

# Herzlich willkommen im Ristorante Luna!



## Aperitivo – Aperitif

<b>Martini – bianco, rosso, dry</b> <sup>3</sup>	<b>5 cl</b>	<b>4,90</b>
<b>Prosecco</b> <sup>3</sup>	<b>0,1 l</b>	<b>4,90</b>
<b>Campari Soda</b> <sup>2</sup>	<b>5 cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>	<b>5 cl</b>	<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> <sup>3</sup>	<b>0,25 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup>	<b>0,25 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Gordon´s Pink Spritz</b> <sup>2</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Longdrinks</b> <sup>2</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,90</b>
<b>Lillet Blanc oder Rosé</b> <sup>2</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>7,90</b>



**Folgen Sie uns bei Instagram:  
ristorantelunahamburg**



## *Antipasti* – Vorspeisen

<b>Bruschetta</b> <sup>A</sup>	7,90
Drei Scheiben geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesansplitter	
<b>Antipasto Misto all'Italiana</b>	15,90
Gemischter Vorspeisenteller	
<b>Mozzarella di Bufala</b> <sup>G</sup>	13,90
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>C, D, M</sup>	13,90
Kalbsbraten dünn geschnitten mit klassisch hausgemachter Thunfischcreme und Kapern	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	13,90
Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesan	
<b>Gamberoni alla Siciliana</b> <sup>B</sup>	15,90
Pikante Garnelen in heißem Knoblauch-Olivenöl und Peperoncini und geröstetem Weißbrot	
<b>Octopus Carpaccio</b> <sup>R</sup>	14,90
Dünne Tranchen vom Octopus auf Rucola und Granaten	

## *Zuppe* – Suppen

<b>Zuppa di Pomodoro</b> <sup>G</sup>	7,90
Tomatencremesuppe	

## *Insalate* – Salate

<b>Insalata mista</b> <sup>M</sup>	7,90
<b>Insalata mista</b> <sup>M</sup> mit Putenstreifen	14,90
<b>Insalata mista</b> <sup>M</sup> mit Rindfleischstreifen	15,90
<b>Insalata mista</b> <sup>M</sup> mit Garnelen <sup>B</sup>	15,90

**Pasta – Nudeln**

<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A, G</sup> mit Hackfleischsauce	12,90
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>7, A, C, G, H</sup> mit Speck und Ei	13,90
<b>Spaghetti Aglio e Olio peperoncino</b> <sup>A</sup> Knoblauch und Olivenöl	11,90
<b>Spaghetti con Gamberoni</b> <sup>A, B</sup> mit Scampi und frischer Tomatensauce	16,90
<b>Penne Arrabbiata</b> <sup>A</sup> mit scharfer Tomatensauce	12,90
<b>Penne Pollo e Gorgonzola</b> <sup>A, G</sup> Nudeln mit Huhn in Gorgonzolasauce	14,90
<b>Penne Luna</b> <sup>A, G</sup> mit Rindfleischstreifen, Rucola, Parmesan und Tomatensauce	16,90
<b>Lasagne al Bolognese</b> <sup>6, 7, A, G</sup> Nudelaufbau	14,90
<b>Tagliatelle al Salmone e Spinaci</b> <sup>6, 7, A, D, G</sup> Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Sahnesauce	16,90
<b>Tagliatelle Tartufo e Manzo</b> <sup>6, 7, A, G</sup> Bandnudeln mit Rindfleischstreifen in Trüffelöl-Sahnesauce	16,90
<b>Gnocchi al Forno</b> <sup>6, 7, A, G</sup> Kartoffelnudeln mit Tomatensauce, überbacken	13,90

