



Password wifi : moon.2022



**ALLERGENI PRESENTI
NEI NOSTRI PIATTI**

- ①  **ARACHIDI**
peanuts
- ②  **GLUTINE**
cereals with
wheat
- ③  **CROSTACEI**
crustaceans
- ④  **SOLFITI**
solphur dioxide
(sulphites)

- ⑤  **LATTE**
milk
- ⑥  **LUPINI**
lupins
- ⑦  **MOLLUSCHI**
mollusc
- ⑧  **FRUTTA A
GUSCIO**
nuts
- ⑨  **PESCE**
fish

- ⑩  **SEDANO**
celery
- ⑪  **SESAMO**
sesame
- ⑫  **SENAPE**
mustard
- ⑬  **SOIA**
soya
- ⑭  **UOVA**
eggs

Se avete particolari intolleranze o allergie alimentari vi preghiamo di informare il nostro personale.



PIATTO PICCANTE



PIATTO VEG

*** prodotto che per motivi stagionali o di reperibilità potrebbe essere di origine surgelata**

LE IMMAGINI INSERITE SONO SOLO A SCOPO ILLUSTRATIVO

coperto/cover € 2,50



ANTIPASTI di terra

land appetizers

Bruschetta della casa
home bruschetta



€ 4,00

Tagliere di salumi assortiti con gnocco fritto
assorted cold cuts platter with gnocco fritto

€ 12,00

Burrata con prosciutto crudo
burrata with raw ham

€ 10,00

Polenta taragna con funghi porcini (piatto invernale)
polenta taragna with porcini mushrooms (winter dish)

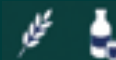
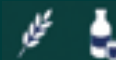


€ 10,00

Tagliere di bresaola con funghi porcini e sciatt su letto di rucola
bresaola platter with porcini mushrooms and sciatt on a bed of rocket

€ 11,00

ALLERGENI PRESENTI



ANTIPASTI di mare

sea appetizers



Cozze alla marinara
moules marinières

€ 10,00



Misto di gratinati al forno*
mixed baked au gratin

€ 12,00



Insalata di mare
seafood salad

€ 10,00



Polpo* alla catalana
octopus catalana style

€ 9,50



Polpo* con patate
octopus with potatoes

€ 9,50



Cocktails di gamberetti
shrimp cocktails

€ 9,50



Capesante gratinate 3 pezzi
scallops au gratin 3 pieces

€ 9,50



CRUDITE'

soups

Crudité di pesce (per 2 persone)
gambero rosso-rosa-blu, ostriche, tartare di salmone,
canolicchi
red-pink-blue shrimp, oysters, salmon tartare, canolicchi

€ 27,00
2 persone
€ 14,00
1 persona

Ostriche (3 pezzi)
oysters (3 pieces)

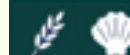
€ 9,00

Salmone marinato con crostini di pane
marinated salmon with bread croutons

€ 8,00



ALLERGENI PRESENTI



PRIMI PIATTI di mare

first dish of land



Tagliatelle ai frutti di mare*
tagliatelle with seafood



€ 12,00

Tagliatelle con scampi* e porcini
tagliatelle with scampi and porcini mushrooms*



€ 13,50

Tagliatelle mare e monti
tagliatelle sea and mountains



€ 10,00

Linguine al nero di seppia stracciatella, gambero rosso e pistacchio
with squid ink stracciatella, red shrimp and pistachio

€ 15,00

Spaghetti alle vongole
spaghetti with clams

€ 13,00

Paccheri "The Moon" con gamberetti* e pistacchio
paccheri "The Moon" with shrimps and pistachio

€ 13,00

Linguine al cartoccio (per 1 persona)
linguine al cartoccio (for 1 person)

€ 20,00

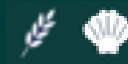
Linguine al cartoccio (per 2 persone)
linguine al cartoccio (for 2 people)

