

SUGERENCIAS DEL CHEF

"la panzanella"



12

Rescatamos un plato delicioso a base de pan hecho en el horno de leña, remojado con tomates datterini y su jugo, AOVE, acompañado de apio crujiente, tomates pelados semisecos, mozzarella y albahaca fresca.

tártare di manzo



18,50

Tártar de solomillo de ternera, con crema al zabaione de pecorino.

bottoni di pappa al pomodoro



18

Pasta hecha a mano, con el relleno típico toscano a base de pan y tomate, salsa beurreblanc y crujientes láminas de guanciale.

spaghettoni burro e alici con pane croccante all aglio



15

Con denominación de origen igt gagnano, mantequilla Beppino Ocelli, anchoas del Cantábrico y migas de pan aromatizadas con ajo.

risotto vongole, timo e crema di limone



18

Arroz meloso con almejas frescas, crema de mariscos y patata al tomillo con un toque de salsa agridulce al limón.

tagliata di manzo, asparagi



20

Lomo bajo de vaca Rubia Gallega DISCARLUX, fileteado con salsa demiglass de ternera y verduras sobre cama de espárragos y chutney de albaricoques secos.

tonno rosso



24

Filete de atún rojo de almadraba calidad superior, cocinado al grill con salsa de yogurt, miel y menta fresca. EL plato se sirve tibio.

coppa ricotta e pere



6,50

Cremoso mousse de ricotta coronado de peras caramelizadas sobre una crujiente tierra de chocolate.

By Carmine Bavuso

PREGUNTE POR NUESTROS FUERA DE CARTA

Las pastas frescas, la masa de las pizzas que horneamos en nuestro horno de leña a la temperatura que exige la elaboración de una verdadera pizza Italiana y el pan por ejemplo, están hechos por nosotros y con harinas e ingredientes de primerísima calidad.

Elaboramos nuestras salsas y postres, y adquirimos productos frescos a diario.

La pasta seca es Pasta di Gragnano IGP, la salsa de tomate San Marzano, 100% producto Italiano.

Los Quesos del famoso afinador Beppino Ocelli y de queserías reconocidas en nuestro país.

Utilizamos Mozzarella fior di latte fresca y albahaca recién cortada en todas nuestras pizzas.

Las aceitunas negras son de Gaeta y las verdes de Sicilia igual que el orégano.

Y por último y super importante un aceite de oliva, considerado uno de los tres mejores AOVES del mundo.

no te pierdas nuestro pan hecho a diario en horno de leña  1,40

vino por copas desde 3,50

pregunta a tu camarero y disfruta de algunos de nuestros vinos Italianos sin necesidad de pedir la botella.

DISPONEMOS DE PRODUCTOS Y PLATOS GLUTEN FREE Y SIN LÁCTEOS



www.restaurantelunarossa.com

**Descarga nuestra app y disfruta de nuestras
ofertas en tus pedidos a domicilio.**



luna rossa fue pionera en importar el horno de leña a la capital.



QUEREMOS CONTARTE ALGO SOBRE NOSOTROS

luna rossa huele a tradición, la que permiten dos generaciones de napolitanos regentando un negocio que, en su gestación, ya pensaba diferente a la hora de desarrollar el concepto de restaurante que querían implantar.

Y es que, hace 30 años, cuando la familia Zucchini llegó a España se percató de que, ni en Madrid ni en el país, se disfrutaba de auténtica comida italiana y mucho menos la napolitana.

Pensaron que ya había llegado el momento de dar visibilidad a la comida de su país de origen, con ingredientes y fórmulas caseras y auténticas con la intención de desterrar la idea de que, comida italiana es sinónimo de pasta y pizza. Y es que, el campo de posibilidades es infinito y Luna Rossa lo demuestra todos los días. Fue así como en 1994 se fundó el restaurante que sirve además a la familia para recordar siempre cuáles son sus raíces.

En una época en la que en Madrid la pizza se entendía como un simple disco de pan, la familia Zucchini fue pionera en cocinarla en horno de leña, tomando como propia la misión de dar a conocer la auténtica cocina y forma de comer del sur de Italia.

El contrapunto lo trajo la decoración del local, que refleja una típica callecita del barrio español de Nápoles, recientemente reformado con grandes ventanales para que la luz sea parte de la experiencia.

Sin embargo todos los productos que se cocinaban eran traídos directamente del país en un momento histórico en el que la adquisición de productos auténticos era dificultosa y había que viajar a Italia y traerlos consigo.

Hoy por hoy lo seguimos haciendo sin dejar de buscar lo mejor para nuestros clientes.

