



DINNER MENU

Località cala dei Ginepri -07021 Baja Sardinia - Ph +39 345 6841619 - www.lunariabeach.it
www.lunariabeach.it - info@lunariabeach.it

2025



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

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

Coperto € 5 per persona
Cover charge € 5 per person – Gedeck € 5 pro Person

ANTIPASTI

STARTER – VORSPEISEN

Crudo di mare con ostriche della Sardegna, scampo reale*, gamberi rossi e tataki di tonno* 2,4,14 € 70

Raw seafood with Sardinian oysters, royal scampi, red prawns* and tuna tataki
Rohe Meeresfrüchte mit sardischen Austern, Scampi, Garnelen*, Thunfisch Tataki

Salmone affumicato maison con mozzarella burrata e melone cantalupo 2,12 € 28

Smoked salmon with mozzarella burrata and melon
Geräucherter Lachs mit Mozzarella Burrata und Melone

Tartare di ombrina e tonno* con lime alla grattugia, maionese alle vongole e avocado guacamole 2,4,3 € 34

Shi drum and tuna tartar*, lime zest, clams mayonnaise and guacamole avocado
Umber- und Thunfisch Tartar*, Limette, Venusmuschel Mayonnaise, Guacamole

Insalata di polpo* e gamberi* con olive taggiasche, capperi e pomodori datterini 2,9,12,14 € 30

Octopus* and prawns salad* with olives, capers and cherry tomatoes
Tintenfisch* und Garnelen Salat* mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten

Alici del Cantabrico con mozzarella stracciatella e peperoni rossi infornati su pergamena di pane guttiau 1,4 € 27

Anchovies with stracciatella mozzarella, red pepper and pane guttiau bread
Sardellen mit Stracciatella Mozzarella, rote Paprikaschoten guttiau Brot

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala e pomodoro maturo al fior di basilico 1,7 € 28

Parma ham with buffalo mozzarella and tomato with fresh basil
Parma Schinken mit Büffel Mozzarella, Tomaten mit frischem Basilikum

Battuto di manzo Scottona condito olio, sale e pepe con crema all'uovo aromatizzata al dragoncello 3 € 28

Minced Scottona beef with oil, salt, pepper and cream flavoured with tarragon
Gehacktes Scottona Rindsfleisch mit Öl, Salz, Pfeffer, Eiercreme und Estragon

Carpaccio di roast beef marinato alle bacche di ginepro con insalatina di rucola, crema di Philadelphia e tartufo nero 7 € 28

Roast beef carpaccio marinated with juniper berries, rocket salad, Philadelphia cream and black truffle
Roastbeef Carpaccio mariniert mit Wacholderbeeren, Rucola Salat, Philadelphia Creme und schwarzem Trüffel

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES – PASTA GERICHTE

Fregula Sarda con polpa di aragosta al basilico leggermente piccante 1,2,12 € 55
Slightly spicy Sardinian fregula with spiny Lobster and basil
Leicht pikante sardische Fregula mit Languste und Basilikum

Tortelloni al nero di seppia con farcia di salmone affumicato, ricotta di pecora, salsa bianca al profumo di Rum ed erba cipollina 1,3,4,7,12 € 32
Black Tortelloni fillet with smoked salmon and ricotta, with white sauce flavoured with Rum and chives
Schwarze Tortelloni gefüllt mit Räucherlachs und Quark mit weiße Sauce mit Rum und Schnittlauch

Gnocchi chiusoni di pasta fresca fatta in casa alle cozze e code di scampi mantecati cacio e pepe 1,2,12,14 € 32
Homemade dumplings with mussels, scampi tails with cheese and pepper cream
Hausgemachte Gnocchi mit Miesmuscheln, Scampi und Käse und Pfeffer Creme

Spaghetti trafilato al bronzo mantecato con vongole e bottarga di muggine € 35
Spaghetti with Venus clams and bottarga 1,4,12,14
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

Tagliatelle all'uovo con la polpa di gamberi e lamelle di tartufo nero estivo € 33
Noodles with shrimps and black truffle 1,2,12
Nudeln mit Garnelen und schwarzem Trüffel

Spaghetti del pastificio Senatore Capelli al caviale di storione con crema al burro dolce 1,4,7 € 120
Spaghetti with Caviar and butter cream
Spaghetti mit Kaviar und Butter Crème

Culurgiones di patate, pecorino giunco e menta con datterini rossi all'olio vergine di Alghero 1,7 € 28
Culurgiones filled with potato, pecorino cheese, mint, cherry tomato and olive oil
Culurgiones gefüllt mit Pecorino Käse, Minze, Kirschtomaten und Olivenöl

Lorighittas tradizionali con ragù d'agnello al Cannonau e formaggio di pecora alla grattugia 1,7,12 € 28
Lorighittas with lamb ragout, red Cannonau wine and pecorino cheese
Lorighittas mit Lammragout, roter Cannonau Wein und Pecorino Käse

SECONDI PIATTI PESCE

FISH MAIN COURSES – FISCH HAUPTGANG

Tonno croccante al panko con julienne di verdure all'aceto di riso € 36
con purea di avocado maionese al wasabi 1,4,12

