



*Luna Rossa*



RISTORANTE

MENU

*Gentile Ospite,  
nel ringraziarLa per averci scelto, il Ristorante Luna Rossa nel segno della trasparenza dell'informazione al consumatore e nel rispetto del regolamento CE n. 1169/2011, La informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli allergeni sotto descritti.  
In ogni fase delle nostre produzioni rispettiamo rigorosamente le buone pratiche igieniche per ridurre al minimo il rischio di possibili contaminazioni involontarie.  
Sfogliando il presente menù troverà accanto ad ogni preparazione l'evidenziazione degli allergeni presenti o potenzialmente presenti in tracce (saranno indicati con la lettera "A" seguita dal numero corrispondente dell'allergene come da tabella in basso).  
Infatti, dato il carattere artigianale delle produzioni non possiamo escludere la totale assenza nei nostri prodotti, anche quando non previsti in ricetta, di tracce di altre sostanze potenzialmente allergeniche.  
I prodotti surgelati o congelati all'origine saranno contrassegnati con un asterisco.*

## **ELENCO ALLERGENI**

### **ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011**

#### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

- A1** CEREALI CONTENENTI GLUTINE cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- A2** CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
- A3** UOVA e prodotti a base di uova.
- A4** PESCE e prodotti a base di pesce.
- A5** ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
- A6** SOIA e prodotti a base di soia.
- A7** LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- A8** FRUTTA A GUSCIO vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* - Wangenh - K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- A9** SEDANO e prodotti a base di sedano.
- A10** SENAPE e prodotti a base di senape.
- A11** SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.
- A12** ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- A13** LUPINI e prodotti a base di lupini.
- A14** MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

# Antipasti / Appetizers

## Degustazione / Appetizers

Degustazione di Antipasti "Luna Rossa" (per due persone)* <i>Appetizers "Luna Rossa" (for two people)</i>	€ 30,00
Salmone* marinato ai tre pepi con zenzero fresco <i>Marinated salmon with three peppers with fresh ginger</i>	€ 11,00 <sup>A4</sup>
Seppie* appena scottate con carciofi, pomodorini e citronette all'aglio rosa <i>Cuttlefish cooked with artichokes, cherry tomatoes and pink garlic citronette</i>	€ 11,00 <sup>A4 A14</sup>
Polpo* in umido con cipolla rossa e verdure <i>Octopus stewed with red onion and vegetables</i>	€ 11,00 <sup>A4 A14 A9</sup>
Tartara di tonno* pinna gialla con avocado e mandorle <i>Tartar of yellowfin tuna with avocado and almonds</i>	€ 12,00 <sup>A4</sup>
Crudo di mare* Luna Rossa (crostacei, molluschi) <i>Raw sea (crustaceans and molluscs)</i>	€ 20,00 <sup>A2 A4 A14</sup>
Gamberi rossi* <i>Red shrimps</i>	al pz. € 3,00 <sup>A2</sup>
Scampi* <i>Scampi</i>	al pz. € 3,00 <sup>A2</sup>
Ostriche <i>Oysters</i>	al pz. € 3,00 <sup>A3</sup>
Sautè di Cozze con pomodorini, aglio e crostini di pane <i>Sautéed mussels with tomatoes, garlic and bread croustons</i>	€ 9,00 <sup>A4 A14</sup>
Carpaccio di pesce <i>Fish carpaccio</i>	al Kg. € 55,00 <sup>A4</sup>

Tutti i nostri piatti sono conditi con Olio Extra Vergine di oliva biologico.

All our dishes are seasoned with extra virgin olive oil organic.

# Primi Piatti / First Courses

Panciotto* "Luna Rossa" (ravioli farciti di capesante e gamberi; con bisque di crostacei, gamberi rossi e granella di pistacchio) <i>Panciotto "Luna Rossa"</i> (stuffed ravioli with scallops and prawns; with crustacean bisque, red prawns and pistachio grains)	€ 12,00	A1 A2 A3 A4 A7 A14
Calamarata di pasta fresca al ragout di rana pescatrice con zuccina e suo fiore <i>Calamarata fresh pasta with ragout of monkfish with courgette and his flower</i>	€ 11,00	A1 A3 A4 A6
Spaghettoni Senatore Cappelli* ai ricci di mare* <i>Spaghetti with sea urchins</i>	€ 15,00	A1 A2 A4 A9 A14
Spaghettoni Senatore Cappelli* alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	€ 11,00	A1 A4 A14
Gnocchetti di patate in guazzetto di cozze, vongole e zafferano <i>Gnocchi with mussels, clams and saffron</i>	€ 12,00	A1 A3 A4 A7 A12 A14
Raviolo di burrata pugliese al pomodoro, melanzane e basilico <i>Raviolo with burrata cheese, aubergines and basil</i>	€ 11,00	A1 A3 A7

Tutti i nostri piatti sono conditi con Olio Extra Vergine di oliva biologico.

