LA LUNA

MENU

ANTIPASTI
Starters

*(1)	**ANTIPASTO LA LUNA** *(Chefs Speciality "La Luna")*	9,50 €
*	**CROSTINO IN CIOTOLA** (Specialità della casa) *(Toast with mozzarella, ham, mushrooms and anchovy sauce – house speciality)*	5,50 €
*	**AFFETTATO MISTO** *(Mixed cold meats)*	7,00 €
*	**CARPACCIO DI BRESAOLA** *(Kind of dried salted beef)*	7,50 €
	CARPACCIO DI SALMONE *(Salmon fillet with rocket)*	8,00 €
*	**SALMONE CONDITO** *(Dressed salmon)*	8,00 €
*(2)	**COCKTAIL DI GAMBERETTI** *(Shrimp cocktail)*	5,50 €
*	**CROSTINO MISTO** (mozzarella e prosciutto / mozzarella e funghi / salsiccia) *(Mixed toasts – mozzarella and ham, mozzarella and mushrooms, sausage)*	4,00 €
*	**CROSTINO MONTANARO** (emmenthal, speck) *(Mountain toasts– Emmenthal, Speck)*	4,00 €
*	**BRUSCHETTA MISTA** (pomodoro, salsa tartufata, salsiccia) *(Mixed bruschettas – tomato, truffle, sausage)*	3,50 €
*	**BRUSCHETTA AL POMODORO** *(Tomato bruschetta)*	3,50 €
*	**BRUSCHETTA TARTUFATA** *(Truffled bruschetta)*	3,50 €
*	**PROSCIUTTO E MELONE** (prodotto stagionale) *(Ham & melon – in season)*	7,00 €
	CAPRESE *(Sliced mozzarella & tomato with oil and basil)*	7,00 €

SERVIZIO 1,50 €
(Service)

ANTIPASTI FRITTI
Starters-Fried

*(1)	**OLIVE ALL'ASCOLANA** (8pz.) *"Ascoli" stuffed olives*	5,00 €
*(1)	**CREME FRITTE** (8pz.) *Fried sweet cream*	4,00 €
*(2)	**VERDURE PASTELLATE** *(Battered vegetables)*	4,00 €
*(2)	**ARANCINI DI RISO** (6pz.) *(Arancini-with rice-tomato sauce-mozzarella)*	4,00 €
*(2)	**CROCCHETTE DI PATATE E MOZZARELLA** (6pz.) *(Potato croquettes with mozzarella)*	4,00 €
(2)	**PATATE FRITTE** *(Chips)*	4,00 €

PIZZE

*	**FOCACCIA** (rosmarino) *(Plain pizza bread with rosemary)*	4,30 €
*	**FOCACCIA AL PROSCIUTTO** (rosmarino, prosciutto crudo) *(Pizza bread with rosemary and dry-cured ham)*	6,30 €
*	**FOCACCIA FANTASIA** (mozzarella, insalata mista, tonno, olive, mais) *(Pizza bread with mozzarella, salad, tuna, olives and sweet-corn)*	9,80 €
*	**FOCACCIA CAPRESE** (mozzarella, pomodoro, origano) *(Pizza bread with mozzarella, tomato and oregano)*	9,80 €
*	**FOCACCIA CESARE** (mozzarella, pomodoro,tonno) *(Pizza bread with mozzarella, tomato and tuna)*	9,80 €
*	**FOCACCIA CON CIPOLLE** *(Pizza bread with onion)*	5,50 €
*	**BUFALINA** (pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P.) *(Tomato and mozzarella bufalo D.O.P.)*	7,30 €
*	**MARGHERITA** (pomodoro, mozzarella) *(Tomato and mozzarella)*	5,80 €
*	**MARINARA** (pomodoro, aglio, origano, olio crudo) *(Tomato, garlic, oregano and olive oil)*	5,80 €
*	**Al PEPERONI** (pomodoro, mozzarella, peperoni) *(Tomato, mozzarella and peppers)*	7,00 €
*	**AL MAIS** (mozzarella, mais) *(Mozzarella and sweet-corn)*	7,00 €
*	**AL PROSCIUTTO** (pomodoro, mozzarella, prosciutto) *(Tomato, mozzarella and ham)*	7,00 €
*	**AL SALAME** (pomodoro, mozzarella, salame) *(Tomato, mozzarella and salami)*	7,00 €
*	**VIENNESE** (pomodoro, mozzarella, wurstel) *(tomato, mozzarella and frankfurter)*	7,00 €

