

CHIAIA DI LUNA

LE TERRAZZE

SUNSET APERITIF



CEVICHE

- di tonno bluefin** (1, 4, 5, 7, 8) €26
tonno rosso*, avocado, sesamo tostato, salsa ponzu
- di ricciola** (1, 4, 5, 7, 8) €26
ricciola* marinata agli agrumi, brunoise di croccante di pomodoro, sedano, cetriolo, avocado, peperoncino, salsa ponzu

WRAP

- di mare** (1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12) €22
gambero**, lattughino, maionese al kimchi
- di terra** (1, 3, 7, 8, 10, 12, 13) €20
tacchino, avocado, lattughino, maionese al miso

MARE

- plateau di crudo** (2, 4) €38
2 gamberi viola*, 2 scampi**, tartare di tonno*

SUSHI

- mix di sushi** (1, 2, 3, 4, 7, 11, 14) €22
8pz misti - tonno*, salmone*, gambero**, philadelphia, avocado, mango, riso sushi, alga nori, wasabi, zenzero marinato
- special di mare NEW** (1,2,3,4,6,7) €40
nigiri ricciola*, gambero*, caviale calvisius, tobiko, teriyaki spicy
- special di mare** (1,2,3,4,6,7) €40
nigiri otoro di tonno*, riccio di mare*, caviale, wasabi, tamarindo miso glaze
- special di terra** (1,2,5,6,7,10) €35
nigiri wagyu, foie gras, tartufo, salsa tamarindo miso glaze

TACOS

- di mare** (1, 4, 7) €22
tonno rosso* crudo, avocado, iceberg, salsa tzatziki
- di terra** (1, 4, 7, 11) €20
pulled pork**, iceberg, bacon, salsa alla paprika, pomodori secchi

POKÈ

- salmone** (4, 6, 8, 11) €22
salmone* crudo, riso, avocado, mango, edamame**, wakame, mandorle, sesamo
- gambero** (2, 6, 8, 11) €22
gambero** cotto, riso, avocado, mango, edamame**, wakame, mandorle, sesamo
- vegetariano** (6, 8, 11) €22
funghi, riso, avocado, mango, wakame, edamame**, mandorle, sesamo

PINSA

- margherita** (1, 6, 7) €22
pomodoro, mozzarella, basilico
- vegetariana** (1, 6, 7) €22
mozzarella, zucchine
- patanegra e stracciatella** (1, 5, 6, 7, 8) €32
pinsa bianca patanegra, stracciatella
- Nutella** (1, 5, 6, 7, 8) €16
pinsa bianca, nutella

BURGER GOURMET

- astice** (1, 3, 5, 7, 8, 12) €32
astice**, lattughino croccante, verza rossa marinata, salsa yogurt alle erbe e gazpacho di pomodoro

- kaiser wagyu** (1, 3, 5, 7, 8, 12) €30
blend di wagyu e kaiser, rapa rossa caramellata allo zucchero di canna e salsa al pepe nero

DESSERT

- trittico di fiocco di neve* "poppella"** (1, 3, 5, 7, 8, 12) €22
ricotta, cioccolato, pistacchio

LEGENDA

* Prodotto da noi sottoposto ad abbattimento termico secondo normativa HACCP. ** Prodotto congelato o surgelato all'origine.

È DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENÙ. PER FAVORE COMUNICARE QUALSIASI ALLERGIA AL PERSONALE

il pesce / carne destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con asterisco*



SPECIAL COCKTAILS € 20

chiaia di luna

vodka, passoa, limone, anguria, lemonsoda

kibar

tequila, mezcal, agave, lime, zucchero, soda al pompelmo

ponza mojito

rum bianco, finocchietto selvatico di ponza, lime, zucchero, lemonsoda

rosso mojito

vermut, menta, lime, zucchero, soda (gluten free)

ponza mule

tequila, aperol, passion fruit, lime, ginger beer

negrone selvatico

bitter campari, vermout rosso, gin aromatizzato al finocchietto selvatico di ponza, angostura



COCKTAILS € 20 / PREMIUM € 25

aperol spritz • campari spritz • hugo • americano
negrone • negroni sbagliato • boulevardier
manhattan • caipirinha • mojito
margarita • gin tonic / lemon
moscow mule • capiroska • ginfizz • paloma
vodka tonic/lemon • vodka/gin/whisky sour
vino • prosecco



COCKTAILS ANALCOLICI € 12

virgin mojito

menta, lime, tonica, schweppes lemon, zucchero

virgin colada

sciropo di cocco, succo d'ananas, lime

maracuja

sciropo passion fruit, lime, menta, ginger beer

sunset

ananas, arancia, crodino, granatina

blueberry

cranberry, ginger beer, lime



BIRRE € 12

peroni

lager / italia / 4,7% alc.

nastro azzurro

lager / italia / 5,1% alc.

corona extra

pate lager / messico / 4,5% alc.

ipa baladin

india pale ale / italia / 5,5% alc.

menabrea

lager / italia / 5,2% alc.