€ 35,00

Risotto ai frutti di mare
rice with seafood

€ 12,00

ALLERGENI PRESENTI





PRIMI PIATTI di terra

first dish of land

Spaghetti alla carbonara
spaghetti carbonara

€ 10,00

Penne all'arrabbiata
penne all'arrabbiata



€ 7,00

Risotto a piacere
rice of your choice

€ 10,00

Penne Tirolesi (panna, speck e zafferano)
penne tirolesi (cream, speck, saffron)

€ 9,00

Spaghetti con friarielli e salsiccia
gnocchi with mixed cheeses



€ 10,00

Tagliatelle dello chef con porcini, zucchini e guancialetto croccante
chef's tagliatelle with porcini mushrooms, zucchinis and crispy pork cheek



€ 11,00

Paccheri con guancialetto, pesto di pistacchio e ricotta
paccheri with pork cheek, pistachio pesto, ricotta

€ 10,00

Pizzoccheri valtellinesi con patate, verze e formaggio (piatto invernale)
pizzoccheri of valtellina with potatoes, cabbage and cheese (winter dish)



€ 10,00

Paccheri alla norma
melanzana, ricotta salata, pomodoro



€ 9,00

Tagliatella con funghi porcini
tagliatella with porcini mushrooms



€ 9,00

ALLERGENI PRESENTI



SECONDI PIATTI di terra

main dish of land



Excalibur di filetto di vitello, manzo e maiale alla brace
excalibur with veal fillet, beef and grilled pork

€ 22,00

Filetto alla griglia
grilled fillet

€ 18,00

Filetto al pepe verde
fillet with green peppers

€ 20,00

Filetto ai funghi porcini
fillet with porcini mushrooms

€ 20,00

Filetto di manzo zola e noci
beef fillet zola and walnuts

€ 20,00

Filetto di manzo con pesto di pistacchio e zola
beef fillet with cream of pistachio and gorgonzola

€ 22,00

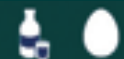
Tagliata di manzo al rosmarino
beef tagliata with rosemary

€ 12,00

Tagliata di manzo, rucola e grana
beef tagliata, rocket and grana

€ 14,00

ALLERGENI PRESENTI





SECONDI PIATTI di terra

main dish of land

Grigliata mista di carne
mixed grilled of meat

€ 20,00

Cotoletta alla milanese
wiener schnitzel

€ 13,00

Cotoletta primavera
spring cotlet

€ 15,00

Petto di pollo alla griglia
grilled chicken breast

€ 10,00

Scaloppine al limone o al vino bianco
lemon or white wine escalopes

€ 9,00

Scaloppine ai funghi porcini
escalopes with porcini mishrooms

€ 11,00

Costolette di agnello alla griglia
grilled lamb chops

€ 17,00

Costata all'antica
rib "all'antica"

€ 20,00

Fiorentina (prezzo all'ettogrammo)
fiorentina (price to the hectogram)

€ 4,00

ALLERGENI PRESENTI



SECONDI PIATTI di mare

main dish of sea



ALLERGENI PRESENTI

Spiedini di gamberoni* e capesante*
skewers of prawns and scallops

€ 20,00



Grigliata di pesce misto*
mixed grill of fish

€ 20,00



Branzino alla griglia
grilled sea bass

€ 14,00



Orata alla griglia
grilled sea bream

€ 14,00



Branzino al forno con patate e olive
baaked sea bass with potatoes and olives

€ 16,00



Orata olive e pomodorini
sea bream olives and cherry tomatoes

€ 15,00





SECONDI PIATTI di mare

main dish of sea

Trancio di spada* alla siciliana o alla griglia
sicilian swordfish steak

€ 14,00

Trancio di salmone alla griglia
grilled salmon steak

€ 14,00

Trancio di salmone al pepe rosa
salmon steak with pink pepper

€ 15,00

Spiedini di gamberoni alla griglia
grilled prawn skewers

€ 11,00

Gamberoni e scamponi alla griglia (3+3)
grilled king prawns and scampi (3+3)

€ 15,00

The Moon - fritto misto con pesce gratinato al forno (2 persone)
the Moon - mixed fry with baked fish au gratin (2 people)