Este restaurante es uno de los pocos negocios que sigue en pie desde entonces en el barrio y para Anna Carla, segunda generación regentado esta casa, es un reto personal que así siga siendo.

Bienvenidos a nuestro pequeño rincón de Nápoles amigos

luna rossa

ANTIPASTI

- burrata speciale**  16,50
300 gr. de Mozzarella artesana con corazón de nata, acompañada de verduras variadas con crema de balsámico, aliñadas con ajo, romero y orégano.
- tavolozza di formaggi**   15,50
Una deliciosa selección de quesos de las mejores queserías italianas, que resume de norte a sur nuestra amada tierra.
- tavolozza affettati**   14,50
Dúo de embutidos made in Italy, capocollo embutido típico italiano y mortadela al pistacho.
- melanzana alla parmigiana nel forno a legna**   15,50
Berenjenas fritas en AOVE, nuestra salsa de tomates San Marzano, abundante grana padano dop en cada capa, mozzarella, albahaca fresca y gratinado en nuestro horno de leña.
- tentáculo rosticciano**   14,50
Pata de calamar gigante al grill, mousse de ricotta y crema de pimientos asados en nuestro horno de leña.

INSALATE

- caprese tre pomodori**  12,50
Mozzarella fresca, tomates datterini de Sicilia, tomatitos enteros pelados semi secos, tomates confit, albahaca fresca y AOVE.
- luna rossa** 14
Ensalada de bacalao tibio con tomates cherry datterini, mezclum de lechugas variadas, cebolla morada, patatas cocidas, olivas verdes sicilianas y AOVE.
- insalata d'estate**     11,50
Mezclum de lechugas, rúcula, láminas de champiñones frescos, olivas negras de Gaeta, lascas de grana padano dop y crunch de avellanas. Aliñada con AOVE, miel y menta fresca.

PASTE E RISOTTI

ziti alla genovese



Pasta especial "trafilata al bronzo" con denominación de origen igt gragnano, cocinado al estilo napolitano (guiso tradicional de larga cocción a base de cortes de carnes de ternera y cerdo), cebolla caramelizada y perfumado al vino blanco de la variedad italiana falangina.

16,50

spaghetti alla calabrese



Spaghetti con una delicada crema de sobrasada picante calabresa, panceta y salsa de tomates cherry del Vesubio.

15

paccheri ripieni



Macarrones con denominación de origen igt gragnano, rellenos con guiso casero de ragú blanco, una cremosísima bechamel y gratinados con grana padano dop y salsa de tomate San Marzano en nuestro horno de leña.

16

gnocchi ai frutti di mare



Pasta de patatas y sémola hecha en casa y cocinada al momento con los mariscos frescos del día.

16

risotto ai porcini e tartufo nero



Uno de los platos más conocidos pero con nuestro sello personal. Arroz cremoso con setas variadas de temporada, una ligera salsa y láminas de trufa negra.

18

**COCINA TRADICIONAL ITALIANA
DE TEMPORADA CON PRODUCTOS DE PRIMERA
CALIDAD TRAJIDOS DESDE ITALIANA**

para continuar

PIZZE napolitana, elaborada artesanalmente

pizza rosse, con tomate san marzano pelado 100% italiano

margherita  	11
Salsa de tomate, mozzarella italiana, mucha albahaca fresca y aceite.	
D.O.P  	13,50
Salsa de tomate, mozzarella di búfala campana dop y albahaca fresca.	
marinara 	11
Salsa de tomate, ajo en finas láminas, AOVE Y orégano.	
diavola   	13
Salsa de tomate, mozzarella italiana y albahaca fresca, con salami picante calabrés.	
arrabbiata   	14
Salsa de tomate, mozzarella fresca italiana, Nduja (sobrasada picante calabresa) y semillas de hinojo.	
capricciosa  	12,50
Salsa tomate, mozzarella fresca italiana, olivas negras de Gaeta, salame napoli y alcachofas.	
quattro stagioni  	13,50
Salsa de tomate, mozzarella, láminas de champiñones frescos, salame napoli y jamón cocido de Parma.	
montanara   	14,50
Mozzarella fresca italiana, salsa de tomate, salchicha casera y setas variadas de temporada.	
lanzillotta  	13,00
Nuestro amigo el pintor Maurizio Lanzillotta ha dejado la huella en nuestra casa, esta es su preferida, Margarita con gorgonzola.	
parma  	12,50
Salsa de tomate, mozzarella fresca italiana, jamón de Parma y albahaca.	

