



## **MENU DINNER**



## ANTIPASTI STARTER

<b>Battuto di scampi* e tonno pinna gialla* con avocado e scorza di lime</b> 2,4	<b>€ 30</b>
Scampi and tuna tartar with avocado and lime	
<b>Gran crudo di mare Lunaria</b> 2,4,14	<b>€ 60</b>
Raw fish plateau Lunaria	
<b>Crudo di gambero rosso* con maionese di pomodoro e burrata</b> 2,3,7	<b>€ 26</b>
Raw prawn* with tomato mayonnaise and burrata	
<b>Polpo arrostito con patate mantecate all'olio novello con pesto mediterraneo di capperi e olive taggiasche</b> 14,12	<b>€ 24</b>
Roasted Octopus with potato, capers and olive pesto	
<b>Prosciutto culatello con burrata</b> 7	<b>€ 26</b>
Culatello ham with burrata	



## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- Tagliolini freschi all'uovo con code di gamberi\*,** 1,2,12 € 32  
**e zucchine al profumo di Lime**  
Sardinian gnocchi  
with prawns, scallops and zucchini flowered with lime
- Spaghetti Bio trafilati al bronzo** € 32  
**con vongole e bottarga di muggine** 1,3,4,12,14  
Noodles with clams and bottarga
- Fregola sarda ai frutti di mare** € 30  
**con sughetto ai crostacei** 1, 2, 12, 14  
Sardinian Fregola with seafood and shellfish sauce
- Culurgiones della nostra tradizione** € 28  
**con patate, pecorino, menta e pomodorino grigliato** 1, 7  
Traditional Culurgiones filled with potato, pecorino cheese  
Mint and grilled tomato



## SECONDI PIATTI PESCE FISH MAIN COURSES

<b>Tagliata di tonno pinna gialla* in crosta di panko con verdure all'aceto di riso e crema di avocado</b> 1,4,12,15 Tuna steak in Panko crust with vegetable, rice vinegar and avocado cream		<b>€ 35</b>
<b>Gran frittura con calamari, polpo* e gambero imperiale*</b> 1,2,14 Fried calamari, octopus and prawns		<b>€ 40</b>
<b>Pescato del giorno con contorno</b> Fresh fish with garnish	<b>100 gr.</b>	<b>€ 14</b>
<b>Aragosta fresca locale</b> °° Local fresh spiny lobster °°	<b>100 gr</b>	<b>€ 28</b>
<b>Astice fresco locale</b> °° Local fresh lobster °°	<b>100 gr</b>	<b>€ 20</b>
<b>Caviale</b>		
<b>Antonius</b>	<b>30 gr</b>	<b>€ 200</b>
<b>Adoria Imperial</b>	<b>30 gr</b>	<b>€ 240</b>
<b>Adoria Beluga</b>	<b>30 gr</b>	<b>€ 400</b>

°° prodotto fresco disponibile solo su prenotazione

°° Fresh product available only by order



## **SECONDI PIATTI CARNE**

### **MEAT MAIN COURSES**

<b>Filetto di manzo Black Angus alla brace con verdure</b>		<b>€ 38</b>
Black Angus fillet with vegetables		
<b>Tomahawk di manzo alla griglia servito con patate al rosmarino</b>	<b>1000 gr</b>	<b>€ 160</b>
Tomahawk of beef with rosemary potatoes		



## **DOLCI** **DESSERTS**

- Seadas della nostra tradizione al miele di corbezzolo** 1,3,7 € 16  
Traditional seadas with arbutus honey
- Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato** 3,7 € 16  
Nougat Parfait with chocolate cream
- Sorbetto al Limone** 12 € 16  
**aromatizzato alla Vodka e Prosecco**  
Lemon sorbet scented with Vodka and Prosecco
- Tiramisu' con pralina al pistacchio di Bronte** 1,3,7 € 16  
Tiramisu' with pistachio di Bronte praline



**Gran crudo di mare Lunaria** 2,4  
Raw fish plateau Lunaria



**Tagliolini di pasta fresca all'uovo** 1,2,12  
**con code di gamberi\* e zucchine al profumo di Lime**  
Fresh noodles with prawns and zucchini, flowered with lime



**Tournedos di tonno pinna gialla\***  
**con insalatina di verdure marinate alla soia** 4  
Tuna tournedos with vegetable salad marinated in soy



**Seadas della nostra tradizione**  
**con miele di corbezzolo** 1,3,7  
Traditional seadas with arbutus honey

**€ 150**



**Battuto di scampi\* e tonno pinna gialla\***  
**con avocado e scorza di lime** 2,4  
Scampi and tuna tartar with avocado and lime



**Tagliolini di pasta fresca all'uovo** 1,2,12  
**con code di gamberi\* e zucchine al profumo di Lime**  
Fresh noodles with prawns and zucchini, flowered with lime



**Gran frittura di calamari, polpo\* e gambero imperiale\*** 1,2,14  
Fried calamari, octopus and prawns



**Sorbetto al limone aromatizzato alla Vodka e Prosecco** 12  
Lemon Sorbet scented with Vodka and Prosecco

**€ 120**





**Battuto di scampi\* e tonno pinna gialla\***  
**con avocado e scorza di lime** 2,4  
Scampi and tuna tartar with avocado and lime



**Tournedos di tonno pinna gialla\***  
**con insalatina di verdure marinate alla soia** 4  
Tuna tournedos with vegetable salad marinated in soy



**Sorbetto al limone con Vodka e Prosecco** 12  
Lemon Sorbet with Vodka and Prosecco

**€ 80**



Gentile Ospite,

Qui di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie oppure 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

<b>1</b>	<p>Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati</p> <p>Cereals containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derivatives</p> <p>Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate</p>	<b>8</b>	<p>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti</p> <p>Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products</p> <p>Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und Queensland Nüsse und deren Produkte</p>
<b>2</b>	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p> <p>Crustaceans and products based on crustaceans</p> <p>Krustentiere und Produkte auf deren Basis</p>	<b>9</b>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p> <p>Celery and Celery based products</p> <p>Sellerie und Selleri basierte Produkte</p>
<b>3</b>	<p>Uova e prodotti a base di uova</p> <p>Eggs and egg based products</p> <p>Eier und Eiprodukte</p>	<b>10</b>	<p>Senape e prodotti a base di senape</p> <p>Mustard and mustard based products</p> <p>Senf und Senf basierte Produkte</p>
<b>4</b>	<p>Pesce e prodotti a base di pesce</p> <p>Fish and fish based products</p> <p>Fisch und Fisch Produkte</p>	<b>11</b>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p> <p>Sesame Seeds and sesame seeds products</p> <p>Sesamkörner und Sesam basierte Produkte</p>
<b>5</b>	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> <p>Peanuts and peanut-based products</p> <p>Erdnüsse und Erdnuss-basierte Produkte</p>	<b>12</b>	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg</p> <p>Sulfur dioxide and sulfites in higher concentrations than 10mg / kg</p> <p>Schwefeldioxid und Sulfite in höherer Konzentration von 10 mg / kg</p>
<b>6</b>	<p>Soia e prodotti a base di soia</p> <p>Soy and soy based products</p> <p>Soja und Soja basierte Produkte</p>	<b>13</b>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p> <p>Lupins and lupins based products</p> <p>Lupinen und Lupinen basierte Produkte</p>
<b>7</b>	<p>Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio)</p> <p>Milk and Milk based products (incl. Lactose)</p> <p>Milch, Milch basierte Produkte (incl. Laktose)</p>	<b>14</b>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> <p>Molluscs and products based products</p> <p>Mollusken und Mollusken basierte Produkte</p>