PIZZE

*	**AL TONNO** (pomodoro, mozzarella, tonno) *(Tomato, mozzarella and tuna)*	7,50 €
*	**PROSCIUTTO E FUNGHI** (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) *(Tomato, mozzarella, ham and mushrooms)*	7,80 €
*	**ALLA DIAVOLA** (pomodoro, mozzarella, salame piccante) *(Tomato, mozzarella and spicy salami)*	7,80 €
*	**CALZONE** (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi) *(Pizza filled with tomato, mozzarella, ham and mushrooms)*	7,80 €
*	**MARINARA CHEF** (pomodoro, aglio, origano, funghi, acciughe) *(Tomato, garlic, oregano, mushrooms and anchovies)*	7,80 €
*	**NAPOLETANA** (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) *(Tomato, mozzarella, anchovies and capers)*	7,80 €
*	**ESTATE** (prosciutto e melone) *(Plain with dry-cured ham and melon)*	8,00 €
*	**GABRY** (pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta, scamorza, glassa di aceto balsamico) *(Tomato, mozzarella onion,bacon, smoked mozzarella,balsamic vinegar glaze)*	8,50 €
*	**RADICCHIO GORGONZOLA E NOCI** *(Radicchio gorgonzola and walnuts)*	8,50 €
*	**QUATTRO STAGIONI** (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe) *(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies)*	8,20 €
*	**CAPRICCIOSA** (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi) *(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)*	8,20 €
*	**BOSCAIOLA** (mozzarella, funghi, prosciutto crudo) *(Mozzarella, mushrooms and dry-cured ham)*	8,20 €
*(2)	**ZUCCHINE E GAMBERETTI** (mozzarella, zucchine, gamberetti) *(Mozzarella courgettes and shrimp)*	8,20 €
*	**RUCOLA E GRANA** (mozzarella, rucola, grana) *(Mozzarella, rocket and parmesan-type cheese)*	8,20 €
*	**PARMIGIANA** (Pom, mozz, melanzane, cipolla, salsiccia, grana) *(Tomato, mozzarella, aubergine, onion, sausage and parmesan-type cheese)*	8,20 €

PIZZE

*	**AI QUATTRO FORMAGGI** (Pom., mozz., emmenthal, grana, gorgonzola) *(Tomato, mozzarella, emmenthal, parmesan-type cheese and gorgonzola)*	8,20 €
*	**LA LUNA** (Pom, mozz, peperoni, Wurstel, cipolla, salame piccante) *(Tomato, mozzarella, peppers, frankfurter, onion and spicy salami)*	8,20 €
*(2)	**ALLE VERDURE** (Pom., mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, carc.) *(Tomato, mozzarella, aubergine, courgettes, peppers, mushrooms and artichokes)*	8,20 €
*	**CICLISTA DOPPIA** (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salsiccia) *(Double pizza - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and sausage)*	9,20 €
*	**AI PORCINI** (Pomodoro, mozzarella, funghi porcini) *(Tomato, mozzarella and "porcini" mushrooms)*	8,20 €
*	**AI PORCINI TARTUFATA** (Pom., mozz, funghi porcini,salsa tartufata) *(Tomato, mozzarella, "porcini" mushrooms and truffled sauce)*	8,80 €
*	**AL SALMONE** (Mozzarella, salmone, caviale) *(Mozzarella, salmon and caviar)*	8,80 €

CORREZIONI

Extras

PROSCIUTTO CRUDO *(Dry-cured ham)*	2,00 €
BRESAOLA *(Kind of dried salted beef)*	2,50 €
MOZZARELLA DI BUFALA *(Buffalo mozzarella)*	1,50 €
ALTRE CORREZIONI	0,80 €

Le farine usate sono senza additivi chimici aggiunti
The flours are used without chemical additives added