COCKTAILS AL BANCO € 16



BOLLICINE

krug grand cuvée

€ 700

dom perignon rosè luminous

€ 900

dom perignon luminous

€ 800

bollinger special cuvée

€ 300

moët N.I.R. nectar imperial rosé

€ 350

moët ice imperial

€ 350

moët ice imperial magnum

€ 700

moët & chandon

€ 300

moët & chandon imperial 3L

€ 1400

veuve de clicquot Saint Petersburg

€ 300

bellavista alma rosè

€ 250

bellavista alma assemblage

€ 250

bellavista alma assemblage lt 1,5 magnum

€ 450

franciacorta contaldi castaldi brut

€ 150

franciacorta contaldi castaldi rosé

€ 150

millesimato morini montenapoleone "prosecco"

€ 120



SPIRITS

vodka belvedere

€ 350

vodka belvedere magnum lt 1,75

€ 700

vodka belvedere magnum lt 3

€ 1400

gin portofino

€ 350

gin monkey

€ 350

gin mare magnum

€ 700

gin mare

€ 350

gin hendrick's

€ 350

gin tanqueray

€ 350

tequila Don Julio bianca

€ 400

tequila Don Julio reposada

€ 400

tequila Don Julio 1942

€ 1000

tequila clase azul plata

€ 1300

tequila clase azul reposado

€ 1400

tequila patron reposado

€ 400

tequila Patron silver

€ 400

rum havana 7

€ 300



VINI BIANCHI

vermentino capichera / lintori / sardegna

€ 100

chardonnay / jermann / friuli

€ 100

ribolla gialla / vinnae jermann / friuli

€ 100

pinot bianco / elena walch / alto adige

€ 100

pecorino / tenuta ulisse / abruzzo

€ 80

chardonnay / tramin / alto adige

€ 80

bianca / enrico pouchain / ponza

€ 80



VINI ROSÈ

winspering angel / château d'esclans / francia

€ 100

lucia rosa / enrico pouchain / ponza

€ 80



VINI ROSSI

fichimori rosso freddo / tomaresca / puglia

€ 80



ACQUA € 6

naturale/frizzante 50cl



FOOD

CEVICHE

bluefin tuna (1, 4, 5, 7, 8) €26
red tuna*, avocado, toasted sesame, ponzu sauce

amberjack (1, 4, 5, 7, 8) €26
citrus-marinated amberjack*, crunchy tomato brunoise, celery, cucumber, avocado, chilli, ponzu sauce

WRAP

sea (1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12) €22
prawn**, baby lettuce, kimchi mayo

land (1, 3, 7, 8, 10, 12, 13) €20
turkey, avocado, baby lettuce, miso mayo

SEA

raw seafood platter (2, 4) €38
2 purple prawns*, 2 langoustines**, tuna tartare*

SUSHI

sushi mix (1, 2, 3, 4, 7, 11, 14) €22
8 assorted pcs – tuna*, salmon*, prawn**, philadelphia, avocado, mango, sushi rice, nori seaweed, wasabi, marinated ginger

sea special NEW (1, 2, 3, 4, 6, 7) €40
amberjack* nigiri, prawn*, calvisius caviar, tobiko, spicy teriyaki

sea special (1, 2, 3, 4, 6, 7) €40
tuna otoro* nigiri, sea urchin*, caviar, wasabi, tamarind miso glaze

land special (1, 2, 5, 6, 7, 10) €35
wagyu nigiri, foie gras, truffle, tamarind miso glaze sauce

TACOS

sea (1, 4, 7) €22
raw red tuna*, avocado, iceberg, tzatziki sauce

land (1, 4, 7, 11) €20
pulled pork**, iceberg, bacon, paprika sauce, sun-dried tomatoes

POKÈ

salmon (4, 6, 8, 11) €22
raw salmon*, rice, avocado, mango, edamame**, wakame, almonds, sesame

prawn (2, 6, 8, 11) €22
cooked prawn**, rice, avocado, mango, edamame**, wakame, almonds, sesame

vegetarian (6, 8, 11) €22
mushrooms, rice, avocado, mango, wakame, edamame**, almonds, sesame

PINSA

margherita (1, 6, 7) €22
tomato, mozzarella, basil

vegetarian (1, 6, 7) €22
mozzarella, courgettes

pata negra & stracciatella (1, 5, 6, 7, 8) €32
white pinsa, pata negra, stracciatella

Nutella (1, 5, 6, 7, 8) €16
white pinsa, nutella

GOURMET BURGER

lobster (1, 3, 5, 7, 8, 12) €32
lobster**, crisp baby lettuce, marinated red cabbage, herb yogurt sauce and tomato gazpacho

kaiser wagyu (1, 3, 5, 7, 8, 12) €30
wagyu and kaiser blend, cane-sugar caramelised beetroot and black pepper sauce

DESSERT

“poppella” snowflake trio* (1, 3, 5, 7, 8, 12) €22
ricotta, chocolate, pistachio

KEY

* Product blast-chilled by us in accordance with HACCP regulations. ** Product frozen or deep-frozen at source.

