



M E N U



Lungomare Palmasera, 6 08022 Cala Gonone (Nu) Sardegna Italia
T. + 39 0784.93133 info@hotelcalaluna.net -



RISTORANTE

CALALUNA

ANTIPASTI

€ 25 Antipasto di mare Cala Luna 6 selezioni	1-2-3-4-7-8-14
€ 16 Rosso e bianco, crudo di gambero, chatney di cuore di bue e crema di pecorino	2-7
€ 16 Tartare di Tonno rosso con avocado, crammeries e nocciole tostate	4-8
€ 14 Cozze con pomodoro e crostini	1-14
€ 16 Polpette di tonno rosso in umido	1-4-7
€ 15 Julienne di calamari in carpione	1-14
€ 16 Guttiau, ricotta ovina e bottarga di Cabras	1-4-7
€ 16 Insalata di pescatrice con finocchio, olive nere, arancia e cipolle rosse	4
€ 18 Ostriche 6 pezzi	14
€ 16 Antipasto tipico di Sardegna di salumi e formaggi	7

I PRIMI

€ 14 Vellutata di ceci, champignon e crostini speziati	V	1
€ 16 Gulurgiones d'Ogliastra al pomodoro e basilico	V	1-3-7
€ 16 Anzelottos dorgalesi al sugo di carne		1-3-7
€ 16 Paccheri ripieni alla Norma	V	1-7
€ 14 Spaghetti al Cannonau su fonduta di pecorino		1-7
€ 16 Spaghetti allo scoglio		1-2-4-12-14
€ 15 Spaghetti alle vongole		1-14
€ 10 Spaghetti al pomodoro	V	1
€ 16 Pistizzone al ragù bianco di agnello e pecorino		1-7
€ 20 Risotto burrata e crudo di gambero rosso		1-2-7

V Piatto vegetariano

IL PESCE

€ 24 "Fried Day" Fritto misto di gambero, calamaro*, orata, polpo e patatine	1-2-4-14
€ 24 "Polp Fiction" Polpo grigliato al Cannonau, pancetta croccante, crema di pecorino e purè di patate	7-12-14
€ 22 Filetto di branzino con salsa agli agrumi e zenzero su finocchio stufato	4-12
€ 24 Gambero carasau su crema di zucchine alla curcuma e ricotta mustia	1-7-14
€ 6 / etto Pescato del giorno alla griglia	4

LA CARNE

€ 28 Filetto di manzo con crema di erborinato, mandorle tostate e verdure grigliate	7-8
€ 23 Croccante di cervella e finocchio stufato	1-3-7
€ 25 Ossobuco brasato su risotto allo zafferano al salto	1-7-12

VEGETARIANO

€ 15 Millefoglie di melanzane grigliate, dolce sardo su salsa di pomodoro	-
€ 15 Chips di polenta frita con stracciatella e pomodori confit	7
€ 14 Caprese di bufala con crema al basilico	7
€ 10 Pomodori con frue e menta su pane carasau	1-7
€ 10 Verdure dell'orto grigliate	-
€ 7 Misticanza con pomodoro ciliegino, arance, carote e semi	8-11
€ 6 Patate fritte	-

Pane e coperto € 2

* Potrebbe essere congelato

STARTER

€ 25 Cala Luna seafood starters 6 appetizers	1-2-3-4-7-8-14
€ 16 Red & White, raw prawn with tomato chatney and pecorino cheese cream	2-7
€ 16 Red tuna tartare with avocado, cranberries and nuts	4-8
€ 14 Mussels with tomato and croutons	1-14
€ 16 Stewed red tuna fish balls	1-4-7
€ 15 Fried & marinated julienne of squid with red onions	1-14
€ 16 Guttiau bread ewe's ricotta and dried roe	1-4-7
€ 16 Angler fish salad with fennel, black olives, oranges and red onions	4
€ 18 Oysters 6 pieces	14
€ 16 Typical assortment of sardinian cheese and meats	7

FIRST COURSE

€ 14 Chickpeas velvet soup with mushrooms and spiced croutons V	1
€ 16 Gulurgiones homemade in Ogliastra on tomato and basil V	1-3-7
€ 16 Ravioli filled with cheese and mint on tomato sauce with meat	1-3-7
€ 16 Paccheri pasta filled with aubergines V	1-7
€ 14 Spaghetti on Cannonau wine served on pecorino cheese fondue	1-7
€ 16 Spaghetti with shellfish	1-2-4-12-14
€ 15 Spaghetti with clams	1-14
€ 10 Spaghetti with tomato sauce V	1
€ 16 Pistizzone pasta on white lamb ragout with pecorino cheese	1-7
€ 20 Risotto with burrata and raw red prawn	1-2-7

V Vegetarian course

FISH - MAIN COURSE

€ 24 "Fried Day" Mixed fried sea bream, squid*, shrimps, octopus and potatoes	1-2-4-14
€ 24 "Polp Fiction" Grilled octopus with Cannonau red wine sauce, bacon, potatoes purea and pecorino cheese	7-12-14
€ 22 Seabass fillet with citrus and ginger sauce on stewed fennel	4-12
€ 24 Shrimp carasau bread on courgette cream with tumeric and mustia ricotta	1-7-14
€ 6 / pound Grilled fresh fish from the gulf	4

MEAT - MAIN COURSE

€ 28 Beef fillet with local gorgonzola, toasted almonds and grilled vegetables	7-8
€ 23 Crunchy brains and stewed fennel	1-3-7
€ 25 Braised ossobuco on saffron risotto	1-7-12

VEGETARIAN

€ 15 Grilled aubergine slices and dolce sardo cheese with tomato	-
€ 15 Polenta chips with stracciatella cheese and tomatoes confit	7
€ 14 Buffalo caprese with basil cream	7
€ 10 Tomatoes with frue cheese and mint	1-7
€ 10 Assorted grilled vegetables	-
€ 7 Mixed salad with cherry tomato, orange, carrots and seeds	8-11
€ 6 French fries	-

Bread & cover € 2

* Could be frozen