



luna rossa
RISTORANTE PIZZERIA NAPOLETANO

la carta

ENTRANTES

Carpaccio tonnato

Picaña de vaca rubia gallega con salsa tonnata y alcaparras gigantes. 15,50

Parmigiana di melanzane

Láminas de berenjenas, Parmigiano Reggiano, mozzarella, salsa de tomate San Marzano y albahaca. Gratinada al horno de leña. 18,00

Peperoni e salsiccia

Pimientos rojos asados y gratinados en horno de leña con salsicha casera napoletana, olivas y alcaparras de Sicilia. 13,50

Polpette di zucchine con fonduta di formaggio

Croquetas de calabacines y queso ricotta, con salsa de queso de cabra, acompañadas de una fresca ensalada con mezclum, cebolla, rúcula, tomates cherry y olivas de Sicilia. 15,00

Tagliere di formaggi

Selección de quesos curados y para untar con mostaza de peras. 16,00

Insalata Luna Rossa

Bacalao, mézclum, olivas verdes y negras de Sicilia, tomates cherry "datterini" cebolla y patatas aliñada con AOVE y vinagre balsámico de Modena "reserva Giuseppe Giusti". 15,00

Soutè vongole e cozze

Almejas gallegas (300gr. aprox.) y mejillones frescos a la marinera, pan tostado, AOVE y si te gusta, una poco de guindilla. Pídelo a los camareros. 19,50

Bufala e Parma

Queso mozzarella de búfala Campana DOP acompañado de jamón de Parma "doppia corona", sinónimo de calidad, con 18 meses de curación. 19,00

Pan 1,50€ por persona

Iva incluido 10%



PLATOS PRINCIPALES

Fettuccine Alfredo al tartufo negro

Pasta fresca al huevo con salsa Alfredo de mantequilla de búfala y Parmigiano Reggiano 30 meses de curación y trufa negra de temporada. 22,00

Gnocchi zucca, formaggio di capra e noci

Pasta fresca de patatas, crema de calabaza y queso de cabra, con nueces tostadas. 17,50

Risotto ai funghi e tartufo

Un clásico que ha vuelto a nuestra carta para esta temporada con setas boletus y trufa negra de temporada. 23,00

Linguine all'aragosta e 'nduja di Spilinga

"Pasta di Gragnano IGP" con langosta (500gr. aprox.), AOVE y sobrasada picante calabresa. 30,00

Spaghettoni alle vongole veraci

Spaghetti "pasta di Gragnano IGP" almejas frescas gallegas (300gr. aprox.) y Aove. Si te gusta pídelos un poco picantes. 18,50

Scialatielli di Mare

Pasta fresca con almejas, mejillones, calamares frescos y tomates cherry "Datterini". 18,50

Ziti alla genovese napoletana

Macarrones denominación "Pasta di Gragnano IGP" con guiso de rabo de vaca lentamente cocinado con cebollas blancas, doradas y moradas al vino blanco Falangjina dei Campi Flegrei. 18,50

Tortellini in brodo

Tortellini clásicos boloñeses rellenos de mortadella y Parmigiano Reggiano en caldo de carne de vaca y de gallina de corral al estilo de nuestras abuelas. 17,50

Tagliata Toscana

Lomo bajo de rubia gallega selección discarlux con guarnición de verduras. 21,00

A' llardiata

Ziti "Pasta di Gragnano IGP" con salsa de tomate cherry natural del Vesubio con "lardo" (tocino curado) albahaca y queso de oveja pecorino. Si te gusta pídelo un poco picante. 17,50

Pescato del giorno

Pescado según disponibilidad del mercado. P.A.C.

Consulta más sugerencia



PIZZAS

Margherita

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca y albahaca. 12,00

Napoli

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca, anchoas del Cantábrico, aceitunas negras de Gaeta, albahaca y orégano de Calabria. 14,00

Marinara con pomodorini

Salsa de tomate San Marzano, tomates cherry del Vesubio, láminas de ajo, orégano de Calabria y albahaca fresca. 12,00

Prosciutto e porcini

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca, jamón cocido braceado al horno de leña y setas boletus. 15,50

Bacio di Giuda

Mozzarella fresca, salsa de tomate San Marzano, salmón ahumado, ricotta al cebollino y piña flambeada al Amaretto. 16,00

Luna Rossa

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca, rúcula y láminas de Parmigiano. 14,50

Graziosa

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca, stracciatella de burrata ahumada, berenjenas y jamón de Parma "Doppia Corona". 15,50

Messicana

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, salchicha napoletana, judías pintas, cebolla roja y 'nduja di Spilinga (sobrasada picante de Calabria). 15,00

Regina

Mozzarella fresca, tomate cherry Datterino de Sicilia, rúcula, jamón de Parma "Doppia Corona" y láminas de Parmigiano. 15,00

Sasicce e Friarielli

Mozzarella fresca, provola ahumada, salchicha napolitana casera y grelos salteados con ajo y un pizza de guindilla. 14,00

Quattro Formaggi + 1

Mozzarella fresca, Gorgonzola DOP, taleggio, scamorza ahumada y Parmigiano. 14,00

Tartufo e lardo di Colonnata

Mozzarella, queso taleggio, huevo de corral, finas laminas de tocino de Toscana y trufa negra de temporada. 22,00

Uovo e prosciutto

Mozzarella, jamón cocido braceado en horno de leña, huevo de gallinas de corral y albahaca fresca. 13,50

Affumicata

Mozzarella fresca, guanciale (papada de cerdo curada), burrata ahumada y pimienta negra. 14,50

Cojonuda

Mozzarella fresca, Gorgonzola DOP, spianata picante calabrés, setas boletus. 15,00



DESSERT

Torta ricotta e pere

Tarta de queso ricotta de búfala, galleta de almendras y peras confitadas. 6,50

Tiramisù

Galletas Savoiardi, café Kimbo, crema de mascarpone y huevo. 7,50

Cannoli siciliani

Masa de galleta crujiente rellena de crema de ricotta dulce y granela de pistacho. 6,50

Torta caprese

Masa de harina de almendras y chocolate negro aromatizada al licor de hierbas Strega. 7,00

Golosa

Masa de pizza rellena de crema de Nutella, cacao y granela de avellana. 14,50

Pannacotta

Flan de nata hecho en casa. Elige si con nutella o con topping de frutos rojos. 6,50

Croccantino all'amarena

Helado con crema al gusto de vainilla con corazón de cerezas negras y un crujiente de avellanas. 6,50

Flute limoncello

Sorbete con textura de helado de crema de vainilla y limoncello. 6,00



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