NAPOLITANOS, NAPOLITANOS



siliciana  	12,50
Tomate, anchoas del cantábrico, aceitunas negras de Gaeta, alcaparras, albahaca fresca y orégano de Sicilia.	
prosciutto e funghi  	12,50
Tomate, mozzarella y champiñones frescos, y jamón cocido.	
luna rossa   	13,50
Salsa de tomate, mozzarella fresca italiana, rúcula, láminas de grana padano dop y aceite de trufa blanca.	
napoli  	13,50
Salsa de tomate, mozzarella fresca italiana, anchoas del Cantábrico, orégano y albahaca.	
tonno  	12,50
Salsa de tomate, atún, olivas, albahaca fresca y cebolla.	
pizza blanca sin tomate, con mozzarella fresca fior di latte y aove	
quattro formaggi más uno  	13,50
Taleggio, gorgonzola ,mozzarella fresca, scamorza ahumada y pecorino.	
salsicce e friarielli   	14
Mozzarella fresca italiana, provola ahumada, salchicha tradicional napolitana y grelos, una verdura muy típica, previamente salteada con AOVE, ajos y guindilla.	
regina   	14
Mozzarella fresca italiana, tomates cherry de Sicilia, rúcula, jamón de Parma y láminas de grana padano dop.	
cojonuda   	14,50
Mozzarella fresca, albahaca, spianata picante calabresa, setas boletus y gorgonzola.	
oro  	15,50
Mozzarella fresca italiana, queso taleggio, tocino especiado de la Toscana denominado Lardo, salsa y láminas de trufa negra.	

POSTRES hechos en casa

babà al rum    	6,50
Un clásico napolitano. Bizcocho ligero empapado en almibar de ron con un toque de Nutella.	
tiramisù    	6,50
Receta original con savoardi, café y un cremosísimo mascarpone.	
pannacotta 	5,50
Suave y ligero flan de nata con sirope de fresas naturales, tomillo y menta.	
pizza golosa   	13
Pizza cocinada en nuestro horno de leña y rellena de Nutella, nuestra versión del pan y chocolate para chuparse los dedos.	
torta caprese    GLUTEN FREE	6
Un contundente bizcocho elaborado con harina de almendras, chocolate negro y licor de hierbas aromáticas.	
gelati	
flute al limoncello  	6
Sorbete de limoncello, cítrico y muy mediterráneo.	
tartufo nero alla vainilla  	6
Chocolate de trufa negra, relleno de deliciosa crema de vainilla, sabor intenso y textura cremosa.	

CAFÉ & TEA

espresso	2
caffelatte	2,40
cappuccino	3
corretto	4
i té e le tisane (manzanilla, té verde, menta poleo, té negro...)	2,60

VINI

espumosos

prosecco superiore d.o.c.g. brut · malibran · veneto · 100 % glera 21,50

Color amarillo oro pálido, aroma intenso y afrutado, con notas de cedro confitado y flor de acacia, sabor elegante y afrutado.

**centenario lambrusco gasparosa amabile doc · emilia romagna
100% gasparosa di castelvetro**

Rojo violáceo muy intenso, aroma de frutas del bosque y violeta. Sabor ligeramente dulce, suave y armónico.

15

blancos

pinot grigio · veneto · 100% pinot grigio

Color amarillo paja. De perfume delicado y sabor lleno y seco.

15,50

verdicchio dei castelli di jesi · marche · 100% verdicchio

Color amarillo paja. De perfume delicado y sabor lleno y seco.

19,50

falanghina del sannio · campania · falanghina 100%

Color amarillo paja, aroma intenso con notas de pera, plátano y flores blancas. De media estructura, equilibrado, suave, con buena acidez y final refrescante.

23,90

muller thurgau · alto adige · 100% muller thurgau

Sus finas notas frutales lo convierten en un compañero ideal para pescados, espárragos y alcachofas.

15,50

phitos bianco d.o.c · fontane, vittoria (rg) · 100% grecanico

Vino único, envejecido en ánfora y botella. Color dorado intenso. Aromas de fruta amarilla madura y almibar. De sabor suave pero con cuerpo, fresco y persistente.

30

cataratto sicilia · sicilia · cataratto 100%

De color amarillo pajizo y notas frescas, donde se insinúan toques de frutas exóticas y flores silvestres, con matices que tienden al mineral.

17,50

zibibbo dulce · sicilia · 100% zibibbo

Amarillo pajizo con reflejos verdes, perfume intenso y aromático con notas cítricas y florales. El sorbo es pleno, envolvente, fresco y aromatizado, comparable a un buen moscatel. 500 ml.

