Polpette e crocchette vegetariane	7,50
Sfoglia di pane con tartare di Sorana	7,00
Code di gambero reale croccante in salsa agro dolce	10,00
Crostini con prosciutto crudo San Daniele lievemente affumicato	5,00
Crostini con porchetta Veneta	4,00
Mozzarella in carrozza con prosciutto cotto e formaggio	4,00
Tataki di tonno con crema di piselli e ketchup verde	7,00
Tagliere misto di formaggi	12,00

# Scelti tra i migliori a kmo con marmellatine La nostra selezione di salumi scelti tra i migliori a Kmo con giardiniera



■ Bruschetta scomposta alla mediterranea.



10€

14€

### Antipasti

- Panna cotta di asparagi bianchi, gel di tuorlo 64° e crumble salato agli asparagi verdi. 12€ Tartare di Sorana, mayo al lemon grass, pasta filo croccante e spugna di prezzemolo. 12€
- ♠ Polpo pastellato su hummus di cannellini e taccole. 13€ (1-11-14)
- € Soufflè caldo agli spinaci con crema di ricotta al limone. 10€

#### Primi piatti

- Gnocchi di patate allo zafferano con cozze e battuto di pomodoro. (1-3-7-14) 12€
- 13€ Paccheri gratinati al forno, ripieni di ricotta vaccina e asparagi. 16€
- Spaghetti al burro montato con Bottarga e polpa di ricci di mare.



← Filetto di tonno scottato con insalatina di asparagi e valeriana.

■ Tagliata di Sorana al rosmarino, servita con patate al forno.



23€

19€

#### Secondi piatti

	(4)	
(	Costolette di agnello impanate alle erbette aromatiche.	21€
(	Straeca di manzo scottata, servita con patate al forno.	18€

	22
Tagliata di Sorana ai porcini servita con patate al forno.	22

•	Tagnata at Sorata at poretti, servia con passion in jerne.	
(	Tagliata di Sorana al tartufo nero Umbro, servita con patate al forno.	25€

	Filetto di Sorana alla griglia, servito con patate al forno.	250
•	Filetto di Sorana alla griglia, servito con putute ui jorno.	

	i it is an actata al forma	200
(	Sottofiletto di Sorana alla griglia, servito con patate al forno.	

		23€
(	Grigliata mista ai ferri:	
	Tagliata di Sorana, Salsiccia di Sorana, costicina di maiale C.B.T. e petto di pollo C.B.T.	



"Ca De Luna si è specializzata nella frollatura delle carni, in special modo in Fiorentine e Costate, tra le migliori razze in commercio. La nostra selezione prevale principalmente in carni selezionate Europee, da allevamenti certificati, controllati e garantiti dalle normative e legislazioni EU. Alcune razze sono allevate con metodo Grass Feed, ovvero nutrite solo con erba al pascolo, ciò rende le nostre carni, piene di sapori erbacei e con sentori di sottobosco. Altre razze seguono una dieta ben bilanciata tra foraggi, cereali di alta qualità ed erba, ciò porta ad avere carni di ottima qualità, dai gusti decisi ma delicati che vi sapranno stupire."

Fiorentina e Costata (frollatura continua min. 45gg)

a partire da 6€/hg

- Cottura al naturale in griglia.

- Servita su pietra termica calda, con sale maldon, rosmarino e olio extra vergine dopo cottura.





#### Insalatone

Insalata TVB: (7-8)
 Misticanza, carote, pomodorini, mandorle tostate e mozzarella di bufala.

11€

Insalata cotto alla brace: (7-8) Misticanza, pomodorini, patate lesse, mozzarella di bufala e prosciutto cotto alla brace.

13,50€

Insalata di Cereali: (1-4-7)
 Insalata di farro e orzo, fagiolini verdi, filetti di tonno, pomodorini e cialda di grana croccante

Insalata di Legumi: (1-7)
Ceci, zucchine alla griglia, feta greca, pomodorini e crostini di pane all'olio

11€

## MENU ala carte BAMBINI

Pasta corta con passata di pomodoro

6€

Milanesina di pollo italiano con patate fritte

7,50€

(1-3)

Pasta corta al ragù di manzo bianco

6€

**BOCCONE BURGER** 

Pane, hamburger di Sorana, formaggio latteria e patate fritte 9€



#### **BEVANDE**

Acqua naturale/gasata Antica Fonte	65 cl	2,50
Acqua naturale/gasata PET Antica Fonte	40 cl	1,20
Coca Cola in vetro/lattina	33 cl	3,00
Coca Cola zero in vetro	33 cl	3,50
The in vetro [ limone/pesca]	25 cl	3,50
Chinotto Lurisia	27,5 cl	3,50
Aperitivo Cortesino	20 cl	4,00
Cedrata Tassoni	18 cl	3,50
Aranciata Fanta	33 cl	3,00
Gassosa Cortesino	20 cl	3,50
Limonata Cortesino	20 cl	3,50
Gingerino	10 cl	3,00
Crodino	10 cl	3,00
Succhi Yoga	20 cl	3,00
Succo ananas/mirtillo	20 cl	3,50
Tonica Schweppes	18 cl	3,00
Red bull	25 cl	4,00

#### ALLERGENI

#### INFORMAZIONE PER I CONSUMATORI

Nel ristorante vengono gestiti prodotti contenenti gli allergeni riportati nella seguente tabella che potrebbero essere presenti in tracce nei piatti proposti

Cereali contenenti glutine [grano, segale, orzo, avena, farro, kamut] e derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova Lupino e prodotti a base di lupino

Molluschi e prodotti a base di mollusco

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte [compreso il lattosio]

Frutta a guscio [mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù,

noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati]

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo



CUCINA & LOUNGE BAR