A COMPLETE LIST OF THE ALLERGENS PRESENT IN THE MENU IS AVAILABLE. PLEASE INFORM THE STAFF OF ANY ALLERGY.

Fish / meat intended to be eaten raw or partially raw has undergone preventive sanitisation treatment in compliance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3. Should fresh product be unavailable, we inform our customers that some products may be deep-frozen or sourced from blast-chiller freezing and are indicated with an asterisk*



SPECIAL COCKTAILS € 20

chiaia di luna

vodka, passoa, lemon, watermelon, lemonsoda

kibar

tequila, mezcal, agave, lime, sugar, grapefruit soda

ponza mojito

white rum, wild ponza fennel, lime, sugar, lemonsoda

rosso mojito

vermouth, mint, lime, sugar, soda (gluten free)

ponza mule

tequila, aperol, passion fruit, lime, ginger beer

negroni selvatico

campari bitter, red vermouth, gin infused with wild ponza fennel, angostura



COCKTAILS € 20 / PREMIUM € 25

aperol spritz • campari spritz • hugo • americano

negroni • negroni sbagliato • boulevardier

manhattan • caipirinha • mojito

margarita • gin tonic / lemon

moscow mule • caipiroska • gin fizz • paloma

vodka tonic/lemon • vodka/gin/whisky sour

wine • prosecco



NON-ALCOHOLIC COCKTAILS € 12

virgin mojito

mint, lime, tonic, schweppes lemon, sugar

virgin colada

coconut syrup, pineapple juice, lime

maracuja

passion fruit syrup, lime, mint, ginger beer

sunset

pineapple, orange, crodino, grenadine

blueberry

cranberry, ginger beer, lime



BEERS € 12

peroni

lager / italy / 4.7% alc.

nastro azzurro

lager / italy / 5.1% alc.

corona extra

pale lager / mexico / 4.5% alc.

ipa baladin

india pale ale / italy / 5.5% alc.

menabrea

lager / italy / 5.2% alc.



BAR COCKTAILS € 16



BAR COCKTAILS € 16



SPARKLING

krug grand cuvée

€ 700

dom perignon rosè luminous

€ 900

dom perignon luminous

€ 800

bollinger special cuvée

€ 300

moët N.I.R. nectar imperial rosé

€ 350

moët ice imperial

€ 350

moët ice imperial magnum

€ 700

moët & chandon

€ 300

moët & chandon imperial 3L

€ 1400

veuve de clicquot saint petersburg

€ 300

bellavista alma rosè

€ 250

bellavista alma assemblage

€ 250

bellavista alma assemblage lt 1,5 magnum

€ 450

franciacorta contaldi castaldi brut

€ 150

franciacorta contaldi castaldi rosé

€ 150

millesimato morini montenapoleone “prosecco”

€ 120



SPIRITS

vodka belvedere

€ 350

vodka belvedere magnum lt 1,75

€ 700

vodka belvedere magnum lt 3

€ 1400

gin portofino

€ 350

gin monkey

€ 350

gin mare magnum

€ 700

gin mare

€ 350

gin hendrick's

€ 350

gin tanqueray

€ 350

tequila don julio bianca

€ 400

tequila don julio reposada

€ 400

tequila don julio 1942

€ 1000

tequila clase azul plata

€ 1300

tequila clase azul reposado

€ 1400

tequila patron reposado

€ 400

tequila patron silver

€ 400

rum havana 7

€ 300



WHITE WINES

vermentino capichera / lintori / sardinia

€ 100

chardonnay / jermann / friuli

€ 100

ribolla gialla / vinnae jermann / friuli

€ 100

pinot bianco / elena walch / alto adige

€ 100

pecorino / tenuta ulisse / abruzzo

€ 80

chardonnay / tramin / alto adige

€ 80

bianca / enrico pouchain / ponza

€ 80



ROSÉ WINES

whispering angel / château d'esclans / france

€ 100

lucia rosa / enrico pouchain / ponza

€ 80



RED WINES

fichimori rosso freddo / tomaresca / puglia

€ 80



WATER € 6

still / sparkling 50cl

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.