18

VINI

rosados

rosato igt delle venezie · friuli · merlot y cabernet sauvignon 14,80

Color rosado tenue. Aroma vinoso y floral. Sabor fresco, equilibrado y bien estructurado.

cerasuolo d'abruzzo · abruzzo · montepulciano 17,50

Fresco en nariz, con notas de frutas rojas. En boca encontramos una suavidad bien acompañada de componentes minerales que alargan la persistencia.

vinos tintos

valpolicella ripasso doc · veneto · 95% corvina y 5% rondinella 25

Rojo rubí de media intensidad. Aroma fresco y bien estructurado. Sabor a fruta madura.

amarone della valpolicella docg · veneto 40

85% corvina, 10% merlot y 5% rondinella

Excepcional nariz, de paladar cálido y redondo, extraordinariamente fresco y tánico. La persistencia es muy larga, con frutos de cereza negra y regaliz.

chianti superiore doc · toscana · sangiovese 19,50

Rojo intenso. Aroma de frutas rojas maduras y pimienta. Sabor suave y redondo.

pedirosso del beneventano igt · campania · 100% pedirosso 17,50

Color rojo rubí intenso. Perfume intenso, afrutado (ciruelas y fresas) y notas especiadas donde destaca la pimienta negra. Sabor seco, de medio cuerpo, persistente y elegante.

taurasi docg · campania · 100% aglianico 45

Color rojo intenso con reflejos granate. Aroma amplio y balsámico. De estructura importante, equilibrado.

negroamaro igt · puglia · 100% negroamaro 16,50

De color rubí intenso. En nariz fruta roja y notas herbales muy delicadas, apenas perceptibles.

barolo del comune di serralunga docg · piemonte · 100% nebbiolo 45

Color granate brillante. Aroma fresco y complejo de frutas del bosque, especiado. De gusto rico, agradable y suavizado por el uso de la madera.

VINI

sicilia igt · sicilia · 50% nero d'avola y 50% cabernet sauvignon 18

Color rojo picota, en nariz aromas cálidos, notas ahumadas, minerales y frutales. En boca es curioso con un tanino vivo, goloso y de cierta complejidad.

24,50

papale primitivo di manduria dop · puglia · primitivo

Rojo rubí intenso. De aroma intenso, a fruta roja. En boca tiene una buena estructura. Cálido, mediterráneo, suave con un tanino delicado y un final dulce.

**montepulciano d'abruzzo d.o.c.g · abruzzo
100% montepulciano** 16,50

Color rojo rubí. Aroma intenso y amplio con relevancia de frutos rojos. Sabor cálido y aterciopelado con notas de cereza negra.

cannonau di sardegna d.o.c. · sardegna · 100% cannonau 18,50

Color granate intenso. Aroma ligeramente selvático, sabor intenso, seco, armónico y con tonos de ciruela y fresas.

APERITIVI

rosato raboso veneto & bianco frizzante de grifo 3

jarra ½ litro 7,50

tinto de verano luna rossa, muy goloso y refrescante 4,60

spritz aperol 5,50

vermout Berto 4,50

REFRESCOS

refrescos 2,70

refrescos BIO Made in Italy 3

AGUAS FERRARELLE

con gas 0,50cl / 0,75cl 2,80 / 3,50

natural 0,50cl / 0,75cl 2 / 3

CERVEZAS

cerveza italiana 33cl

baladin nazionale

Cerveza italiana artesanal inspirada en cervezas de abadía. 100% cereales italianos.

4,75

menabrea rossa

Doble malta tostada de baja fermentación, tipo Dobbler Bock.

4

peroni classica

Cerveza italiana lager rubia con un final ligeramente amargo.

3,50

cerveza brabantica grifo

27 cl

2,75

37 cl

3,40

40 cl

3,90

60 cl

4,50

LICORES (precio chupito y copa)

limoncello

2,50 / 4

sambuca

2,50 / 4,60

amaro lucano

2,50 / 5,50

amaro del capo

3,50 / 6

amaro averna

3 / 5,50

grappas

3,50 / 6

grappa selección

5 / 10

COMBINADOS

J&B

7

Ballantines

7

JW Red Label

7

Larios

7

Bombay Zaphire

7

Beefeater

7

combinados especiales

Hendriks

9

Cardhu

9

Jack Daniels

9

Black label

9

Vecchia Romagna

9



gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacahuetes



soja



lácteos



miel



frutos de cáscara



apio



mostaza



granos de sésamo



**dióxido de azufre
y sulfitos**



altramuces



moluscos



picante

reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, bares, restaurantes, cafeterías, comedores colectivos, taperías, hoteles y todo de establecimiento que ofrezca productos elaborados, envasados o no, debe tener un sistema que le permita informar a sus clientes sobre los posibles alérgenos presentes en nuestros platos o productos.