PRIMI PIATTI
First courses

*	**SPAGHETTI AL POMODORO** *(Spaghetti with a tomato sauce)*	7,00 €
*	**SPAGHETTI AL RAGÙ** *(Spaghetti bolognese)*	7,00 €
*(2)	**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** *(Spaghetti with garlic, oil and chilli)*	7,00 €
*	**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** *(Spaghetti with egg, and bacon)*	9,00 €
*(1)	**GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ** (Fatti in casa) *(Homemade Gnocchi bolognese)*	8,00 €
*(1)	**GNOCCHI DI PATATE A SCELTA** *(Gnocchi as you wish)*	s.q.
*	**PENNE AL POMODORO** *(Pasta quills with a tomato sauce)*	7,00 €
*	**PENNE AL RAGÙ** *(Pasta quills bolognese)*	7,00 €
*	**PENNE ALL'ARRABBIATA** *(Pasta quills with tomato and chilli)*	7,00 €
*	**PENNE AL FUMÈ** *(Pasta quills with cream, chilli, bacon and brandy)*	7,00 €
*	**PENNE ALLA BOSCAIOLA** *(Pasta quills with cream, mushrooms, ham.)*	7,00 €
*	**PENNE ALLA NORCINA** *(Pasta quills with truffle sauce,cream,sausage)*	9,00 €

PRIMI PIATTI
First courses

*	**TORTELLINI AL RAGÙ** *(Tortellini with bolognese sauce)*	8,50 €
*	**TORTELLINI AL FUMÈ** *(Tortellini with cream, chilli, bacon and brandy)*	8,50 €
*	**TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA** *(Tortellini with cream, ham & mushrooms)*	8,50 €
*(2)	**RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI - BURRO E SALVIA** *(Ricotta & spinach ravioli with butter & sage sauce)*	8,50 €
*(2)	**RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI - RUCOLA E GORGONZOLA** *(Ricotta & spinach ravioli with rocket & gorgonzola sauce)*	8,50 €
*	**MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE AL RAGÙ** *(Famous Campofilone long flat noodles with bolognese sauce)*	8,50 €
*	**TAGLIATELLE AL RAGÙ** *(Flat noodles with bolognese sauce)*	8,00 €
*	**TAGLIATELLE ALLA NORCINA** *(Flat noodles with,cream, truffle sauce ,Sausage)*	9,50 €
*	**TAGLIATELLE AL SALMONE** *(Flat noodles with salmon sauce)*	10,00 €

CONTORNI
Side Dishes

	INSALATA VERDE *(Green salad)*	3,00 €
*	**INSALATA MISTA** *(Mixed salad)*	4,00 €
*(2)	**PATATE FRITTE** *(Chips)*	4,00 €
*(1)	**VERDURE GRIGLIATE - MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI** *(Grilled vegetables - Aubergines, courgettes, peppers)*	4,00 €
*(2)	**SPINACI** *(Spinach)*	4,00 €
	PISELLI ALLA PARIGINA *(Peas with diced bacon)*	4,00 €

INSALATONE
Salads

*	**FANTASIA - INSALATA MISTA, TONNO, MOZZARELLA, MAIS** *(Fantasy salad - mixed salad with tuna, mozzarella, sweet corn)*	6,00 €
*	**LUISA - LATTUGA, GAMBERETTI, SALSA ROSA** *(with Lettuce, prawns, mayonnaise, ketchup)*	6,00 €
*	**LUCIA - LATTUGA, CAROTE, EMMENTHAL, MAIS, WURSTEL** *(with Lettuce, carrot, Emmenthal, sweet-corn, frankfurter)*	6,00 €
	GIORGIA - LATTUGA, TONNO, POMODORO, CIPOLLA *(with Lettuce, tuna, tomato, onion)*	6,00 €

DOLCI ARTIGIANALI
Homemade Desserts

*	**TIRAMISÙ** *(Homemade Tiramisù)*	4,00 €
*	**PANNA COTTA (Frutti di bosco / Cioccolato / Caramello / Fragola)** *(Homemade Panna Cotta with: Berries/ Chocolate / Caramel / Strawberry)*	4,00 €
*	**ZUPPA INGLESE** *(Homemade Sponge cake with white cream, chocolate and Alchèrmes)*	4,00 €
*	**SALAME DI CIOCCOLATO** *(Homemade Chocolate Salami)*	4,00 €
*	**SEMIFREDDO CROCCANTE AL CAFFÈ** *(Homemade crunchy coffee parfait)*	4,00 €