All our dishes are seasoned with extra virgin olive oil organic.

## Secondi Piatti / Main Courses

Tagliata di tonno* pinna gialla con agrumi e crudità di finocchio <i>Cut yellowfin tuna with citrus and crudità fennel</i>	€ 14,00 <sup>A4</sup>
Scampi*, gamberi* e filetti di triglia cotti al tavolo su piastra di sale rosa dell'Himalaya <i>Scampi, shrimps and mullet fillets cooked at the table on plate pink himalayan salt</i>	€ 19,00 <sup>A2 A4</sup>
Filetto di pesce spada* alla griglia con misticanza <i>Fillet grilled swordfish with mixed salad</i>	€ 15,00 <sup>A4</sup>
Pescato del nostro Adriatico <i>Our catch of the Adriatic</i>	al Kg. € 55,00 <sup>A4</sup>
Astice <i>Lobster</i>	al Kg. <sup>A2</sup>
Aragosta <i>Lobster</i>	al Kg. <sup>A2</sup>
Frittura di pesce dell'Adriatico* <i>Adriatic fish fry</i>	€ 14,00 <sup>A1 A2 A4 A14</sup>
Gamberoni* alla griglia <i>Grilled prawns</i>	€ 16,00 <sup>A2</sup>
Entrecôte di Vitello <i>Veal Entrecôte</i>	€ 13,00

## Contorni / Side Dishes

Patate al forno <i>Baked Potatoes</i>	€ 4,00
Patatine fritte* <i>Fried Chips</i>	€ 4,00 <sup>A1</sup>
Insalata <i>Salad</i>	€ 4,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 4,00

Tutti i nostri piatti sono conditi con Olio Extra Vergine di oliva biologico.  
All our dishes are seasoned with extra virgin olive oil organic.

## Menu Bambini / Children's menu

Prosciutto crudo e mozzarella <i>Raw ham and mozzarella</i>	€ 9,00 <sup>A7</sup>
Caprese <i>Mozzarella with tomatoes and basil</i>	€ 7,00 <sup>A7</sup>
Orecchiette al pomodoro e basilico <i>Orecchiette with tomato and basil</i>	€ 7,00 <sup>A1</sup>
Orecchiette alla bolognese <i>Orecchiette bolognese</i>	€ 9,00 <sup>A1</sup>
Cotolette* e patatine fritte* <i>Schnitzel and french fries</i>	€ 10,00 <sup>A1</sup>
Anelli di Calamari* fritti <i>Fried squid</i>	€ 14,00 <sup>A1 A14</sup>

---

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,00
------------------------	--------

Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
---	--------

The <i>Tea</i>	€ 2,00
-------------------	--------

Camomilla <i>Chamomile</i>	€ 2,00
-------------------------------	--------

---

Coperto <i>covered charge</i>	€ 2,50
----------------------------------	--------

# Menu Turistico / Tourist Menu

Antipasto

*Appetizer*



Primo Piatto

*First Course*



Secondo Piatto

*Main Course*



Dessert



Acqua minerale

*Mineral water*



Caffè

*Coffee*

€ 25,00

La preparazione di taluni piatti è condizionata alla reperibilità di prodotto fresco. In assenza di questo potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.  
The preparation of certain dishes depends on the availability of fresh products. In absence of this requirement we can also use frozen products.

---

*Gentile Cliente,*  
il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Dear Guest,*  
the fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the Regulation CE n. 853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

---

*Lasciatevi guidare nel viaggio attraverso i sapori della nostra terra e del nostro mare...  
...il modo migliore per degustare piatti in tema con stagione e territorio.*

*Let us take you on the journey through the flavors of our land and our sea...  
...the best way to taste dishes in theme with the season and territory.*

RISTORANTE  
*Luna Rossa*

Via Fiume, 32 - SAVELLETRI DI FASANO (BR)

[www.lunarossasavelletri.it](http://www.lunarossasavelletri.it)

