



## **MENU DINNER**

Località cala dei Ginepri -07021 Baja Sardinia - Ph +39 345 6841619 - [www.lunariabeach.it](http://www.lunariabeach.it)  
[www.lunariabeach.it](http://www.lunariabeach.it) - [info@lunariabeach.it](mailto:info@lunariabeach.it)

# ANTIPASTI

## STARTER – VORSPEISEN

**Insalata di code di gamberoni \* avocado, melone dolce Tamaris** € 26  
**e julienne di sedano bianco all'emulsione di placton marino** 2,4,9,10  
King prawns tail salad with avocado, honey melon and white celery  
Riesengarnelen Salat mit Avocado, Honigmelone, Sellerie, Planktonemulsion

**Crudo di gambero rosso con la stracciatella e pomodoro datterino giallo** € 26  
**in acqua di mare** 2,7  
Row red prawns with stracciatella cheese and yellow datterino tomato  
Rohe rote Garnelen mit Stracciatella Käse und gelben Datterino Tomaten

**Tartare di tonno e scampi con lime alla grattugia, maionese al wasabi** € 26  
**e purea di avocado** 2,3,4  
Tuna tartar with scampi, lime, wasabi mayonnaise and avocado cream  
Tunfisch Tartar mit Scampi, Limette, Wasabi Mayonnaise und Avocado Creme

**Alici del cantabrico con burrata ed peperone rosso spellato** € 24  
Anchovies with burrata cheese and red pepper  
Sardellen mit Burrata Käse und roten Paprikaschoten

**Prosciutto Serrano da ghianda 1** € 22  
**servito con pane abbrustolito all'olio extravergine e pomodoro maturo**  
Jamón Serrano with roasted bread, olive oil and tomato  
Jamón Serrano mit Brotcrouton, Olivenöl und Tomaten

**Picaña scottata e marinata alle bacche di ginepro ed erbette,** € 26  
**con carasau e lamelle di pecorino semi stagionato** 1,7  
Marinated Picaña with juniper berries, herbs and carasau bread  
with pecorino cheese  
Marinierte Picaña mit Wachholderbeeren, Kräuter und Pecorino Käse

**Caviale**  
Caviar  
Kaviar

Antonius	30 gr	€ 200
Adoria Imperial	30 gr	€ 240
Adoria Beluga	30 gr	€ 400

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES – PASTA GERICHTE

- Tagliolini neri di pasta fresca con code di gamberi e scampi, 1,2,12 € 26**  
**sughetto di crostacei ai due pomodori**  
Black Noodles with scampi and prawns, shellfish sauce with tomato  
Schwarze Nudeln mit Garnelen, Scampi, Krustentier Sauce mit Tomaten
- Fregula Sarda con la polpa di aragosta al basilico leggermente piccante 1,2,12 € 35**  
Slightly spicy Sardinian fregula with Lobster and basil  
Leicht pikante sardische Fregula mit Languste und Basilikum
- Spaghetti trafilato al bronzo mantecato con vongole e bottarga di muggine € 26**  
Spaghetti with Venus clams and bottarga 1,4,12,14  
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
- Ravioli di pasta all'uovo 1,4,7 € 32**  
**con polpa di capesante e vellutata del brodetto di paranza**  
Ravioli filled with scallops and fish cream  
Ravioli mit Jakobsmuscheln und Fisch Creme Sauce
- Spaghetti del pastificio Senatore Capelli al caviale di storione 1,4,7 € 160**  
**con crema al burro dolce**  
Spaghetti with Caviar and sweet butter cream  
Spaghetti mit Kaviar und süßer Butter Crème
- Culurgiones di patate, pecorino giunco e menta 1,7 € 24**  
**con datterini rossi confites all'olio vergine di Alghero**  
Potato culurgiones, pecorino cheese, peppermint, cherry tomato and olive oil  
Kartoffeln Culurgiones, Pecorino Käse, Minze, Kirschtomaten und Olivenöl
- Lorighittas tradizionali con ragù d'agnello al cannonau 1,7,12 € 28**  
**e formaggio di pecora alla grattugia**  
Lorighittas with lamb ragout, Cannonau wine and pecorino cheese  
Lorighittas mit Lammragout, Cannonau Wein und Pecorino Käse
- Tagliatelle fatte in casa con tartufo nero estivo e crema di parmigiano 1,7 € 32**  
Homemade noodles with black truffle and parmesan cheese cream  
Hausgemachte Nudeln mit schwarzem Trüffel und Parmesan Käse Creme

