

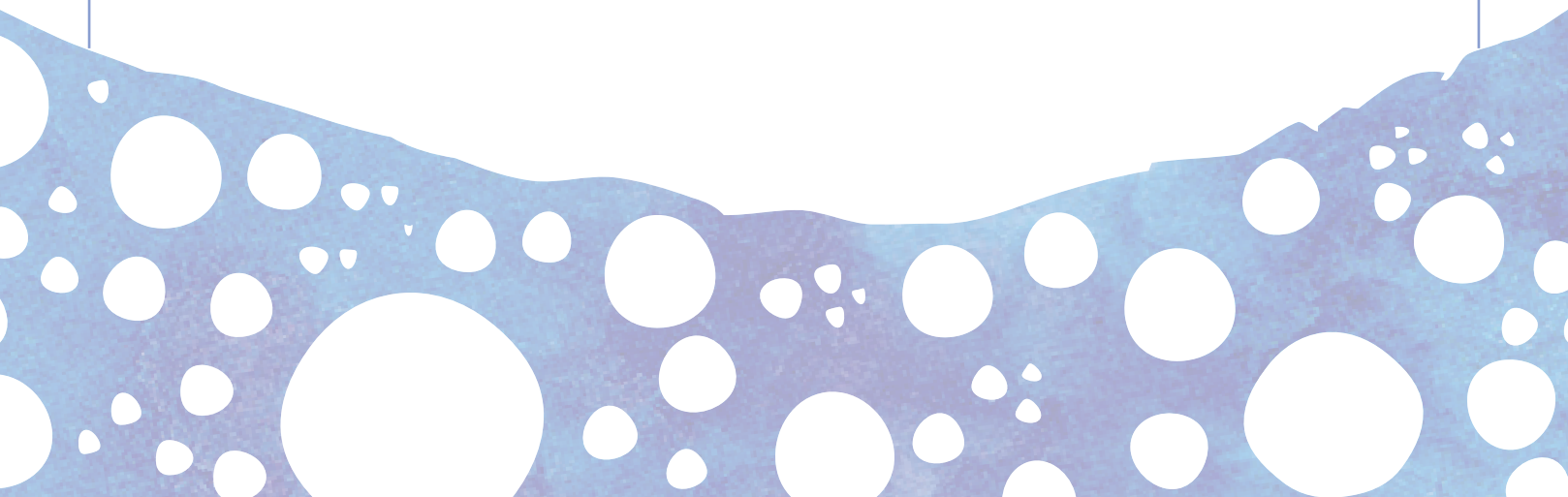


CHIAIA DI LUNA

IL RISTORANTE

Ponza

MENÙ A LA CARTE



ANTIPASTI (STARTER)

Plateau di pesce crudo (2,4,14).....45€

ostrica, tartare tonno bluefin, gamberi viola, scampo e tagliatella di seppia

(Raw fish plateau:

oyster, bluefin tuna tartare, purple prawns, scampo and cuttlefish tagliatelle)

Battuto di gambero viola con mango, lime e olio al basilico (2).....22€

(Purple prawn carpaccio with mango, lime and basil oil)

Carpaccio di tonno rosso bluefin con crudità di verdure agli agrumi

e mayonese di avocado (4)22€

(Bluefin tuna carpaccio with citrus raw vegetables and avocado mayo)

Alice bacciate ripiene di caprino

con crema di pomodoro arrosto e olio al basilico (1,3,4,7).....18€

(Anchovy stuffed with caprino cheese with roasted tomato cream and basil oil)

Ricciola marinata agli agrumi

con gazpacho leggero di pomodoro, burrata e olio al basilico (4,7)22€

(Amberjack marinated in citrus fruits with light gazpacho, burrata cheese and basil oil)

Tartare di manzo

con nocciole tostate, ravanello al lampone e maionese alla senape (1,3,10)22€

(Beef tartare with toasted nuts, raspberry radish and mustard mayo)

Millefoglie di melanzane con scamorza, pomodori confit, kataifi croccante e spuma

di parmigiano (1,3,7)18€

(Millefeuille of aubergines, with scamorza cheese, confit tomatoes, crispy kataifi and parmesan foam)

PRIMI PIATTI (PASTA DISH)

Scialatielli fatti a mano con crema di datterino giallo, mazzancolle, bufala affumicata e fiori di zucca croccanti (1,2,3,7)22€
(Handmade scialatielli with yellow tomatoes cream, prawn, smoked buffalo cheese and crunchy courgette flowers)

Gnocchi di patate fatti a mano con ristretto di pesce allo zafferano, croccante di pane e limone candito (1,3,4) 20€
(Handmade potato gnocchi with saffron fish reduction, crunchy bread and candied lemon)

Spaghetti fatti in casa ai tre pomodori con burrata, gambero viola crudo e pesto di basilico (1,2,3,4,7)22€
(Spaghetti homemade with three tomatoes, burrata cheese, raw purple prawn and basil pesto)

Tagliolini fatti in casa al carbone vegetale fatti in casa con colatura di alici, burro di bretagna, tarallo sbriciolato e crudo di ricciola (1,3,4,7)22€
(Tagliolino charcoal homemade with anchovy sauce, brittany butter, crumbled tarallo and raw amberjack)

