

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, capperi, colatura di alici e granella di nocciole

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

Polpo scottato su vellutata di melanzane con erba cipollina,

menta e pistacchio

€ 12.00

Moscardini fritti

€ 12.00

Antipasti di terra

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

"Il Nido" ★ € 10.00

Bufala in pasta Kataifi su crema cacio e pepe e granella di pistacchio



Scottata di filetto di manzo, friggietto arrostito e Castelmagno € 13.00

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

“L'eccellenza dello Chef”

*Spaghetti al nero di seppia con crudo di tonno,
bottarga e pesto di prezzemolo*

€ 16.00

Linguine fresche fatte in casa con vongole e bottarga

€ 18.00

*Gnocchi fatti in casa con pesto di basilico, polpo, c
rema di corze e scorza di limone*

€ 15.00

Linguine fresche fatte in casa all'astice

€ 20.00

Risotto alla crema di scampi


€ 14.00

**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 al pecorino di fossa con guanciale e pistacchio € 15.00

*Gnocchi fatti in casa con estratto di prezzemolo, pepe rosa e
tartare di rapa rossa*  € 14.00

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

Carbonara € 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

Baccalà arrosto con salsa cacio e pepe, sesamo nero e basilico € 18.00

Grigliata mista di pesce € 25.00

Frittura di calamari e gamberi € 18.00

Trancio di pesce al forno o alla griglia (Secondo arrivo del pescato) € 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

"Iberico"★

€ 18.00

Maialino iberico grigliato servito su piastra di sale rosa dell'Himalaya

Bistecca di Sashi Finlandese alla griglia

€ 20.00

Filetto di manzo alla griglia in camicia di Taleggio

€ 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

"Dolce America" ★ € 7.00

*Patata dolce americana cotta al cartoccio sotto i carboni
ardenti con fonduta di Taleggio*

Insalata verde o mista € 6.00

Cicoria ripassata € 6.00

Per accontentare tutti...

Margherita: pomodoro e mozzarella € 8.00

Diavola: pomodoro, mozzarella e salame piccante € 9.00

Boscaiola: mozzarella, funghi e salsiccia € 9.00

Bufalina: pomodoro, bufala, pachino e basilico € 9.00

*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”

“Il Carnevale” ★ € 12.00

*Giostra di nuvole soffici a ricetta segreta, fatte in casa,
da farcire a seconda dei vostri gusti con le nostre creme:*

Pistacchio, Nocciole e Caramello Salato

“Monte Bianco” € 9.00

Mont Blanc rivisitato secondo nostra interpretazione servito al cucchiaino

“3 cioccolati” € 8.00

*Mousse ai 3 cioccolati, bianco, al latte e fondente, con colatura
di pasta di nocciole prodotte secondo agricoltura biologica da nocciolati
del Viterbese “Az. Agr. Carosi”*

“L'intramontabile”

Tortino al cioccolato con cuore caldo (15 min di cottura) € 7.00

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

Sorbetto al limone € 5.00

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

Tiramisù con Pavesini € 6.00