

Menu  
lunch



Lunaria beach  
RESTAURANT • LOUNGE BAR

# freddi

*cold dishes*

Tris di Pane Casereccio: Melanzana & Fiore di Capperi, Pomodoro  
Basilico & Olive Taggiasche, Formaggio Fresco Miele & Noci (1, 7, 8)  
*Trio of homemade bread: aubergine & flower capers, tomato basil and  
taggiasca olives, fresh cheese honey and walnuts*

**€ 15,00**

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**

Pomodori del Territorio con Riduzione all’Aceto Balsamico (12)  
*Local tomatoes with balsamic vinegar reduction*

**€ 12,00**

Sedano, Bottarga di Muggine & Mela Verde (7, 4, 9)  
*Mix Salad “Bottarga, celery, and green apple”*

**€ 22,00**

Insalata di Finocchi, Arance & Caprino Sardo (7)  
*Salad with fennel oranges and Sardinian goat cheese*

**€ 20,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cuore di Bue & Basilico (7)  
*Buffalo mozzarella, sardinian tomatoes, basil*

**€ 20,00**

Misticanza Lunaria (7, 8, 10)  
*Lunaria’s mixed salad*

**€ 16,00**

*panini*  
sandwiches

Hamburger di Black Angus (1)

*Hamburger "Black Angus"*

**€ 18,00**

Bagels Formaggio Fresco, Salmone Royal Di Claudio Cerati, avocado (1, 4, 7)

*Bagel's cream cheese sandwich with Royal Salmon, avocado*

**€ 25,00**

Pan Carbone alla Parmigiana (1)

*Black Bread Sandwich with fried aubergine*

**€ 15,00**

*primi*  
first courses

Sauté di Cozze Lunaria (1, 11, 14)

*Sauté of mussels "Lunaria"*

**€ 25,00**

Spaghetti 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**

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*

Cuoppo "Lunaria" (1, 2, 4)

*Cuoppo Lunaria "cone of fried seafood delicacies"*

**€ 30,00**

Gamberi Rossi alle Erbe, Stracciatella, Lime (2, 7)

*Red Prawns with herbs, "stracciatella" and lime*

**€ 28,00**

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**



Patate Arrosto

*Roasted potatoes*

**€ 8,00**

Verdure Grigliate

*Grilled vegetables*

**€ 8,00**

*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 <sup>(7)</sup>**

*Seadas with honey*

**12,00 €**

**Tiramisù Lunaria al Bicchiere <sup>(1, 3, 7)</sup>**

*Lunaria Tiramisù*

**10,00 €**



**Acqua Panna | S. Pellegrino**

**5,00 €**

**Caffè**

*Coffee*

**3,00 €**

**Coperto & Servizio**

*Service*

**4,00 €**



# vini bianchi

white wines

Vermentino di Gallura DOCG “Crizia”  
*Atlantis Berchidda*  
**45,00 €**

Gioias Isola dei Nuraghi IGT Bianco  
*Fratelli Puddu*  
 **40,00 €**  **10,00 €**

Vermentino di Sardegna DOC “Giunco”  
*Mesa*  
 *0,75 l* - **40,00 €**  **10,00 €**  
*0,50 l* - **30,00 €**

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 €**

Carignano del Sulcis Rosè DOC “Rosa Grande”  
*Mesa*  
 **45,00 €**  **10,00 €**

Lugana DOP “Prestige”  
*Cà Maiol*  
**40,00 €**



*vini roggi*  
red wines

**Carignano del Sulcis DOC Riserva “Buio Buio”**

*Mesa*

**55,00 €**

**Isola dei Nuraghi IGT “Turriga”**

*Argiolas*

**120,00 €**

**Cannonau di Sardegna Classico DOC “Carros”**

*Fratelli Puddu*



**40,00 €**



**10,00 €**

**Carignano del Sulcis DOC “Buio”**

*Mesa*



*0,75 l -* **40,00 €**

*1,50 l -* **75,00 €**

**Isola dei Nuraghi IGT “Korem”**

*Argiolas*

**65,00 €**

**Cannonau di Sardegna DOC “Moro”**

*Mesa*

**45,00 €**

**Cannonau di Sardegna DOC “Demiurgo”**

*Atlantis Berchidda*

**50,00 €**

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*