



Ristorante  
**LA LUNA AL PASSETTO**

# Menù



Tel. 071.34136 – Mob. 366.9801624

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



**ANTIPASTI***Misto freddo mare (secondo il mercato)\***Insalata di mare\***Cozze alla marinara**Soutè di vongole***PRIMI PIATTI***Raggio di Luna (scampetti, pomodorini, peperoncino)**Spaghetti con le Cozze**Risotto di mare\* (minimo due persone)**Chitarrina o Spaghetti mare bianco\***Chitarrina o Spaghetti mare rosso\***Rigatoni Napoletani allo scoglio ("Ciavattoni")***SECONDI PIATTI***Cozze alla Tarantina o Gratinate (aperte a mano)**Pesce spada / Tonno alla griglia\***Fritto misto dell'Adriatico\***Spiedini alla griglia gamberi e calamari\***Pescato del giorno•**(Spigola o equivalenti varie cotture)**Scampi alla griglia\***Gratin della Luna "specialità della casa" (solo su ordinazione)**Grigliata di pesce•***CONTORNI***Contorno del giorno***DOLCI***Cioccolosa**Esmeralda Pistacchio**Delizia al Caffè***FRUTTA***Frutta mista**Servizio pane e coperto*

*Il Cliente è pregato di comunicare al personale  
prima dell'ordinazione  
la necessità di consumare alimenti  
privi di determinate sostanze allergeniche*

**VINI BIANCHI LOCALI**

13	<i>MALVASIA IGT Biologico Moroder</i>	12,50%	14
10	<i>MARICA dop Classico Superiore</i>	13,50%	24
8	<i>PASSERINA IGT Evoè Ciù</i>	12,50%	14
8	<i>BIANCHELLO DEL METAURO Riserva Fiorini</i>	13,00%	18
	<i>FALERIO ORIS Ciù Ciù</i>	13,00%	12
	<i>DESERTO Verdicchio Marche IGP</i>	14,00%	20
13	<i>LA MONACESCA Verdicchio di Matelica</i>	13,50%	20
13	<i>MARTINA Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	13,00%	12
<i>cad.</i>	<i>LA FOGLIOLA Marche IGT Bianco Biologico</i>	12,50%	13
12	<i>FALERIO TERRA</i> 0,375 lt.	12,00%	5
12	<i>RIBOLLA GIALLA Kurtin Collio</i>	13,50%	18
14			

**VINI BIANCHI FRIZZANTI**

10	<i>GUELFO VERDE Garofoli</i>	11,00%	12
10	<i>PROSECCO MONTEL Vini Treviso DOC extra dry</i>	12,00%	15
<i>s.q. all'etto</i>	6		
14			
10			
10			
6			
6			
20			
18			

**VINI SPUMANTE**

<i>MORODER EXTRA DRY Vino Spumante</i>	11,00%	14	
<i>PETER LUIS Socci Brut Metodo Classico</i>	12,00%	22	

**VINI ROSSI**

<i>ROSSO CONERO Moroder</i>	13,50%	20

**VINI ROSE**

<i>FLUSIA Romagnoli</i>	13,00%	10
<i>ROSA IGT Biologico Moroder</i>	13,00%	14

*ACQUA MINERALE 1 l.*

2

**CAFFÈ**

<i>AMARI</i>	3
<i>WHISKY e DISTILLATI</i>	4

*\*piatti preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine**•piatti preparati con materia prima abbattuta in loco*