



MENU



RISTORANTE LA LUNA

Il Ristorante La Luna, nato dall'evoluzione del Colorado Grill, rappresenta un omaggio vivente al nostro amore per il mare e per i prodotti genuini della nostra terra. Impegnati a portare in tavola un'ampia varietà di piatti, ci distinguiamo per la freschezza e la qualità delle materie prime, selezionate con cura per offrire una cucina che rispetta la tradizione con un tocco di innovazione. Il nostro viaggio ci ha portato a reinventarci, a rinnovare il locale per trasformarlo in un ambiente dove i sapori classici incontrano nuove esperienze culinarie. Oggi, il Colorado Grill lascia il passo al Ristorante La Luna, una destinazione dove la storia e il gusto si fondono per regalare ai nostri ospiti momenti indimenticabili. Con un'attenzione particolare per le esigenze dei nostri clienti, siamo orgogliosi di accogliere anche gli ospiti celiaci. Abbiamo arricchito il nostro menù con un menù Gluten Free, per permettere a chi affronta la celiachia di godere della nostra cucina in totale serenità. Ogni ingrediente è accuratamente selezionato e certificato, perché la nostra ambizione è che i piatti senza glutine siano non solo sicuri, ma soprattutto squisiti. Alla Luna, l'accoglienza calorosa e la cura nei dettagli sono pilastri della nostra filosofia. Qui, ogni cliente è al centro del nostro universo, perché crediamo che il servizio, la qualità e l'attenzione alle vostre opinioni siano la stella polare che guida il nostro successo. Le vostre esperienze narrano di serate incantate, di tavoli in riva al mare sotto il cielo crepuscolare, di sapori che danzano con l'aroma salmastro dell'aria e del servizio impeccabile che rende ogni visita un ricordo prezioso. Venite al Ristorante La Luna per scoprire un luogo dove i piatti cantano le lodi del mare e della Sardegna, e ogni visita si trasforma in un viaggio sensoriale da ripetere. Siete i benvenuti sotto il nostro cielo, dove l'arte culinaria incontra la bellezza naturale in un abbraccio che ricorderete per sempre.

MENÙ 2024

I NOSTRI CRUDI

LA TARTARE

DI TONNO CON CENTRIFUGATO DI DATTERINO, ARIA DI SEDANO E CIALDA DI CARASAU

€ 18

IL SASHIMI

MISTO DI PESCE FRESCO LOCALE

€ 20

LA SPECIAL

OSTRICA DI OLBIA

€ 5 cad.

BARCA LA LUNA

ASSORTIMENTO DI CRUDI IN BASE ALLA STAGIONALITA' DEL PRODOTTO

€ 40

GALEONE XXL LA LUNA

ASSORTIMENTO DI CRUDI DI PRIMA SCELTA, FRUTTA ESOTICA, SASHIMI MISTO E TARTARE

€ 120

IL CAVIALE

PRUNIER QUALITA' ASETRA SERVITO CON CROSTINO DI PANE E BURRO

€ 50

LA CATALANA

ASTICE BLU DEL MEDITERRANEO

€ 12 / HG

ARAGOSTA DI LA CALETTA

€ 18 / HG

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

MENÙ 2024

ANTIPASTI

IL POLPO

TENTACOLO FRITTO CON CREMA DI CAROTE, CAROTINE SALTATE E TERRA DI OLIVE

€ 18

IL CARPACCIO

DI TONNO CON DATTERINI GIALLI ROSSI CONFIT, EMULSIONE AL BASILICO E CIALDA DI PECORINO

€ 18

LA CAPASANTA*

BRASATA CON CREMA DI PATATE, SPINACI, FONDO BRUNO E CIALDA ALLA BARBABIETOLA

€ 20

LA ZUPPA*

DI POLPI E SEPIE LOCALI

€ 16

L'UOVO

A 63° CON SPUMA DI FUNGHI, CIALDA DI CARASAU E UOVA DI SALMONE

€ 8 cad.

