Luna rossa

ANTIPASTI

GLI ANTIPASTI

CHIACCHIERE * — **€ 13,00**
AL PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA

SFORMATO AI FUNGHI PORCINI — **€ 12,00**
CON FONDUTA AL CASTELMAGNO

COCKTAIL DI GAMBERI § — **€ 13,00**

INSALATA DI MARE * § — **€ 13,00**

ALICI FRITTE — **€ 12,00**

POLIPETTI IN UMIDO CON BURRATA — **€ 14,00**

ANTIPASTO MISTO DI PESCE * § — **€ 15,00**

LE FOCACCE GOURMET

IMPASTO SEMI INTEGRALE

LA MORTADELLA — **€ 13,00**
MORTADELLA, BURRATA E SALSA AL TARTUFO

L'ALICE — **€ 13,00**
ALICI MARINATE, CIPOLLA CARAMELLATA, STRACCIATELLA E POMODORO SEMI DRY

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

Luna rossa

PRIMI E SECONDI

I PRIMI

GNOCCHI DI PATATE AL CASTELMAGNO E NOCCIOLE * §	€ 13,00
GNOCCHI DI PATATE CON SALMONE, GAMBERI E PISTACCHIO * §	€ 16,00
SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA *	€ 13,00
SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE *	€ 17,00
SCRIGNI DI BURRATA ALL'AMATRICIANA *	€ 15,00
SCRIGNI AGLI SCAMPI CON GAMBERI ROSA, POMODORINI, ZAFFERANO E SCORZA DI LIMONE * §	€ 17,00
CALAMARATA DI GRAGNANO CON POLPO, OLIVE E BURRATA	€ 17,00

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

I SECONDI DI PESCE

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON POMODORINI E OLIVE §	€ 17,00
COZZE ALLA MARINARA	€ 12,00
GUAZZETTO DI COZZE	€ 12,00
FRITTO DI CALAMARI §	€ 16,00
FRITTO MISTO DI PESCE §	€ 17,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE * §	€ 22,00
BRANZINO / ORATA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	€ 18,00
FILETTO DI BRANZINO ALL'AMALFITANA §	€ 18,00

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

Luna rossa

SECONDI E PIZZE

I SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI VITELLO CON POMODORINI, RUCOLA E GRANA	€ 18,00
TAGLIATA DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI E CREMA AL TARTUFO	€ 19,00
TAGLIATA DI VITELLO CON GORGONZOLA E NOCCIOLE * §	€ 18,00
MILANESE	€ 12,00
COTOLETTA ALLA PIZZAIOLA	€ 14,00

I CONTORNI

PATATE FRITTE §	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00
SPINACI §	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE §	€ 5,00
PATATE AL FORNO §	€ 4,00

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

LE FOCACCE CLASSICHE

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO	€ 6,50
FOCACCIA CON LARDO, MIELE E NOCI	€ 7,00
FOCACCIA CON SPECK E POMODORINI	€ 7,00
FOCACCIA CON POMODORINI, BUFALA E RUCOLA	€ 7,50
FOCACCIA CON BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO	€ 7,50

LE PIZZE

FARINATA	€ 3,50
PAPERINO (PICCOLA)	€ 5,00
POMODORO, MOZZARELLA	
LUNA ROSSA * §	€ 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, RUCOLA	
MARGHERITA	€ 6,00
POMODORO, MOZZARELLA	
NAPOLI	€ 7,50
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE	
CAPRICCIOSA	€ 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFI, PROSCIUTTO, WURSTEL	
MATHIESE	€ 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, GORGONZOLA	
SAPORITA	€ 10,00
POM. FRESCO, MOZZ., PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, GRANA	

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

Luna rossa

PIZZE

LE PIZZE

FUNGHI € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI

FRUTTI DI MARE * § € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE

PROSCIUTTO € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO

4 STAGIONI € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, OLIVE, CARCIOFI

4 FORMAGGI € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, FONTINA, GORGONZOLA

CALZONE € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO

CALZONE FARCITO € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, GORGONZOLA

PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI

CIPOLLA E GORGONZOLA € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, GORGONZOLA

GORGONZOLA € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA

VALDOSTANA € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FONTINA

PROSCIUTTO CRUDO € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO

DIAVOLA € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE

BUFALA € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

LE PIZZE

LA BURRATA € 10,00
POMODORO FRESCO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA

ITALIA * § € 9,00
POMODORO FRESCO, MOZZARELLA, STRACCHINO, SPINACI

TONNO € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO

DELICATA € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, PROSCIUTTO CRUDO

CAMPAGNOLA * § € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE

PUGLIESE € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, SALAMINO PICCANTE

MARINARA € 5,00
POMODORO, AGLIO

BRIGANTINO € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, UOVO, SALAMINO PICCANTE

PATATINE * § € 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE

WURSTEL € 7,50
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

CAPRESE € 7,00
POMODORO FRESCO, MOZZARELLA

STRACCHINO E RUCOLA € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA

BOMBA VOLANTE € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPERONI, GORGONZOLA