€ 28,00

Fritto misto*
mixed fried fish

€ 16,00

ALLERGENI PRESENTI



INSALATONE

salads



Insalata Nizzarda

insalata verde, pomodoro, tonno, acciughe, fagioli, capperi
green salad, tomatoes, tuna, anchovies, beans, capers

€ 9,00

Insalata Catalana

insalata verde, pomodoro, gamberetti*, carote
green salad, toatoes, shrimps, carrots

€ 9,00

Insalata dello Chef

insalata verde, rucola, insalata rossa, emmental, tonno, olive
green salad, rocket, red salad, emmental, tuna, olives

€ 8,00

Insalata Primavera

insalata mista, grana, bresaola, noci
mixed salad, grana flakes, bresaola, nuts

€ 9,00

Insalata Partenopea

insalata mista, mozzarella, acciughe, pomodoro, olive
mixed salad, mozzarella, anchovies, tomatoes, olives

€ 8,00

Insalata the Moon

insalata mista, mais, uovo, bufala
mixed salad, corn, egg, buffalo mozzarella



€ 8,00

Insalata Fantasia

insalata mista, cetrioli, carciofi, bufala, prosciutto crudo
mixed salad, cucumbers, artichokes, buffalo mozzarella, raw ham

€ 9,00

Insalata di Pollo

insalata mista, cetrioli, mais, pollo
mixed salad, cucumber, corn, chicken

€ 9,00

ALLERGENI PRESENTI





CONTORNI

side dish

Patatine fritte
french fries



€ 4,50

Patate lesse con prezzemolo
boiled potatoes with parsley



€ 4,00

Patate al forno
baked potatoes



€ 4,00

Insalata mista
mixed salad



€ 4,00

Verdure grigliate
grilled vegetables



€ 4,00

Verdure lesse
boiled vegetables



€ 4,00

Spinaci lessi
boiled spinach



€ 4,00

Spinaci al burro
buttered spinach



€ 4,00

ALLERGENI PRESENTI



PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

MARINARA

passata di pomodori, aglio, origano
tomato puree, garlic, oregano

€ 5,00

MARGHERITA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, basilico
tomato puree, mozzarella fiordilatte, basil

€ 6,50

NAPOLI

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, alici delle egadi, basilico
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies from the Egadi Islands, basil

€ 7,00

4 STAGIONI

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, cotto, olive nere, carciofini
tomato puree, mozzarella fiordilatte, cotto, black olives, artichokes

€ 8,00



ALLERGENI PRESENTI





PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

4 FORMAGGI

mozzarella fiordilatte, gorgonzola, scamorza, brie
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, scamorza, brie

€ 8,00

ZUCCHINE

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, bufala di Capua, zucchine
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, buffalo mozzarella of Capua, zucchini



€ 10,00

ASPARAGI

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, asparagi, uovo, grana
tomato puree, mozzarella fiordilatte, asparagus, egg, grana cheese

€ 9,00

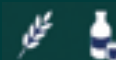
VERDURONA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, verdure fresche miste
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh mixed vegetables



€ 9,00

ALLERGENI PRESENTI



PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

SPECK E ZOLA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, speck, gorgonzola D.O.P.
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck, gorgonzola D.O.P.

€ 9,00

MOLISANA

passata di pomodori, mozz. fiordilatte, bufala di Capua, pancetta piacentina, scamorza affumicata
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, buffalo mozzarella of Capua, Piacenza bacon, scamorza affumicata

€ 10,00

AMATRICE

mozzarella fiordilatte, passata di pomodori, bacon, cipolla, peperoncino, grana
mozzarella fiordilatte, tomato sauce, bacon, onion, chili pepper, grana cheese

€ 10,00

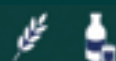
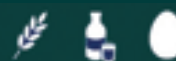
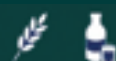
VALDOSTANA

mozzarella fiordilatte, passata di pomodori, asparagi cotti, fontina
mozzarella fiordilatte cheese, tomato puree, cooked asparagus, fontina cheese

