

# *Menù*



Tel. 071.34136 – Mob. 366.9801624



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

<b>ANTIPASTI</b>		<b>VINI BIANCHI LOCALI</b>			
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	
<b>PRIMI PIATTI</b>		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	<b>VINI BIANCHI FRIZZANTI</b>			
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	
<b>SECONDI PIATTI</b>		<b>VINI SPUMANTE</b>			
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				
Pescato del giorno• (Spigola o equivalenti varie cotture) s.q. all'etto	6	<b>VINI ROSSI</b>			
Scampi alla griglia* s.q. all'etto	6	ROSSO CONERO Moroder	13,50%	20	
Gratin della Luna "specialità della casa" (solo su ordinazione)	22				
Grigliata di pesce•	20	<b>VINI ROSÈ</b>			
		FLUSIA Romagnoli	13,00%	10	
<b>CONTORNI</b>		ROSA IGT Biologico Moroder	13,00%	14	
Contorno del giorno	4				
		ACQUA MINERALE 1 l.		2	
<b>DOLCI</b>	5				
		ACQUA POTABILE TRATTATA 0,75 l. (ai sensi del D.M. n. 181 del 23/06/2003)		1	
<b>FRUTTA</b>					
Frutta mista	4	BIRRA MORETTI 0,66 l.	4,60%	4	
Servizio pane e coperto	2				
		AMARI		3	
		WHISKY e DISTILLATI		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