Breaded tuna with vegetables julienne, rice vinegar and avocado guacamole
Panierter Tunfisch mit Gemüse Julienne, Reisessig und Avocado Guacamole

Gran frittura Lunaria con gambero*, calamari, tentacolo di piovra € 38
e filetto di pesce bianco 1,2,4,14

Fried fish selection with prawn*, calamari, octopus tentacles and fish fillet
Fischfrittüre mit Garnelen*, Kalamari, Tintenfisch Tentakeln und Fischfilet

Pavé di branzino selvaggio con scaloppa di foie gras d'oca € 36
e salsa al Torbato Brut 1,4,7,12

Sea bass with foie gras and Torbato Brut wine sauce
Seebarsch mit Foie Gras und Torbato Brut Wein Sauce

Calamari e gamberoni alla griglia con in battuto di aglio e prezzemolo € 40
e insalata di verdure arrostate all'olio vergine

Grilled calamari and king prawns with garlic, parsley and roasted vegetables
Gegrillte Calamari und Riesengarnelen mit Knoblauch, Petersilie und Gemüse

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

Caviale ~ Caviar

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

SU PRENOTAZIONE BY ORDER – AUF BESTELLUNG

Aragosta mediterranea alla catalana, al vapore o alla griglia 100 gr € 28

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 € 20

Local or American Lobster Catalan style, steamed or grilled
Lokaler oder amerikanischer Hummer

Plateau di ostriche Girardeau o concave nostrane 6 Pezzi € 42

Oysters plateau, Girardeau or local	6 Pieces
Austern Platte, Girardeau oder lokale Austern	6 Stück

SECONDI PIATTI CARNE

MEAT MAIN COURSES ~ FISCH HAUPTGANG

Tournedos di filetto di manzo aromatizzato al mirto cotto a bassa temperatura € 38
con patate novelle spadellate al rosmarino e aglio in camicia

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

Rindsfilet Tournedos bei niedriger Temperatur gekocht,
mit Myrte, Rosmarinkartoffeln und Knoblauch

Costoline di agnello scottadito con sauté di patate e verdure alle erbe e salsa al profumo di senape 12 € 40

Lamb chops with potato sauté, vegetables with herbs and mustard sauce
Lammsrippen mit Kartoffel Sauté, Gemüse mit Kräuter und Senf Sauce

Costata di vitello bianco marinata al rosmarino con la rucola e pomodorini, lamelle di parmigiano e condimento balsamico bianco 7,12 € 35

White veal entrecote marinated with rosemary, rocket salad, cherry tomatoes,
Parmesan cheese and white balsamic sauce

Mariniertes Kalbs Entrecote mit Rosmarin, Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan und weiße Balsamessig Sauce

Tomahawk di scottona piemontese servito con le sue guarnizioni € 120/kg

Beef tomahawk with side dish
Rinds Tomahawk mit Beilagen

DOLCI

DESSERTS - NACHSPEISE

Seadas di formaggio con il miele di castagno 1,7	€ 13
Seadas filled with cheese and chestnut honey	
Seadas gefüllt mit Käse und Kastanien Honig	
Tiramisù aromatizzato al Rum	€ 14
con gocce di cioccolato e cacao amaro 1,3,7,8,12	
Rum flavoured tiramisu with chocolate and bitter cocoa	
Rum Tiramisu mit Schokolade und bitterem Kakao	
Sorbetto al limone con liquore mirto rosso di Sardegna 12	€ 12
Lemon sorbet with Sardinian red Mirto liquor	
Zitronen Sorbet mit sardischem roten Mirto Likör	
Cheesecake al pistacchio con crumble di frollini alle mandorle 1,3,7,8	€ 14
Pistachio cheesecake with almond biscuit crumble	
Pistazien Cheesecake mit Mandel Biskuit Crumble	
Biscuit con crema Chantilly e amarene 1,3,7,12	€ 13
Biscuit with Chantilly cream and black cherries	
Biskuit mit Chantilly Creme und Sauerkirschen	
Tagliata di anguria e melone	€ 15
Sliced watermelon and honey melon	
Frische Wassermelone und 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

1	<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>	8	<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>
2	<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>	9	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p> <p>Celery and Celery based products</p> <p>Sellerie und Selleri basierte Produkte</p>
3	<p>Uova e prodotti a base di uova</p> <p>Eggs and egg based products</p> <p>Eier und Eiprodukte</p>	10	<p>Senape e prodotti a base di senape</p> <p>Mustard and mustard based products</p> <p>Senf und Senf basierte Produkte</p>
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce</p> <p>Fish and fish based products</p> <p>Fisch und Fisch Produkte</p>	11	<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>
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> <p>Peanuts and peanut-based products</p> <p>Erdnüsse und Erdnuss-basierte Produkte</p>	12	<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>
6	<p>Soia e prodotti a base di soia</p> <p>Soy and soy based products</p> <p>Soja und Soja basierte Produkte</p>	13	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p> <p>Lupins and lupins based products</p> <p>Lupinen und Lupinen basierte Produkte</p>
7	<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>	14	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> <p>Molluscs and products based products</p> <p>Mollusken und Mollusken basierte Produkte</p>