**Pizze – Pizza Ø 30 cm****Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse.**

<b>Margherita</b> <sup>A, G</sup> mit Tomatensauce und Mozzarella	11,50
<b>Funghi</b> <sup>A, G</sup> mit Champignons	12,50
<b>Prosciutto</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit Schinken	12,50
<b>Prosciutto e Funghi</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit Schinken und Champignons	13,50
<b>Salami</b> <sup>1, 7, A, G</sup>	12,50
<b>Quattro Stagioni</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit Schinken, Champignons, Salami und Artischocken	13,50
<b>Tonno e Cipolle</b> <sup>A, D, G</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	13,50
<b>Hawaii</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit Schinken und Ananas	13,50
<b>Parma Parmigiano</b> <sup>1, A, G</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,50
<b>Salmone e Spinaci</b> <sup>1, A, D, G</sup> mit Lachs, Spinat und Crème fraîche	16,50
<b>Deliziosa</b> <sup>1, A, G</sup> mit Garnelen, Rucola und Crème fraîche	16,50
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit vier Käsesorten	14,50
<b>Diavolo</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit milder und scharfer Salami, Peperoni	13,50
<b>Fiorentina</b> <sup>1, 7, A, G</sup> mit Spinat und Gorgonzola	13,50

## *Pece* – Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Spinat und Salzkartoffeln serviert.

<b>Gamberoni alla Griglia</b> <sup>B</sup>	25,90
Garnelen vom Grill	
<b>Salmone alla Griglia</b> <sup>D</sup>	25,90
Lachsfilet vom Grill	
<b>König der Ostsee</b> <sup>D, G</sup>	25,90
Gebratenes Dorschfilet auf Zitronenbuttersauce	

## *Carne* – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert.

<b>Scaloppine al Gorgonzola</b> <sup>G</sup>	19,90
Drei kleine Schweineschnitzel in Gorgonzolasauce	
<b>Scaloppine ai Funghi</b> <sup>G</sup>	19,90
Drei kleine Schweineschnitzel in Champignonrahmsauce	
<b>Saltimbocca alla Romana</b>	25,90
Drei kleine Kalbsschnitzel (natur) mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	
<b>Bistecca alla Griglia di Vitello</b>	25,90
Kalbsrückensteak (ca. 220 g)	
<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b>	32,90
Deutsches Rinderfilet (das beste Stück vom Rind – ca. 200 g)	
<b>Entrecôte alla Griglia</b>	32,90
Rib-Eye Steak (ca. 300 g)	

### *Bevande Calde* – heiße Getränke

Espresso <sup>3</sup>	2,90
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	4,90
Cappuccino <sup>3</sup>	3,90
Tasse Kaffee <sup>3</sup>	3,90
Milchkaffee <sup>3</sup>	3,90
Glas Tee <sup>3</sup>	3,90

### *Bevante fredde* – kalte Getränke

	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
Mineralwasser naturell	3,50	6,50
Mineralwasser mit Kohlensäure	3,50	6,50
	<b>0,33l</b>	
Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	4,30	
Coca Cola zero <sup>1,2,3,4</sup>	4,30	
Fanta <sup>2</sup>	4,30	
Sprite	4,30	
Mezzo Mix <sup>1,2,3</sup>	4,30	
	<b>0,2l</b>	<b>0,33l</b>
Orangensaft	3,60	-
Apfelsaft	3,60	-
Apfelschorle	-	4,30
Rhabarberschorle	-	4,30
	<b>0,2l</b>	
Bitter Lemon <sup>5</sup>	2,90	
Tonic Water	2,90	
Ginger Ale	2,90	

### *Birra – Bier*

	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
<b>Bier vom Fass</b>	3,90	4,50
<b>Alsterwasser</b>	3,90	4,50
	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Weizenbier</b>	-	5,90
<b>Weizenbier alkoholfrei</b>	-	5,90
<b>Alkoholfreies Bier</b>	3,90	-

### *Vino sfuso – offene Weine*

	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Weißwein – LUNA Hauswein</b>	5,90	12,90
<b>Rotwein – LUNA Hauswein</b>	5,90	12,90
<b>Rosé – LUNA Hauswein</b>	5,90	12,90
<b>Lambrusco rot, lieblich</b>	5,90	12,90
<b>Weinschorle</b>	5,50	

#### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide  
 B Krebstiere  
 C Ei  
 D Fisch  
 E Erdnuss  
 F Soja  
 G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte  
 L Sellerie  
 M Senf  
 N Sesam  
 O Sulfite  
 P Lupinen  
 R Weichtiere

#### ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff  
 2 mit Farbstoff  
 3 koffeinhaltig  
 4 mit Süßstoff  
 5 chininhaltig  
 6 Geschmacksverstärker  
 7 Antioxydationsmittel

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Mehrwertsteuer.