€ 10,00



ALLERGENI PRESENTI





PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

CARBONARA

mozzarella fiordilatte, uova sode, bacon grill, pepe nero, grana
mozzarella fiordilatte cheese, hard-boiled egg, bacon grill, black pepper, grana cheese

€ 10,00

MARE e MONTI

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, porcini, gamberetti
tomato puree, mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, shrimp

€ 9,00

THE MOON

pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, menta
tomato, mozzarella, zucchini, shrimps, mint

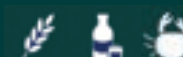
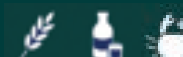
€ 11,00

AI FRUTTI DI MARE

pomodoro, basilico, frutti di mare
tomato, basil, seafood

€ 12,00

ALLERGENI PRESENTI



PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic



CASERTANA

passata di pomodori, mozz. fiordilatte, bufala di Capua, ricotta, basilico

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, buffalo mozzarella of Capua, ricotta, basil



€ 10,00

GOLOSONA

passata di pomodori, mozz. fiordilatte, scamorza, mozzarella di bufala, pomodorini, grana

tomato puree, mozz. fiordilatte, scamorza, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, grana cheese

€ 10,00

AMERICANA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte

tomato puree, mozzarella fiordilatte, frankfurters, french fries

€ 7,00

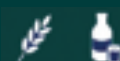
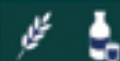
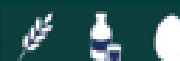
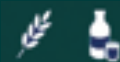
SALSICCIA e FRIARIELLI

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli

tomato puree, mozzarella fiordilatte, sausage, friarielli

€ 9,50

ALLERGENI PRESENTI





PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

TRE SALUMI

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, speck,
salame calabrese piccante

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Piacenza bacon, speck, spicy calabrian salami



€ 10,00

GUSTOSA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, pomodorini, prosciutto
crudo di Parma, rucola

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, cherry tomatoes, raw ham of Parma, rockets

€ 9,00

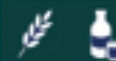
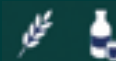
RUSTICA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, patè di olive, speck, ricotta

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pate of olives, ricotta

€ 10,00

ALLERGENI PRESENTI

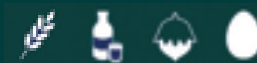
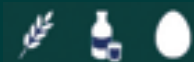


PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic



ALLERGENI PRESENTI



RADICCHIO

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, radicchio, scaglie di grana

tomato sauce, mozzarella fiordilatte, raw ham of Parma, radish, grana flakes

€ 10,00

PISTACCHIO

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, cotto, bufala, grana, pistacchio

tomato puree, mozzarella fiordilatte, cotto, buffalo, grana, pistachio

€ 10,00

PRIMAVERA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, grana

tomato puree, mozzarella fiordilatte, bresaola, arugula, grana cheese

€ 11,00

NOCI E ZOLA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, zola, noci

tomato puree, mozzarella fiordilatte, zola, walnuts

€ 9,00





PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

BOLOGNA

passata di pomodori, burrata, granella di pistacchio, mortadella
tomato puree, burrata cheese, pistachio grits, mortadella

€ 12,00

ROMANA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, ricotta
tomato puree, mozzarella fiordilatte, capers, anchovies, ricotta cheese

€ 8,00

TONNO E CIPOLLA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla
tomato puree, mozzarella fiordilatte, tuna, onion

€ 9,00

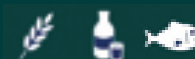
PICCANTINA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, salame piccante
tomato puree, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pepperoni



€ 8,50

ALLERGENI PRESENTI



PIZZE Ovali senza lievito o Classiche

Oval PIZZAS without yeast or Classic

STELVIO

mozzarella fiordilatte, passata di pomodori, porcini, bresaola
mozzarella fiordilatte, tomato puree, porcini mushrooms, bresaola

€ 11,00

CRUDO e BURRATA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, burrata
tomato puree, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, burrata

€ 11,00

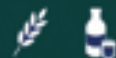
TRENTINA

passata di pomodori, mozzarella fiordilatte, speck, lattuga, trevisana, fontina
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck, lettuce, trevisana, fontina