# SECONDI PIATTI PESCE

## FISH MAIN COURSES – FISCH HAUPTGANG

**Tonno croccante al panko con julienne di verdure all'aceto di riso** € 28  
**purea di avocado guaca mole** 1,4,12  
Breaded tuna with vegetables julienne, rice vinegar and avocado guacamole  
Panierter Tunfisch mit Gemüse Julienne, Reissessig und Avocado Guacamole

**Gran frittura Lunaria con gamberone, calamari, tentacolo di piovra** € 35  
**e filetto di pesce bianco** 1,2,4,14  
Fried fish selection with king prawn, calamari, octopus tentacles and fish fillet  
Fischfrittüre mit Riesengarnelen, Kalamari, Krake Tentakeln und Fischfilet

**Spiedata di gamberi e polpo alla brace con insalata di rucola e pomodorini** € 28  
**e vinaigrette al balsamico** 1,2,12  
Prawns and Octopus skewer with rucola and cherry tomato salad  
Garnelen und Tintenfisch Spieß mit Rucola und Kirschtomaten Salat

**Pescato del giorno alla brace o al forno servito con contorni** 100 gr € 12  
Grilled or baked fish catch of the day with side dish  
Fisch Fang des Tages vom Grill oder Ofen mit Beilage

### SU PRENOTAZIONE

BY ORDER – AUF BESTELLUNG

**Aragosta mediterranea alla catalana, al vapore o alla griglia** 100 gr € 25  
Local fresh spiny lobster Catalan style, steamed or grilled  
Frische Languste nach katalanischer Art, gedämpft oder gegrillt

**Astice viola o Americano alla catalana, al vapore o alla griglia** 100 gr € 18  
Local or American Lobster Catalan style, steamed or grilled  
Localer oder amerikanischer hummer

**Plateau di ostriche** 6 pezzi € 30  
Oysters plateau 6 pieces  
Austern Platte 6 Stück

**Plateau Royal** € 100  
**Gamberi rossi, ostriche, tartufi di mare, scampi, sashimi di tonno**  
**Sashimi di salmone e di pesce bianco**  
Red prawns, oysters, sea truffles, scampi, sashimi of tuna, salmon and white fish  
Rote Garnelen, Austern, Meerestrüffel, Scampi, Tunfisch- Lachs und Fisch Sashimi

# SECONDI PIATTI CARNE

## MEAT MAIN COURSES ~ FISCH HAUPTGANG

**Tournedos di filetto di vitello aromatizzato al mirto cotto a bassa temperatura € 35**  
**con patate novelle spadellate al rosmarino e aglio in camicia**

Veal fillet tournedos coked in low temperature with myrtle,  
with rosemary potato and garlic

Kalbs Filet Tournedos bei niedriger Temperatur gekocht,  
mit Myrte, Rosmarinkartoffel und Knoblauch

**Costoline di agnello scottadito con insalatina di verdure grigliate € 33**  
**e salsa alla menta 12**

Lamb chops with grilled vegetables salad and peppermint sauce

Lammsrippchen mit gegrilltem Gemüse Salat und Pfefferminze Sauce

**Tomahawk di scottona piemontese servito con le sue guarnizioni € 120**

Beef tomahawk with side dish

Rinds Tomahawk mit Beilagen

# DOLCI

## DESSERTS - NACHSPEISE

- Seadas di formaggio con il miele di castagno** 1,7 € 14  
Seadas with cheese and chestnut honey  
Seadas mit Käse und Kastanien Honig
- Sorbetto al limone e mirto** 12 € 14  
Lemon and myrtle sorbet  
Zitrone und Myrte Sorbet
- Semifreddo alla nocciola con croccantino e salsa al cioccolato** 3,7 € 14  
Hazelnut parfait with crunches and chocolate sauce  
Haselnuss Parfait mit Krokant und Schokoladen Sauce
- Cheesecake al pistacchio puro di Bronte** 1,3,7 € 14  
**con crumble di biscotto frollino e crema di latte**  
Pistachio cheesecake with biscuit crumble and cream  
Pistazien Cheesecake mit Keks Crumble und Crème
- Tagliata di ananas e melone** € 14  
Sliced pineapple and honey melon  
Frische Ananas mit Honigmelone

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 Sulfit 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>



Abbracciare il mare con lo sguardo,  
cullati dal ritmo delle onde....

Gazing at the sea, lulled by the rhythm  
of the waves..



