

*Menu
dinner*



Lunaria beach
RESTAURANT • LOUNGE BAR

antipasti
starters

Tris di Pane Casereccio:
Melanzana & Fiore di Capperi, Pomodoro Basilico & Olive Taggiasche,
Formaggio Fresco Miele & Noci (1,7,8)

*Trio of homemade bread: aubergine & capers flower, tomato basil and
taggiasca olives, fresh cheese honey and walnuts*

15,00 €

Sformatino Fiore di Zucca, Mozzarella di Bufala DOP,
Acciuga del Mar Cantabrico (1,7,4)

Baby flan with courgette flowers, buffalo mozzarella DOP, Cantabrian sea anchovies

20,00 €

Battuta di Gambero Rosso di Mazara del Vallo al Coltello,
Coulis di Frutti di Bosco, Crumb di Pane Nero (1,2)

Prawn tartare "Gambero Rosso di Mazara del Vallo" coulis of berries and bread crumbs

28,00 €

Catalana di Rana Pescatrice, a bassa temperatura, Cipolla di Tropea,
Datterino Sardo (4)

*Monk fish catalana style, low temperature cooking, with Tropea onions
and Sardinian tomatoes*

25,00 €

Crudo di Pesce Lunaria (2,4,14)

"Lunaria" raw seafood delicacies

55,00 €

Ostriche di Olbia (14)

Olbia Oysters

€ 6,00 cad.

Caviare "Black Adamas" 30 gr. & Shot di Vodka (4)

"Black Adamas" Caviar (30g) & Vodka shot

160,00 €

primi
first courses

Sautè di Cozze Lunaria (1, 11, 14)
Sauté of mussels "Lunaria"

25,00 €

Spaghetto Chitarra al Nero di Seppia, Vongole, Maionese alle Cozze,
Olio allo Zenzero, Prezzemolo Riccio (1, 4, 14)

*Spaghetti alla Chitarra "square cut fresh egg pasta" with squid-ink, clams,
mussels mayonnaise, ginger oil and curly parsley*

30,00 €

Maccarrones de Busa, Calamaro Crudo,
Bisque di Crostacei, Crema di Paprika dolce (7, 2, 4)

*Maccarrones de Busa, Raw Squid, Crustacean Bisque,
Cream of Sweet Paprika*

26,00 €

Culurgiones di Menta e Patate,
Crema di Tartufo Nero pregiato di Sardegna (1, 7)

*Culurgiones "agnolotti" with mint, potatoes and black
Sardinian truffle*

30,00 €

secondi e contorni

main courses

Moscardini Piccanti su Crema di Patate alle Cozze ^(4, 7, 14)
Spicy baby octopus on a cream of potato and mussels
28,00 €

Gamberi Rossi alle Erbe, Stracciatella, Lime ^(2, 7)
Red Prawns with herbs, "stracciatella" and lime
28,00 €

Cuoppo Lunaria ^(1, 2, 4)
Cuoppo Lunaria "cone of fried seafood delicacies"
30,00 €

Filetto di Branzino su Mirepoix di Verdure & Vellutata di Peperone Dolce
Sea Bass filet on mixed vegetable mirepoix and cream of sweet peppers ^(3, 4, 5)
35,00 €

Pescato del Giorno alla Maniera dello Chef ⁽⁴⁾
Catch of the day Chef style
€ 9,00/hg

Tagliata di Manzo al Profumo di Mirto
Beef tagliata with scent of Myrtle
35,00 €



Verdure Grigliate
Grilled vegetables
8,00 €

Patate Arrosto
Roasted potatoes
8,00 €

Misticanza Lunaria ^(7, 8, 10)
Lunaria mixed salad
12,00 €

Pomodori del Territorio con Riduzione all'Aceto Balsamico ⁽¹²⁾
Local tomatoes with balsamic vinegar reduction
12,00 €

dolci

desserts

Frutta Fresca al Succo d'Arancia e Limone

Fresh fruit with orange and lemon juice

10,00 €

Sorbetto al Mirto

Myrtle sorbet

10,00 €

Seadas al Miele ⁽⁷⁾

Seadas with honey

12,00 €

Tiramisù Lunaria al Bicchiere ^(1,3,7)

Lunaria Tiramisù

10,00 €



Acqua Panna | S. Pellegrino

5,00 €

Caffè

Coffee

3,00 €

Coperto & Servizio

Service

4,00 €



vini bianchi

white wines

Gioias Isola dei Nuraghi IGT Bianco

Fratelli Puddu



40,00 €



10,00 €

Vermentino di Gallura DOCG “Crizia”

