

## ... Luna Sentada ...

....Maríner in píe....

Un vecchíó detto veneziano, un tocco di originalità.

Una cucina mediterranea, semplice e genuina, con alcune rivisitazioni orientali.

Sulle orme di un veneziano che ha davvero girato il mondo, Marco Polo.

## ...Moon astríde the horízon...

...Mariners alert...

An old original venetian proverb,

A Mediterranean cuisine,

simple and genuine,

with oriental touches,

on the wake of a venetian

who opened the way to the East,

Marco Polo.

# Antipasti

## Appetizers

Sarde "in saor" (piatto tradizionale)  
"Saor style" sardines (traditional recipe)  
€ 16,00

Baccalà mantecato "alla veneziana" (piatto tradizionale)  
Creamed Salt-cod "venetian style" (traditional recipe)  
€ 17,00

Insalata di piovra finocchio, salsa di avocado  
(anche versione vegetariana/vegana)  
Octopus salad with fennel and avocado sauce  
(vegan/vegetarian version also available)  
€ 17,00

Canestrelli gratinati, zucchine e timo  
Small scallops "au gratin", zucchinini and thyme  
€ 18,00

Pohpiah con salsa tartara  
Spring rolls with "tartare sauce"  
€ 16,00

Prosciutto di Sauris I.G.P., bouquet di sottaceti di Sant'Erasmo  
Sauris ham, mixed pickles from Sant'Erasmo Island  
€ 16,00

Selezione di formaggi con confetture e mostarde  
Selection of cheeses with jam and mustard  
€ 18,00

Caprese di mozzarella di bufala  
Buffalo's mozzarella "caprese"  
€ 16,00

Dal nostro Wine Bar 5000  
From our Wine Bar 5000

# Primi piatti

## First courses

Tagliolini verdi con nero di seppia (piatto tradizionale)

Green tagliolini with cuttlefish ink (traditional recipe)

€ 19,00

Spaghetti con "caparossoi" (vongole veraci), pomodori e zenzero  
(piatto tradizionale)

Spaghetti with clams, tomatoes and ginger (traditional recipe)

€ 18,00

Noodles di soba con capesante scottate, pesto di zucchine e pistacchi  
Soba noodles with pilgrim scallops, courgettes and pistachio's "pesto" sauce

€ 18,50

(anche versione vegetariana)

(vegetarian version available)

€ 15,50

vellutata di zucchine con ricotta, crostini pecorino e salvia  
(piatto vegetariano)

Zucchini soup with ricotta cheese, croutons, pecorino cheese and sage  
(vegetarian dish)

€ 16,00

Pappardelle al ragout bianco di coniglio con olive taggiasche  
uvetta sultanina mandorle tostate

Large tagliatelle with rabbit "ragout" sauce and black olives, golden  
raisin and toasted almonds

€ 18,50

Ravioli di magro con salsa al porro e asparagi di mare  
(piatto vegetariano)

"Ravioli" with leek sauce and salicornia

(vegerarian dish)

€ 17,00

# Secondi piatti

## Second courses

Merluzzo al cartoccio, zucchine, pomodori, capperi, cipolla di tropea e  
olive taggiasche

Codfish baked in foil, zucchiní, cherry tomatoes, capers, "Tropea" onions  
and black olives

€ 28,00

Trancio di branzino, bieta stufata e crema di piselli  
Large slice of grilled sea bass, stewed chard and pea sauce

€ 28,00

Fritto di Calamari, mazzancolle, scampí e verdure

Mixed fry of small fishes, sea-food and vegetables

€ 26,00

Petto d'anatra arancia rosmarino e crema di topinambur

Duck breast, orange, rosemary and Jerusalem artichoke cream

€28,00

Filetto di manzo "Limousine" salsa senape rustica e patate sauté

Beef fillet with rustic mustard sauce and sautéed potatoes

€ 29,00

Flan di zucca con salsa al morlacco

(piatto vegetariano)

Pumpkin flan with morlacco cheese sauce

(vegetarian dish)

€18,00

Contorni

vegetable side-dishes

€6,50

# Dolci

## Desserts

Tiramisu' Luna sentada con granatina di caffè  
Tiramisu' "Luna sentada style" with coffee granita  
€9,00

Semifreddo lampone, salsa di more e granella di pistacchi  
Italian soft raspberry ice-cream, blackberry sauce and pistachio grain  
€9,00

Gelato al cioccolato fondente, e granella di nocciola caramellata  
Dark chocolate ice-cream, and caramelized and grain hazelnuts  
(vegano)  
(vegan version)  
€9,00

Zabaione freddo all'arancia e biscottini veneziani  
Cold egg-nog aromatized with orange and Venetian cookies  
€9,00

Sorbetto di frutta  
Fruit sorbnet  
€9,00

Biscotti Veneziani, con VIno Passito di Pantelleria  
Venetian Biscuits with "Passito" Wine  
€9,00

Contorni  
Vegetable side-dishes

€ 6,50

NO COPERTO  
NO COVER CHARGE

"il servizio" non e' incluso, ma a totale discrezione del client  
... service is not included but left to the customer

Secondo disponibilita' di mercato alcuni piatti  
potrebbero subire delle variazioni

Due to the availability of goods on the market,  
some ingredients of the dishes may change

In questo locale non si servono prodotti surgelati,  
il pesce e la carne serviti crudi vengono precedentemente  
trattati con "abbatitore di temperatura"

We do not serve any frozen product.

Raw fish and meat are previously dealt with in a shock freezer.

La pasta fresca e' di nostra produzione

Fresh home-made pasta

In questo locale E' VIETATO FUMARE (anche sigarette elettroniche)

This is a NON-SMOKING restaurant