |

# le integrali

| | |
|---|---|
| **Indus** *bianca, bufala, funghi freschi, peperoni, scaglie di Parmigiano* | 10,5 |
| **Gemini** *pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, pomodorini secchi, salsiccia, basilico* | 10 |
| **Leo** *pomodoro, mozzarella, salamino, patate lesse, mascarpone, crema tartufo* | 11,5 |
| **Orione** *pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola* | 9 |
| **Apollo** *pomodoro, dopo cottura: insalata di pomodorini, origano, cipolla* | 8 |
| **Scudo** *pomodoro, dopo cottura: insalata di funghi freschi, pomodorini, rucola* | 10 |

Luna
RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

# le speciali

| | |
|---|---|
| **Mercurio** *pomodoro, mozzarella, bufala, funghi porcini, basilico, pangrattato* | 10 |
| **Urano** *pomodoro, mozzarella, dopo cottura: bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano, crema di aceto balsamico* | 9,5 |
| **Nettuno** *pomodoro, mozzarella, 1/4 cotto, 1/4 würstel, 1/4 salamino, 1/4 salsiccia* | 9,5 |
| **Venere** *pomodoro, mozzarella, speck, funghi freschi, gorgonzola, dopo cottura: stracciatella* | 10 |
| **Terra** *pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pomodorini, speck, Parmigiano* | 10 |
| **Marte** *pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodorini secchi* | 10 |
| **Giove** *pomodoro, mozzarella, dopo cottura: stracciatella, rucola* | 9,5 |
| **Plutone** *pomodoro, mozzarella, dopo cottura: insalata di pomodorini, origano, cipolla* | 9 |
| **Sole** *pomodoro, mozzarella, dopo cottura: insalata di funghi freschi, pomodorini, rucola* | 10 |
| **Luna** *pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodorini, dopo cottura: bresaola* | 9 |
| **Frutti di Mare** *pomodoro, mozzarella, frutti di mare* | 10,5 |
| **Eris** *pomodoro, mozzarella, salame dolce, funghi freschi, emmental* | 10 |

# le strie

| | |
|---|---|
| **Classica** *olio, origano, sale* | 5 |
| **Rossa** *pomodoro, olio, origano, sale* | 5,5 |
| **Crudo** *olio, origano, prosciutto crudo* | 8 |
| **Estiva** *olio, origano, sale, dopo cottura: bufala, rucola, pomodorini* | 8,5 |
| **Ghiotta** *funghi, prosciutto cotto, salsiccia, origano* | 8,5 |
| **Vernazza** *pomodoro, origano, olive taggiasche, acciughe, capperi, basilico* | 8,5 |
| **Saporita** *pomodorini, cipolla, salsiccia, ciancia* | 8,5 |

# i mezzi metri

| | |
|---|---|
| **Margherita** | 19 |
| **Farcito** | 23 |

# i calzoni

| | |
|---|---|
| **Classico** *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto* | 7,5 |
| **Farcito** *pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto* | 9 |
| **Calzonetto** *pomodoro, provola, melanzane, Parmigiano, crudo fuori forno* | 9,5 |

# i calzoni tirati*

| | |
|---|---|
| **Ariete** *pomodoro, mozzarella, origano, dopo cottura: prosciutto crudo* | 11 |
| **Pesci** *pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck, dopo cottura: funghi e Parmigiano* | 11 |
| **Toro** *mozzarella, patate lesse, mascarpone, dopo cottura: scaglie Parmigiano, crema di aceto balsamico* | 11 |
| **Leone** *gorgonzola, stracchino, rucola, dopo cottura: speck, rucola* | 11 |
| **Sagittario** *pomodoro, mozzarella, origano, salamino, dopo cottura: crudo, bufala* | 11 |
| **Acquario** *pomodoro, mozzarella, tartufo, pancetta, Parmigiano, fuori cottura: radicchio, scaglie di Parmigiano* | 11 |

** 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 |

Luna

RISTORANTE | PIZZERIA | BAR

*i nostri vini...*

# le bollicine

| | |
|---|---|
| Malvasia Dolce | 15 |
| Prosecco DOC | 16 |
| Prosecco Valdobbiadene DOCG | 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

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

LAGO NERO *(0,50 L)* 6
STOUT. *Birra scura e leggera con sentori di caffè e liquirizia. 4,0%*

DRAGONE *(0,50 L)* 6
PILSNER. *Beverina e dolce nella sua semplicità. 4,5%*

CUSNA *(0,50 L)* 6
IPA. *Tropicale, luppolata e leggermente amara. 5,0%*

NINFA *(0,50 L)* 6
SAISON. *Belga, intensa e aromatica. 6,0%*

CIMONE *(0,50 L)* 6
AMBER ALE. *Ambrata, maltata e gustosa. 5,0%*

# birra salento

Birrai per passione

SALENTO AGRICOLA *(0,50 L)* 6
LAGER. Colore oro chiaro. 5,0%
Fermentazione bassa. IBU 22

*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.*

SALENTO AGRICOLA AMBRATA *(0,50 L)* 6
RED LAGER. Colore ambrato carico. 6,5%
Fermentazione bassa. IBU 30

*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.*

SALENTO TIPA *(0,33 L)* 4,5
IPA. Colore dorato. 4,8%
Fermentazione alta. IBU 48

*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.*

# le tedesche

KELLERBIER MONCHSHOF *(0,50 L)* - *Origine Germania* 5,5
Colore ambrato. 5,4% *Gradevolmente maltata con vivaci note di lievito. Sapore delicato.*

ORIGINAL MONCHSHOF *(0,50 L)* - *Origine Germania* 5,5
Colore chiaro. 4,9% *Birra fine di tipo Pils. Aroma fiori di luppolo.*

KAPUZINER HEFE-WEISSBIER *(0,50 L)* - *Origine Germania* 5,5
Colore dorato. 5,4% *Tipo weiss.*

BOCKBIER MONCHSHOF *(0,50 L)* - *Origine Germania* 5,5
Colore ramato. Rossa doppio malto. 6,9% *Gusto pieno e asciutto. Profumo speziato, caramello e ribes.*

Luna
RISTORANTE | PIZZERIA | BAR