

## ... Luna Sentada ...

.... Mariner in pie ....

Un vecchio 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 astride the horizon...

...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.

# Antipastí

## Appetizers

Sarde "in saor" con cipolla di tropea (piatto tradizionale)  
"Saor style" sardines (traditional recipe)  
€ 18,00

Il nostro Baccalà mantecato con porro fritto e crostini  
aromatizzati alle erbe (piatto tradizionale)  
Creamed Salt-cod "venetian style" with fried leek  
and herb-flavored croutons (traditional recipe)  
€18,50

Insalatina di seppioline con salsa di avocado e sesamo nero  
(anche versione vegetariana/vegana)  
Baby cuttlefish salad with avocado and black sesame seeds sauce  
(vegan/vegetarian version also available)  
€ 18,50

Capésante gratinate con crema di zucchine e timo  
Gratineted pilgrim scallops with zucchiní and thyme cream  
€19,50

Pohpiáh con salsa gazpacho  
Spring rolls with "Gazpacho sauce"  
€ 17,00

Mazzancolle gratinate al curry e insalatina di finocchio  
Curry gratinated grey prawns on a bed of fennel salad  
€ 18.50

Prosciutto di Sauris I.G.P., bouquet di sottaceti di Sant'Erasmus  
Sauris ham, mixed pickles from Sant'Erasmus Island  
€ 18,50

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"  
€ 16,50

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 "bevarasse" (lupini), con zeste di limone  
e pistacchio (piatto tradizionale)  
Spaghetti with clams with lemon zest and pistachio crumble (traditional  
recipe)  
€ 19,00

Noodles di soba con pesto di basilico e capesante scottate, e noci  
Soba noodles with basil pesto, seared scallops, and walnuts crumble  
€ 19,50  
(anche versione vegetariana)  
(vegetarian version available)  
€ 16,50

Vellutata di zucchine con ricotta, crostini, pecorino e salvia  
(piatto vegetariano)  
Zucchini velloutè with ricotta cheese, croutons, pecorino cheese, and sage  
(vegetarian dish)  
€ 17,00

Pappardelle al ragout bianco di vitello con olive taggiasche e zafferano  
Large tagliatelle with white veal "ragout" Taggiasca olives, and saffron  
€ 18,50

Ravioli di magro con salsa al porro e asparagi di mare  
(piatto vegetariano)  
"Ravioli" with leek sauce and sea asparagus (Salicornia)  
(vegetarian dish)  
€ 18,00

Maccheroncini con crema di melanzane viola e salsiccia veneta  
Maccheroncini pasta with purple eggplant cream and Venetian sausage  
€ 18,00

# Secondi piatti

## Second courses

Pesce del giorno al cartoccio con patate, pomodorini, capperi,  
cipolla di tropea e olive taggiasche

Fish of the day baked in fairy foil, potatoes, cherry tomatoes,  
cappers, "Tropea" onions and black olives

€ 28,50

Filetti di pescato (che cucinerai) su piastra di sale himalayano, misticanza  
con fagiolini edamame

Daily fish fillet (Self-cooked) on Himalayan salt block  
served with salad of mix greens, and edamame beans

€ 29,50

Trancio di branzino, bieta rossa stufata e crema di peperoni gialli  
Pan fried seabass fillet served with stewed chard and yellow pepper cream

€ 28,50

Fritto di Calamari, mazzancolle, scampi e verdure

Mix fry sea-food and vegetables

€ 27,50

Costolette di agnello impanate con salsa tartare leggermente piccante

Breaded lamb chops with lightly spicy tartar sauce

€28,00

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

Limousin Beef fillet with rustic mustard sauce and sauté potatoes

€ 29,00

Flan di piselli con salsa al taleggio

(piatto vegetariano)

Peas flan with Taleggio cheese sauce

(vegetarian dish)

€18,50

Contorni

vegetable side-dishes

€7,50

# Dolci

## Desserts

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

Semifreddo allo yogurt variegato ai frutti di bosco,  
con salsa al melone e amaretti  
Yogurt Semifreddo with blackberry swirl,  
melon sauce and amaretto crumble  
€9,00

Gelato al cioccolato fondente, e granella di nocciola caramellata  
Dark chocolate ice-cream, with caramelized hazelnut crunch.  
(vegano)  
(vegan version)  
€9,00

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

Sorbetto di frutta (anguria,)  
Fruit sorbet (Watermelon)  
€9,00

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

Fonduta di cioccolato bianco e frutta  
White chocolate fondue with fresh seasonal fruit  
€9,00

Contorni  
Vegetable side-dishes

€ 7,50

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