€ 10,00



ALLERGENI PRESENTI





DESSERT FATTI IN CASA

homemade dessert

Tiramisù classico

classic tiramisù



€ 5,00

Tiramisù con nutella

tiramisù with nutella



€ 5,00

Tiramisù al pistacchio

tiramisù with pistachio



€ 5,00

Cheesecake alla nutella

cheesecake with nutella



€ 5,00

Cheesecake alla fragola

cheese cake with strawberry



€ 5,00

Torta pera e cioccolato

chocolate and pear cake



€ 5,00

Torta di mele

Apple pie



€ 5,00

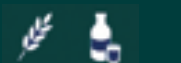
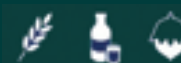
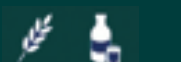
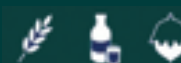
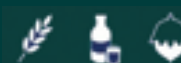
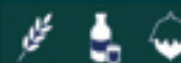
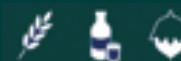
Sorbetto al limone (vodka e limoncello)

Lemon sorbet (vodka and limoncello)



€ 5,00

ALLERGENI PRESENTI



DESSERT

dessert



Tartufo bianco
white truffle



€ 5,00

Tartufo nero
black truffle



€ 5,00

Torroncino
torroncino



€ 5,00

Soufflè al cioccolato
chocolate souffle



€ 5,00

Gelato (crema-limone-cioccolato)
ice cream (cream-lemon-chocolate)



€ 5,00

Fragole con pallina di gelato (crema-limone-cioccolato)
swith scoop of ice cream (cream-lemon-chocolate)



€ 6,00

Ananas
ananas



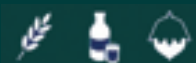
€ 5,00

Fragole
strawberries



€ 5,00

ALLERGENI PRESENTI



BEVANDE

ACQUA MINERALE 75 cl NATURALE	€ 2,50	COCA ZERO bott. 33 cl	€ 3,00
ACQUA MINERALE 75 cl FRIZZANTE	€ 2,50	FANTA bott. 33 cl	€ 3,00
COCA COLA bott. 33 cl	€ 3,00	SPRITE bott. 33 cl	€ 3,00

CAFFÈ E LIQUORI

LIQUORI NAZIONALI	€ 3,50	CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
LIQUORI ESTERI	€ 3,50	CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
WHISKY RISERVA	€ 4,50	CAFFÈ LISCIO	€ 1,50

BIRRE

KUCHBAUER HELLES BIER chiara alla spina 20 cl	€ 3,00
KUCHBAUER HELLES BIER chiara alla spina 40 cl	€ 5,00
KUCHBAUER HELLES BIER chiara - bottiglia 50 cl	€ 5,00
KOCHBAUER ALOYSIUS scura - bottiglia 33 cl	€ 5,00
KOCHBAUER WEISSE - non filtrata - bottiglia 50 cl	€ 5,00

VINO SFUSO DELLA CASA

VINO SFUSO DELLA CASA - bianco o rosso - 1 litro	€ 14,00
VINO SFUSO DELLA CASA - bianco o rosso - 1/2 litro	€ 7,00



VINI ROSSI IN CALICE

VALPOLICELLA € 5,00 MONTEPULCIANO € 5,00

VINI BIANCHI IN CALICE

CHARDONNAY € 5,00 TRAMINER AROMATICO € 5,00

VINI ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO € 17,00
REFOSCO GRAVE € 18,00
NEGROAMARO € 20,00
DOLCETTO D'ALBA DOC € 18,00
NERO D'AVOLA IGT € 18,00
MORELLINO DI SCANSIANO € 18,00
CHIANTI € 20,00

VINI BIANCHI

CHARDONNAY GRAVE € 18,00
TRAMINER AROMATICO € 18,00
PINOT GRIGIO € 18,00
FALANGHINA € 18,00
VERMENTINO DI GALLURA € 18,00
GRECO DI TUFO € 20,00

BOLLICINE

PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE € 20,00

