

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%	14	
Insalata di mare*	10	MARICA dop Classico Superiore	13,50%	24	
Cozze alla marinara	8	PASSERINA IGT Evoè Ciù	12,50%	14	
Soutè di vongole	8	BIANCHELLO DEL METAURO Riserva Fiorini	13,00%	18	
		FALERIO ORIS Ciù Ciù	13,00%	12	
		DESERTO Verdicchio Marche IGP	14,00%	20	
PRIMI PIATTI					
Raggio di Luna (scampetti, pomodorini, peperoncino)	13	LA MONACESCA Verdicchio di Matelica	13,50%	20	
Spaghetti con le Cozze	13	MARTINA Verdicchio dei Castelli di Jesi	13,00%	12	
Risotto di mare* (minimo due persone)	cad. 13	LA FOGLIOLA Marche IGT Bianco Biologico	12,50%	13	
Chitarrina o Spaghetti mare bianco*	12	FALERIO TERRA	0,375 lt.	12,00%	5
Chitarrina o Spaghetti mare rosso*	12	RIBOLLA GIALLA Kurtin Collio	13,50%	18	
Rigatoni Napoletani allo scoglio ("Ciavattoni")	14				
		VINI BIANCHI FRIZZANTI			
		GUELFO VERDE Garofoli	11,00%	12	
		PROSECCO MONTEL Vini Treviso DOC extra dry	12,00%	15	
SECONDI PIATTI					
Cozze alla Tarantina o Gratinata (aperte a mano)	10				
Pesce spada / Tonno alla griglia*	s.q. all'etto 6				
Fritto misto dell'Adriatico*	14				
Spiedini alla griglia gamberi e calamari*	10	VINI SPUMANTE			
Pescato del giorno• (Spigola o equivalenti varie cotture)	s.q. all'etto 6	MORODER EXTRA DRY Vino Spumante	11,00%	14	
Scampi alla griglia*	s.q. all'etto 6	PETER LUIS Socci Brut Metodo Classico	12,00%	22	
Gratin della Luna "specialità della casa" (solo su ordinazione)	20				
Grigliata di pesce•	18	VINI ROSSI			
		ROSSO CONERO Moroder	13,50%	20	
CONTORNI					
Contorno del giorno	4				
DOLCI					
Cioccolosa	4	FLUSIA Romagnoli	13,00%	10	
Esmeralda Pistacchio	4	ROSA IGT Biologico Moroder	13,00%	14	
Delizia al Caffè	4				
		ACQUA MINERALE	1 l.	2	
FRUTTA					
Frutta mista	4				
		BIRRA MORETTI	0,66 l.	4,60%	4
Servizio pane e coperto	2				
		AMARI			
		WHISKY e DISTILLATI			
				3	
				4	
		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