

*Cucina non è mangiare.*

*È molto, molto di più.*

*Cucina è poesia.*

*(Heinz Beck)*

## *Antipasti di Mare*

*“Sua Maestà Il Crudo Imperiale” (x2 persone) ★ € 50.00*

*Carpaccio di spigola. 6 gamberi, 6 scampi, 4 ostriche.*

*Tartare: ricciola, tonno e salmone.*

*“Crudo Le Due Lune” (x1 persona) € 25.00*

*Sashimi: Salmone e Tonno. 4 Gamberi rossi e 4 Scampi .*

*“Tartare dello chef” ★ € 15.00*

*Tartare di Tonno, mousse di avocado al lime e salsa ponzu*

*Antipasto misto di mare “Le Due Lune” (x 2) € 22.00*

*Insalata di polpo con patate viola e papaya € 12.00*

*Moscardini fritti € 12.00*

# Antipasti di terra

*Antipasto misto di terra "Le Due Lune" (x 2)* €20.00

*Tartare di manzo con chips di pecorino, tuorlo d'uovo e  
maionese alla senape* € 15.00

*Panzanella romana con pachino, olive taggiasche,  
stracciatella di bufala e basilico*  € 12.00

*Verdure pastellate*  € 7.00

*Focaccia al rosmarino* € 4.00



Proposta vegetariana

\*Il costo del pane è di 1 euro a persona

\*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## *Primi Mare*

<i>“L'eccellenza dello Chef” Spaghetti affumicati Verrigni con bottarga, lime e tartare di gambero rosso</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Linguine fresche fatte in casa con vongole e bottarga</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Calamarata con polpo, datterino giallo e basilico</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Linguine fresche fatte in casa all'astice</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Gnocco alla crema di scampi</i>	<i>€ 14.00</i>

\*Le mezze porzioni verranno calcolate all'80% del prezzo di listino

\*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## Primi Terra

*Risotto all'erborinato con lamponi disidratati e pistacchio*  € 15.00

*Linguine fresche fatte in casa con estratto di prezzemolo, nduja,  
pomodoro e stracciatella di bufala* € 15.00

*Calamarata con pachino, lardo croccante, cipolla rossa di  
Tropea e pecorino* € 13.00

*Cacio e Pepe* € 13.00

 Proposta vegetariana

\*Le mezze porzioni verranno calcolate all'80% del prezzo di listino

\*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## *Secondi Mare*

*“Gamberi alle tre panature” ★* € 20.00

*3 gamberi in panura di pistacchio, 3 gamberi in panura di cocco e*

*3 gamberi in panura di mandorle accompagnati*

*da maionese alle erbe fatta in casa*

*Grigliata mista di pesce* € 25.00

*Frittura di calamari e gamberi* € 18.00

*Trancio di pescato del giorno alla griglia* € 18.00

*Filetto di Orata o Spigola in crosta di patate o verdure* € 16.00

\*Si informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

## *Secondi Terra*

*"L'agnello" ★*

*€ 18.00*

*Costolette di agnello in crosta di pistacchio e maionese al timo*

*Bistecca di Sashi Finlandese alla griglia*

*€ 20.00*

*Filetto di manzo alla griglia*

*€ 20.00*

*Tomahawk 1 kg circa servita con verdure miste cotte alla griglia*

*ed al forno a legna (Secondo disponibilità)*

*€ 50.00*

*\*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

## *Contorni*

<i>Carpaccio di zucchine marinate al lime, con pepe rosa e mandorle sfogliate</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Insalata verde o mista</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Cicoria ripassata</i>	<i>€ 6.00</i>

## *Per accontentare tutti...*

<i>Margherita: pomodoro e mozzarella</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Diavola: pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Boscaiola: mozzarella, funghi e salsiccia</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Bufalina: pomodoro, bufala, pachino e basilico</i>	<i>€ 9.00</i>

\*Si Informa la gentile clientela che in brevi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



*“Non c'è niente che un dolce non possa risolvere”*

*“La Tartelletta”*

€ 9.00

*Tartelletta di pasta frolla con mousse alla vaniglia e cioccolato bianco e frutti di bosco freschi*

*“Nocciolato”*

€ 8.00

*Gelato alla vaniglia con colatura di pasta di nocciole prodotte secondo agricoltura biologica da nocciolati del Viterbese “Az. Agricola Carosi”*

*“Fresco croccante” ★*

€ 9.00

*Semifreddo al pistacchio con ganache al cioccolato bianco e mandorle sfogliate*

*“Che mondo sarebbe senza cioccolato?”*

*Mousse al cioccolato con fragole fresche e cocco sfogliato*

€ 7.00

*“Se la vita ti dà un limone, fatti un sorbetto!”*

*Sorbetto al limone*

€ 5.00

*“Se sei bello, bullo e balli be' . . .”*

*Tiramisù con Pavesini*

€ 6.00