L'OSTRICA

FRITTA IN PANKO CON OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA E ARIA DI PASSION FRUIT

€ 14

LA ZUPPETTA

DI COZZE DI OLBIA

€ 22

LA DEGUSTAZIONE*

DI MARE CON ASSORTIMENTO DI 5 ASSAGGI

€ 15

IL TAGLIERE

DI SALUMI E FORMAGGI DELLA NOSTRA TERRA

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

MENÙ 2024

PRIMI

IL RISOTTO*

AL LIMONE CON GAMBERO ROSSO E LA SUA BISQUE

€ 20

LA FREGOLA*

CON FRUTTI DI MARE LOCALI

€ 18

IL TAGLIOLINO

CON BURRO, ALICI DEL CANTABRICO E ZEST DI LIME

€ 20

IL CULURGIONES

ARTIGINALE CON SALSA DI GRANCHIO, AGLIO NERO, CAVIALE DI SALMONE E BARBABIETOLA

€ 20

LO SPAGHETTONE

CON ASTICE IN SALSA DI DATTERINI ROSSI E GIALLI

€ 30

LO GNOCCO

DI PATATE CON RAGU' BIANCO DI AGNELLO NOCI E MENTA

€ 16

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

MENÙ 2024

SECONDI

IL TONNO

SCOTTATO CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, BACON CROCCANTE E SFERE DI ACETO BALSAMICO

€ 18

LA SPIGOLA

FILETTO BRASATO CON MILLE FOGLIE DI PATATE, CIME DI RAPA, SALSA ALLA PANNA ACIDA E OLIO ALLA ERBA CIPOLLINA

€ 18

LA RANA PESCATRICE*

BARDATA AL BACON CON BURRATA LIQUIDA, SPUGNA ALLE ERBE E POLVERE DI LIQUIRIZIA

€ 18

L' AGNELLO

COSTINA (CBT) CON BIETOLE SALTATE, FONDO BRUNO E POLVERE DI LIMONE

€ 22

LA COSTATA

DI MANZO ALLA GRIGLIA

€ 18

LA FRITTURA*

MISTA CON CALAMARI, GAMBERI E PESCATO DI PARANZA

€ 20

IL PESCATO

DEL GIORNO IN CROSTA DI SALE O ALLA MEDITERRANEA

€ 8 ALL'ETTO

LA BISTECCA

DI MANZO CON 40 GIORNI DI FROLLATURA

€ 6 ALL'ETTO

I CROSTACEI*

GAMBERI E SCAMPI DI LA CALETTA ALLA GRIGLIA

€ 12 ALL'ETTO

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

MENÙ 2024

CONTORNI

LE PATATE

LOCALI ARROSTO

€ 7

L'INSALATA

MISTA DI STAGIONE

€ 6

LE VERDURE

AL FORNO (ZUCCHINE, MELENZANE, PEPERONI, BELGA E CIPOLLA DI TROPEA)

€ 7

LA PATATINA

LE RUSTICHE FRITTE

€ 7

L'INSALATINA

DI FINOCCHIO CON ARANCIO E FINGER LIME

€ 9

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

MENÙ 2024

MENU BAMBINI

GNOCCHI SARDI AL PESTO O POMODORO	€ 12
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE*	€ 12
PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON INSALATA	€ 12
FILETTO DI ORATA AL VAPORE CON PATATE ARROSTO	€ 12

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

MENÙ 2024

Al Ristorante La Luna, ogni pasto si conclude con una nota di dolcezza che vi lascerà un ricordo indelebile. Dopo aver assaporato i nostri antipasti raffinati, i primi piatti tradizionali e i secondi piatti ricchi di sapore, vi invitiamo a scoprire la nostra accurata selezione di dolci, preparati interamente da noi con ingredienti di alta qualità. Ogni dessert è una piccola opera d'arte culinaria, pensata per deliziare il palato e completare perfettamente la vostra esperienza gastronomica.

DOLCI

LA SFERA DI RUBIK

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO CON CUORE DI MELA VERDE E CRUMBLE AL CACAO

€ 9

L' IPNOSI AL CAFFE

LA NOSTRA REINTERPRETAZIONE DEL TIRAMISU'

€ 9

LA PANNA DI BOSCO

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

€ 9

LA FRUTTA

MISTA DI STAGIONE CON PUREA DI PERA, SFERA DI PASSION FRUIT E CAVIALE DI MELA VERDE

€ 9

LA SEADAS

ARTIGIANALE CON MIELE DI SINISCOLA

€ 7

QUESTA NON E UNA PERA

SEMIFREDDO DI RICOTTA CON CUORE DI PERA ,GLASSATO AL CIOCCOLATO BIANCO

€ 9

TRANSLATE



NON SI FANNO VARIAZIONE AI PIATTI

I Piatti contrassegnati con il simbolo *(asterisco) sono preparati con materia prima congelata, surgelata o abbattuta nel nostro laboratorio.
Coperto 3€ a persona.

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA SUGLI ALLERGENI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, così come nelle bevande, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o loro derivati.

Ecco l'elenco degli allergeni utilizzati nel nostro ristorante, in conformità con l'Allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro, segale, orzo, avena e i loro ceppi ibridati),
eccetto:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - Maltodestrine a base di grano
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, eccetto:
 - Gelatina di pesce usata come supporto per vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, eccetto:
 - Olio e grasso di soia raffinato
- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e estere di stanolo vegetale a base di olio di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), eccetto:
 - Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici
 - Lattitolo
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati), eccetto:
 - Frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze alimentari, per permetterci di gestire al meglio le vostre esigenze. Grazie per la vostra attenzione.

TRANSLATE

