



Ristorante

LA LUNA AL PASSETTO

Menù



Tel. 071.34136 – Mob. 366.9801624

www.lalunaalpassetto.it



ANTIPASTI		VINI BIANCHI LOCALI			
Misto freddo mare (secondo il mercato)*	15	MALVASIA IGT Biologico Moroder	12,50%	16	
Insalata di mare*	10	PASSERINA IGT Evoè Cù	12,50%	16	
Cozze alla marinara	13	BIANCHELLO DEL METAURO Riserva Fiorini	13,00%	20	
Soutè di vongole	12	FALERIO ORIS Cù Cù	13,00%	14	
		DESERTO Verdicchio Marche IGP	14,00%	22	
		LA MONACESCA Verdicchio di Matelica	13,50%	25	
		MARTINA Verdicchio dei Castelli di Jesi	13,00%	14	
PRIMI PIATTI		RIBOLLA GIALLA IGP Alturis	13,50%	20	
Raggio di Luna (scampetti, pomodorini, peperoncino)	14				
Spaghetti con le cozze	15				
Risotto di mare (minimo due persone)	cad. 15				
Chitarrina o Spaghetti mare bianco	14	VINI BIANCHI FRIZZANTI			
Chitarrina o Spaghetti mare rosso	14	GUELFO VERDE Garofoli	11,00%	12	
Rigatoni Napoletani allo scoglio ("Ciavattoni")	15	PROSECCO MONTEL Vini Treviso DOC extra dry	12,00%	18	
SECONDI PIATTI					
Cozze alla Tarantina o Gratinata (aperte a mano)	13	VINI SPUMANTE			
Pesce spada / Tonno alla griglia	s.q. all'etto 6	MORODER EXTRA DRY Vino Spumante	11,00%	18	
Fritto misto dell'Adriatico	17	MORODER BRUT ROSÉ Vino Spumante	11,50%	18	
Spiedini alla griglia gamberi e calamari	12				
Pescato del giorno					
(Spigola o equivalenti varie cotture)	s.q. all'etto 6	VINI ROSSI			
Scampi alla griglia	s.q. all'etto 6	ROSSO CONERO Moroder	13,50%	20	
Gratin della Luna "specialità della casa" (solo su ordinazione)	25				
Grigliata di pesce	22	VINI ROSÈ			
		FLUSIA Romagnoli	13,00%	12	
CONTORNI		ROSA IGT Biologico Moroder	13,00%	18	
Contorno del giorno	4				
		ACQUA MINERALE	1 l.	2	
DOLCI	5				
FRUTTA					
Frutta mista	4	BIRRA MORETTI	0,66 l.	4,60%	4
Servizio pane e coperto	2				
		AMARI			5
		WHISKY e DISTILLATI			3,5
Il Cliente è pregato di comunicare al personale prima dell'ordinazione la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche		CAFFÈ			1,5
Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004					