



MENU LUNCH

Località cala dei Ginepri -07021 Baja Sardinia - Ph +39 345 6841619 - www.lunariabeach.it
www.lunariabeach.it - info@lunariabeach.it

ANTIPASTI

STARTER – VORSPEISEN

- Insalata di code di gamberoni * avocado, melone dolce Tamaris e julienne di sedano bianco all'emulsione di placton marino** 2,9,10 € 26
King prawns tail salad with avocado, honey melon and white celery
Riesengarnelen Salat mit Avocado, Honigmelone, Sellerie, Planktonemulsion
- Salmone affumicato con melone cantalupo e mozzarella burrata** 4,7 € 24
Smoked salmon with honey melon and burrata mozzarella
Räucherlachs mit Honig Melone und Burrata Mozzarella
- Tartare di tonno e scampi con lime alla grattugia, maionese al wasabi e purea di avocado** 2,4,3 € 26
Tuna tartar with scampi, lime, wasabi mayonnaise and avocado cream
Tunfisch Tartar mit Scampi, Limette, Wasabi Mayonnaise und Avocado Creme
- Zuppetta di cozze alla marinara con bruschette di pane** 12,14 € 20
Mussels sauté marinière with roasted bread bruschetta
Miesmuscheln Sauté mit geröstetem Brot Bruschetta
- Prosciutto culatello di Zibello con melone giallo** € 24
Zibello ham with honey melon
Zibello Schinken mit Honig Melone
- Insalata di pollo cotto a bassa temperatura con misticanza in foglie e mozzarella** 7 € 22
Chicken salad with corn salad and mozzarella
Poulet Salat mit Feldsalat und Mozzarella
- Pomodoro e mozzarella di bufala alla caprese con julienne di basilico all'olio vergine** 7 € 20
Tomato and buffalo mozzarella with basil and olive oil
Tomaten und Büffel Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES – PASTA GERICHTE

- Fregula Sarda con la polpa di aragosta al basilico leggermente piccante** 1,2,12 € 35
Slightly spicy Sardinian fregula with Lobster and basil
Leicht pikante sardische Fregula mit Languste und Basilikum
- Spaghetti trafilato al bronzo mantecato con vongole e bottarga di muggine** € 26
Spaghetti with Venus clams and bottarga 1,4,12,14
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
- Culurgiones di patate, pecorino giunco e menta** 1,7 € 24
con datterini rossi confites all'olio vergine di Alghero
Potato culurgiones, pecorino cheese, peppermint, cherry tomato and olive oil
Kartoffeln Culurgiones, Pecorino Käse, Minze, Kirschtomaten und Olivenöl
- Spaghetti con pomodoro fresco maturo al fior di basilico** 1 € 20
Spaghetti with fresh tomato and basil
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES – HAUPTGANG

Tonno croccante al panko con julienne di verdure all'aceto di riso € 28
purea di avocado guaca mole 1,4,12

Breaded tuna with vegetables julienne, rice vinegar and avocado guacamole
Paniertes Tunfisch mit Gemüse Julienne, Reissessig und Avocado Guacamole

Gran frittura Lunaria con gamberone, calamari, tentacolo di piovra € 35
e filetto di pesce bianco 1,2,4,14

Fried fish selection with king prawn, calamari, octopus tentacles and fish fillet
Fischfrittüre mit Riesengarnelen, Kalamari, Krake Tentakeln und Fischfilet

Pescato del giorno alla brace o al forno servito con contorni 4 100 gr € 12

Grilled or baked fish catch of the day with side dish
Fisch Fang des Tages vom Grill oder Ofen mit Beilage

Tournedos di filetto di vitello aromatizzato al mirto cotto a bassa temperatura € 35
con patate novelle spadellate al rosmarino e aglio in camicia

Veal tournedos coked in low temperature with myrtle, rosemary potato and garlic
Kalbs Tournedos bei niedriger Temperatur gekocht, Rosmarinkartoffel und Knoblauch

SU PRENOTAZIONE

BY ORDER – AUF BESTELLUNG

Aragosta mediterranea alla catalana, al vapore o alla griglia 100 gr € 25

Local fresh spiny lobster Catalan style, steamed or grilled
Frische Languste nach katalanischer Art, gedämpft oder gegrillt

Astice viola o Americano alla catalana, al vapore o alla griglia 100 gr € 18

Local or American Lobster Catalan style, steamed or grilled
Lokaler oder amerikanischer Hummer

Plateau di ostriche 6 pezzi € 30

Oysters plateau 6 pieces
Austern Platte 6 Stück

Plateau Royal € 100

Gamberi rossi, ostriche, tartufi di mare, scampi, sashimi di tonno

Sashimi di salmone e di pesce bianco

Red prawns, oysters, sea truffles, scampi, sashimi of tuna, salmon and white fish
Rote Garnelen, Austern, Meerestrüffel, Scampi, Tunfisch- Lachs und Fisch Sashimi

PANINI SANDWICHES

Prosciutto crudo culatello e mozzarella 1,7 € 16
Culatello row ham and mozzarella
Culatello Rohschinken und Mozzarella

Verdure grigliate e basilico 1 € 16
Grilled vegetables and basil
Gegrilltes Gemüse und Basilikum

Salmone affumicato ed insalata 1,4 € 16
Smoked salmon and salad
Räucherlachs und Salat

Hamburger di manzo con pomodoro e formaggio Brie 1,3,7 € 20
Beefburger with tomato and Brie cheese
Beefburger mit Tomaten und Brie Käse

Tutti i panini vengono serviti con patate fritte fino alle ore 16.00
All our sandwiches are served with French fries till 16.00 h
Alle unsere Sandwiches werden bis 16.00 Uhr mit Pommes Frites serviert

DOLCI

DESSERTS - NACHSPEISE

- Seadas di formaggio con il miele di castagno** 1,7 € 14
Seadas with cheese and chestnut honey
Seadas mit Käse und Kastanien Honig
- Sorbetto al limone e mirto** 12 € 14
Lemon and myrtle sorbet
Zitrone und Myrte Sorbet
- Semifreddo alla nocciola con croccantino e salsa al cioccolato** 3,7 € 14
Hazelnut parfait with crunches and chocolate sauce
Haselnuss Parfait mit Krokant und Schokoladen Sauce
- Tagliata di ananas e melone** € 14
Sliced pineapple and honey melon
Frische Ananas mit Honigmelone

Gentile Ospite

Qui di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie oppure intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Dear Guests,

below please find a list of substances or products that cause allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati Cereals containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derivatives Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und Queensland Nüsse und deren Produkte
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on crustaceans Krustentiere und Produkte auf deren Basis	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and Celery based products Sellerie und Selleri basierte Produkte
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg based products Eier und Eiprodukte	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard based products Senf und Senf basierte Produkte
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and fish based products Fisch und Fisch Produkte	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame Seeds and sesame seeds products Sesamkörner und Sesam basierte Produkte
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products Erdnüsse und Erdnuss-basierte Produkte	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg Sulfur dioxide and sulfites in higher concentrations than 10mg / kg Schwefeldioxid und Sulfite in höherer Konzentration von 10 mg / kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy based products Soja und Soja basierte Produkte	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupins based products Lupinen und Lupinen basierte Produkte
7	Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio) Milk and Milk based products (incl. Lactose) Milch, Milch basierte Produkte (incl. Laktose)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based products Mollusken und Mollusken basierte Produkte



Abbracciare il mare con lo sguardo,
cullati dal ritmo delle onde....

Gazing at the sea, lulled by the rhythm
of the waves..