DEL NONNO € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALAMINO PICCANTE

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

luna rossa

PIZZE E DESSERT

LE PIZZE

RUSTICA	**€ 8,00**
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA	
PANCETTA E PROVOLA	**€ 9,00**
POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, PROVOLA AFFUMICATA	
SALSICCIA E FRIARIELLI	**€ 9,00**
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FRIARIELLI	
SPECK E BRIE	**€ 9,00**
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE	
MEDITERRANEA (FOCACCIA)	**€ 10,00**
POMODORO FRESCO, BUFALA, CRUDO, RUCOLA, GRANA	
GORGONZOLA E PERE	**€ 9,50**
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERE	
BISMARK	**€ 9,00**
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, UOVO	
BOSCAIOLA	**€ 9,50**
MOZZARELLA, SALSICCIA, PROVOLA, PATATE AL FORNO	
WURSTEL E PATATINE * §	**€ 8,50**
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL E PATATINE	
NORCINA	**€ 10,00**
MOZZARELLA, FUNGHI TRIFOLATI, SALSICCIA, SALSA TARTUFATA	
'NDUJA	**€ 9,00**
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE FRITTE, 'NDUJA, RICOTTA SALATA	
LANZO	**€ 9,50**
MOZZARELLA, TOMA DI LANZO, SALSICCIA	

COPERTO € 2,00

* PRODOTTO FRESCO
§ PRODOTTO SURGELATO

I DESSERT

FRAGOLE (IN STAGIONE) **/ ANANAS**	**€ 5,50**
FRAGOLE / ANANAS CON GELATO (IN STAGIONE)	**€ 6,00**
PROFITEROLES BINDI §	**€ 5,50**
MERINGATA BINDI §	**€ 5,50**
TORTE DI TONY * § (DI NOSTRA PRODUZIONE)	**€ 6,50**
TIRAMISU (DI NOSTRA PRODUZIONE)	**€ 6,50**
BACIO (DI NOSTRA PRODUZIONE)	**€ 6,50**
CRÈME BRÛLÉE (DI NOSTRA PRODUZIONE)	**€ 6,50**
SORBETTO AL LIMONE	**€ 3,50**

COPERTO € 2,00

** PRODOTTO FRESCO*
§ PRODOTTO SURGELATO

luna rossa

VINI ROSSI E BIANCHI

I VINI ROSÈ

ROSATO DI UVE NEBBIOLO	€ 15,00
MATEUS	€ 14,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

DOLCETTO D.O.C.	€ 9,00
ARNEIS D.O.C.	€ 9,00

I VINI SFUSI

QUARTO DI LITRO	€ 6,00
MEZZO LITRO	€ 8,00
LITRO	€ 12,00

GLI SPUMANTI

SPUMANTE DOLCE O SECCO	€ 15,00
PROSECCO D.O.C.	€ 23,00
BERLUCCHI	€ 30,00
CHAMPAGNE	€ 45,00

I VINI ROSSI

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.	€ 16,00
SALENTO PRIMITIVO I.G.T.	€ 17,00
BONARDA OLTRE PO PAVESE D.O.C.	€ 17,00
BARBERA "LA TARGHETTA" D.O.C.G. CASTAGNO & CO.	€ 18,00
NERO D'AVOLA D.O.C. MANDRAROSSA	€ 18,00
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.	€ 18,00

I VINI BIANCHI

SAUVIGNON BLANC D.O.C. "URRÀ DI MARE" MANDRAROSSA	€ 23,00
ARNEIS DELLE LANGHE D.O.C.	€ 16,00
MÜLLER THURGAU VIVACE I.G.T.	€ 17,00
PASSERINA I.G.T. CIÙ CIÙ	€ 18,00
ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.	€ 18,00
VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. PALA	€ 17,00
FALANGHINA I.G.T. VINOSIA	€ 19,00
GRECO DI TUFO D.O.C.G VINOSIA	€ 20,00
TRAMINER AROMATICO I.G.T. QUINTA DELLA LUNA	€ 20,00

luna rossa

BEVANDE

LE BEVANDE

CAFFÈ	**€ 1,50**
CAFFÈ CORRETTO/DECAFFEINATO/ORZO	**€ 2,00**
ACQUA FRIZZANTE 75 CL	**€ 2,50**
ACQUA NATURALE 75 CL	**€ 2,50**
COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA	**€ 4,00**
COCA COLA MEDIA ALLA SPINA	**€ 5,00**
BIRRA BIONDA ICHNUSA PICCOLA ALLA SPINA	**€ 4,50**
BIRRA BIONDA ICHNUSA MEDIA ALLA SPINA	**€ 5,50**
BIRRA ROSSA MORETTI PICCOLA ALLA SPINA	**€ 4,50**
BIRRA ROSSA MORETTI MEDIA ALLA SPINA	**€ 5,50**
BIRRA ARTIGIANALE 33 CL	**€ 6,50**
BIRRA ARTIGIANALE 75 CL	**€ 10,00**
BIBITE IN LATTINA	**€ 3,00**
AMARI E GRAPPE	**€ 3,00**

ALLERGENI ALIMENTARI
ALLEGATO II - REG. UE 1169/2011

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
Crostacei e prodotti derivati
Uova e prodotti derivati
Pesce e prodotti derivati
Arachidi e prodotti derivati
Soia e prodotti derivati
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
Frutta a guscio e prodotti derivati
mandorle, nocciole, noci (comuni, di anacardi, di pecan, del Brasile, del Queensland), pistacchi
Sedano e prodotti derivati
Semi di sesamo e prodotti derivati
Anidride solforosa e solfiti (vedi concentrazioni)
Lupini e prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati

ALCUNI ALLERGENI POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI DI QUESTO ESERCIZIO.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE CHIEDERE AL PERSONALE.