Atlantis Berchidda

45,00 €

Vermentino di Sardegna DOC “Giunco”

Mesa



0,75l - **40,00 €**

0,50l - **30,00 €**



10,00 €

Colli del Limbara IGT “Ruinas”

Depperu

50,00 €

Isola dei Nuraghi IGT “Cerdeña”

Argiolas

70,00 €

Alto Adige DOC Gewürztraminer

Terlan

50,00 €

Alto Adige DOC Chardonnay

Terlan

45,00 €

Lugana DOP “Prestige”

Cà Maiol

40,00 €

Carignano del Sulcis Rosè DOC “Rosa Grande”

Mesa



45,00 €



10,00 €

vini rossi
red wines

Carignano del Sulcis DOC “Buio”

Mesa



0,75l - **40,00 €**

1,50l - **75,00 €**

Carignano del Sulcis DOC Riserva “Buio Buio”

Mesa

55,00 €

Isola dei Nuraghi IGT “Korem”

Argiolas

65,00 €

Isola dei Nuraghi IGT “Turriga”

Argiolas

120,00 €

Cannonau di Sardegna DOC “Moro”

Mesa

45,00 €

Cannonau di Sardegna Classico DOC “Carros”

Fratelli Puddu



40,00 €



10,00 €

Cannonau di Sardegna DOC “Demiurgo”

Atlantis Berchidda

50,00 €

spumanti
sparkling wine

Ferrari Maximum Brut

Ferrari Trento

 0,75l - **70,00 €**  **15,00 €**
1,50l - **150,00 €**


Ferrari Maximum Rosè

Ferrari Trento

 **80,00 €**  **15,00 €**

Ferrari Perlè

Ferrari Trento

 0,75l - **90,00 €**
1,50l - **200,00 €**


Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008

Ferrari Trento

240,00 €

Franciacorta Cuvée Prestige Edizione

Ca' del Bosco

 0,75l - **75,00 €**
1,50l - **160,00 €**

Valdobbiadene Prosecco Sup DOCG “Jeio”

Bisol

 **10,00 €**

champagne

Moët & Chandon Réserve

Moët & Chandon



140,00 €



20,00 €

Ruinart Blanc De Blancs

Ruinart

180,00 €

Dom Pérignon 2010

Dom Pérignon

300,00 €

Bollinger Special Cuvée

Bollinger

150,00 €

Bollinger La Grande Année 2012

Bollinger

280,00 €

distillati

spirits

Amari

Montenegro
Amaro Averna
Cynar

Ramazzotti
Fernet Branca
Amaro del Capo

8,00 €

Liquori

Mirto
Lemonsardo
8,00 €

Cognac

Martell **20,00 €**
Camus Vsop Elegance **20,00 €**
Hennessy **25,00 €**

Tequila

Casamigos Reposado **20,00 €**
Patròn Anejo **30,00 €**

Vodka

Grey Goose
Belvedere
Ciroc
15,00 €

Rum

Abuelo Finish Xv Col.Tawny **25,00 €**
Rum Damoiseau 10 Age **25,00 €**
Rum Diplomatico Reserve **20,00 €**
Rum Zacapa 23 Yo **20,00 €**

Whisky

J. W. Blacklabel **20 €**
Old Overholt Rye 40 **25 €**
Caol Ila Whisky 12 year old **25 €**
Meccallan **30 €**

Gentile Ospite,
Qui di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano
allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti
nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

*Dear Guests,
below please find a list of substances or products that cause allergies
or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of EU
Reg. N. 1169/2011*

allergeni

1 CEREALI E DERIVATI

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Cereals containing gluten, such as wheat, rye, Barley, Oats, Spelt, Kamut

2 CROSTACEI – *Crustaceans*

3 UOVA - *Eggs*

4 PESCE - *Seafood*

5 ARACHIDI - *Peanuts*

6 SOIA - *Soy*

7 LATTE E incl. Lattosio - *Milk and lactose*

8 FRUTTA A GUSCIO

(Mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

Nuts (Almonds, hazelnuts, Walnuts, Pistachio nuts)

9 SEDANO - *Celery*

10 SENAPE - *Mustard*

11 SEMI DI SESAMO – *Sesame Seeds*

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – *Sulfur Dioxide*

13 LUPINI - *Lupin beans*

14 MOLLUSCHI - *Shellfish*