SORBETTERIA
Sorbets

*	**TARTUFO BIANCO (Gelato Artigianale)** *(White chocolate truffle - Homemade Ice Cream)*	4,30 €
*	**TARTUFO NERO (Gelato Artigianale)** *(Chocolate truffle - Homemade Ice Cream)*	4,30 €
*	**SORBETTO AL LIMONE** *(Lemon sorbet)*	4,80 €
*	**SORBETTO AL COCCO** *(Coconut sorbet)*	4,80 €
	CORREZIONI *(Extras)*	1,00€

BEVANDE
Drinks

BIRRA BIONDA 0,2 lt ALLA SPINA - TUBORG *(Draft blonde beer - 0,2 lt)*	2,50 €
BIRRA BIONDA 0,4 lt ALLA SPINA - TUBORG *(Draft blonde beer - 0,4 lt)*	4,00 €
BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO 0,2 lt ALLA SPINA - A.PORETTI *(Draft red beer - 0,2 lt)*	2,80 €
BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO 0,4 lt ALLA SPINA - A.PORETTI *(Draft red beer - 0,4 lt)*	4,50 €
BIRRA WEIZEN 0,2 lt ALLA SPINA - TUCHER *(Draft weizen beer - 0,2 lt)*	2,80 €
BIRRA WEIZEN 0,4 lt ALLA SPINA - TUCHER *(Draft weizen beer - 0,4 lt)*	4,50 €
PEPSI COLA 0,2 lt ALLA SPINA *(Pepsi Cola on tap - 0,2 lt)*	2,50 €
PEPSI COLA 0,4 lt ALLA SPINA *(Pepsi Cola on tap - 0,4 lt)*	4,00 €
FANTA IN LATTINA *(Fanta - can)*	2,50 €
COCA COLA IN LATTINA *(Coca Cola - can)*	2,50 €
COCA COLA ZERO IN LATTINA *(Coca Cola Zero - can)*	2,50 €
SPRITE IN LATTINA *(Sprite - can)*	2,50 €
GASSOSA - 1 lt *(Gassosa - 1 lt)*	3,50 €
ACQUA MINERALE - 0,75 lt *(Mineral water - 0,75 lt)*	1,70 €

BIRRE IN BOTTIGLIA
Bottled beers

MENABREA - 66cl	4,00 €
TUBORG LUX - 66cl	3,50 €
FISCHER - 66cl	6,50 €
BECK'S - 33cl	3,00 €
CERES - 33cl	3,50 €
CORONA EXTRA - 33cl	3,50 €

Vini Bianchi
White Wines

FALERIO DELLA CASA	5,50 €
FALERIO D.O.C. (Cantina Valdaso)	6,00 €
PASSERINA I.G.T. (Cantina Valdaso)	8,50 €
FALERIO PECORINO D.O.C. (Cantina Valdaso)	9,00 €
VERDICCHIO CAPOFILA D.O.C. (Cantina Vicari)	13,00 €

Vini Rossi
Red Wines

SANGIOVESE DELLA CASA	5,50 €
ROSSO PICENO D.O.C. (Cantina Valdaso)	6,00 €
BACCHUS ROSSO PICENO D.O.C. (Cantina Ciù Ciù)	11,00 €
DESTRIERO ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C. (Cantine di Castignano)	11,00 €
CHERRY ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C. (Cantina Cherry)	13,00 €

Allergeni
Allergens

Tutti i prodotti contrassegnati con asterisco(*) possono contenere uno o più dei seguenti allergeni elencati:

* Cereali contenenti glutine(grano,segale,orzo,avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (es. farine);

* Crostacei e prodotti derivati;

* Uova e prodotti derivati;

* Pesce e prodotti derivati;

* Latte e prodotti derivati(compreso il lattosio);

* Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, noci del brasile, noci del Queensland, pistacchi) e prodotti derivati;

* Sedano e prodotti derivati;

* Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE.

In assenza di prodotto fresco potrà essere utilizzato prodotto congelato/surgelato.
Pertanto verranno contraddistinti con numero:

Uno (1) all'inizio del nome del piatto che contiene ingredienti che possono essere freschi o congelati a seconda della disponibilità di mercato,

Due (2) all'inizio del nome del piatto che contiene ingredienti utilizzati sempre congelati,

LA LUNA

PIZZERIA LA LUNA DI TOTÒ GABRIELE & C. SNC
Piazza degli artisti, 4 - 63851 Ortezzano (FM)
Tel/Fax: +39 0734 770332
info@pizzerialaluna.net
P.IVA: 01275600441

www.pizzerialaluna.net