Ravioli fatti a mano ripieni di seppia e ricotta di bufala con fondo di crostacei e datterino arrosto (1,3,4,7)24€
(Ravioli handmade stuffed with cuttlefish and buffalo ricotta cheese with shellfish sauce and roasted cherry tomatoes)

Canestrini all'uovo fatti in casa con pomodoro al forno, mozzarella di bufala, melanzane e basilico (1,3,7)18€
(Egg pasta canestrini homemade with baked tomatoes, mozzarella cheese, eggplant and basil)

SECONDI PIATTI (MAIN COURSE)

Gran fritto di calamari e gamberi con mayonese al mango (1,2,14)26€
(*Fish fry with mango mayo*)

Cuore di filetto di ricciola in camicia di patata croccante
con crudité di verdure, pomodori secchi e salsa miso (4).....26€
(*Heart of amberjack fillet poached in crispy potatoes with vegetable crudités, dried tomatoes and miso sauce*)

Bocconcini di pesce spada cotti al vapore
vapore con pak choi cotto a bassa temperatura e affumicato e brodo di pesce
leggermente speziato (4).....25€
(*Steamed swordfish bites with slow-cooked and smoked pak choi and lightly spiced fish broth*)

Seppia arrostita su soffice di patate al rosmarino e note di agrumi canditi (4) 20€
(*Roasted cuttlefish on soft rosemary potatoes and candied citrus*)

Tataki di tonno rosso bluefin con croccante di panko, ponzu agli agrumi e sesamo
tostato (1,4)25€
(*Bluefin red tuna tataki with panko crunch, citrus ponzu and toasted sesame*)

Entrecote di manzo alla griglia.....28€
(*Grilled beef entrecote*)

CONTORNI (SIDE DISH)

Parmigiana di melanzane (1,3,7).....14€
(*Parmigiana eggplant*)

Verdura di stagione ripassata in padella o all'agro.....9€
(*Sauteed seasonal vegetables*)

Scarola della nonna (olive, pinoli e uva passa) (8).....12€
(*Sauteed escarole with olives, pine nuts and raisins*)

Misticanza con agrumi e frutta secca (8).....9€
(*Salad with citrus fruits and dried fruit*)

Millefoglie di zucchine provola e fiori di zucca (1,3,7).....14€
(*Millefeuille of zucchinis with provola cheese and pumpkin flowers*)

DOLCI (DESSERT)

Sfera al cioccolato fondente con cuore morbido alla crema di nocciola, crumble al cacao e salsa calda al cioccolato (1,3,7,8)13€
(*Dark chocolate sphere with a soft heart of hazelnut cream, cocoa crumble and hot chocolate sauce*)

Cheesecake al pistacchio con cremoso al limone e granella di pistacchio (1,3,7,8)..12€
(*Pistachio Cheesecake with lemon cream and chopped pistachios*)

Tiramisù contemporaneo
con cremoso al mascarpone, savoiardo al caffè e cacao (1,3,7)12€
(*Contemporary tiramisu with creamy mascarpone, coffee-flavored ladyfingers and cocoa*)

L'incontro caprese a Ponza (3,7,8).....12€
(*caprese al cioccolato e caprese al limone con gelato alla vaniglia*)
(*Caprese chocolate and caprese lemon cake with vanilla ice cream*)

Gelati (7,8)10€
(*Ice cream*)

- Al pistacchio con granella di pistacchi e olio evo
(*Pistachio with chopped pistachios and extra virgin olive oil*)
- Alla nocciola con granella di nocciole e olio evo
(*Hazelnut with chopped hazelnuts and extra virgin olive oil*)
- Al cioccolato con scaglie di mandorle e sale maldon
(*Chocolate with almond flakes and maldon salt*)
- Alla vaniglia con scaglie di fondente e sale maldon
(*Vanilla with dark chocolate flakes and maldon salt*)

Tagliata di frutta 8€
(*Seasonal fresh fruit*)

Macedonia con pallina di gelato (7)10€
(*Fruit salad with one scoop of ice cream*)

Servizio (Service)..... 4€
Supplemento servizio in camera 20%
(*Supplement room service 20%*)

La mezza pensione consiste nella scelta di due portate tra antipasti (Plateau di crudo di pesce escluso), primi e secondi più dolce o frutta.

(The Half board consists in choosing two dishes between starters, except Row fish plateau, pasta dishes and main courses plus dessert or fruit)

Per richieste fuori menù, siete pregati di comunicarlo entro le ore 10.

(For any request out of the menu, please let us within 10 a.m.)

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati.

(Some ingredients of our dishes could be frozen)

ALLERGENI

1 glutine (*gluten*) · 2 crostacei (*crustaceans*) · 3 uova (*egg*) · 4 pesce (*fish*)

5 arachidi (*peanuts*) · 6 soia (*soy*) · 7 latte (*milk*)

8 frutta a guscio (*nuts*) · 9 sedano (*celery*) · 10 senape (*mustard*) · 11 sesamo (*sesame*)

12 solfiti (*sulphites*) · 13 lupini (*clams*) · 14 molluschi (*molluscs*)

