

Menù



Tel. 071.34136 – Mob. 366.9801624



www.lalunaalpassetto.it

ANTIPASTI		VINI BIANCHI LOCALI			
Misto freddo mare (secondo il mercato)*	13	MALVASIA IGT Biologico Moroder	12,50%	15	
Insalata di mare*	10	MARICA dop Classico Superiore	13,50%	24	
Cozze alla marinara	9	PASSERINA IGT Evoè Cù	12,50%	15	
Soutè di vongole	9	BIANCHELLO DEL METAURO Riserva Fiorini	13,00%	18	
		FALERIO ORIS Cù Cù	13,00%	12	
		DESERTO Verdicchio Marche IGP	14,00%	20	
		LA MONACESCA Verdicchio di Matelica	13,50%	22	
PRIMI PIATTI		MARTINA Verdicchio dei Castelli di Jesi	13,00%	12	
Raggio di Luna (scampetti, pomodorini, peperoncino)	14	RIBOLLA GIALLA Kurtin Collio	13,50%	18	
Spaghetti con le Cozze	13				
Risotto di mare* (minimo due persone)	cad. 14				
Chitarrina o Spaghetti mare bianco*	12	VINI BIANCHI FRIZZANTI			
Chitarrina o Spaghetti mare rosso*	12	GUELFO VERDE Garofoli	11,00%	12	
Rigatoni Napoletani allo scoglio ("Ciavattoni")	15	PROSECCO MONTEL Vini Treviso DOC extra dry	12,00%	15	
SECONDI PIATTI		VINI SPUMANTE			
Cozze alla Tarantina o Gratinata (aperte a mano)	10	MORODER EXTRA DRY Vino Spumante	11,00%	15	
Pesce spada / Tonno alla griglia* s.q. all'etto	6	MORODER BRUT ROSÉ Vino Spumante	11,50%	16	
Fritto misto dell'Adriatico*	15				
Spiedini alla griglia gamberi e calamari*	10	VINI ROSSI			
		ROSSO CONERO Moroder	13,50%	20	
Pescato del giorno• (Spigola o equivalenti varie cotture) s.q. all'etto	6	VINI ROSÈ			
Scampi alla griglia* s.q. all'etto	6	FLUSIA Romagnoli	13,00%	10	
Gratin della Luna "specialità della casa" (solo su ordinazione)	22	ROSA IGT Biologico Moroder	13,00%	14	
Grigliata di pesce•	20				
		ACQUA MINERALE 1 l.		2	
CONTORNI		ACQUA POTABILE TRATTATA 0,75 l.		1	
Contorno del giorno	4	(ai sensi del D.M. n. 181 del 23/06/2003)			
		BIRRA MORETTI 0,66 l.	4,60%	4	
DOLCI	5				
		AMARI		3	
FRUTTA		WHISKY e DISTILLATI		4	
Frutta mista	4				
Servizio pane e coperto	2	CAFFÈ		1,5	
Il Cliente è pregato di comunicare al personale prima dell'ordinazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche					

*piatti preparati con materia prima surgelata o congelata all'origine

•piatti preparati con materia prima abbattuta in loco