



Locanda della Luna

Menù

**Ben
venuti
alla
Locanda
della
Luna**
*Welcome
at
Locanda
della
Luna*



Acqua <i>Water</i>	€ 2,00
Caffé <i>Coffee</i>	€ 1,50
Coperto <i>Cover charge</i>	€ 1,00



Antipasti

Starters

Crostini misti Pane casereccio con verdure saltate in padella, fonduta di formaggi e carni varie <i>Toasted bread with stir-fried vegetables, cheese fondue and meat</i>	€ 8,00
Bruschette del frantoio Pane abbrustolito, polpa di pomodoro e basilico fresco, battuto di olive e olio extravergine <i>Toasted bread with fresh tomato sauce, chopped olives, extra virgin oil and basil</i>	€ 7,00
Bruschettone della locanda Pane abbrustolito con verdure fresche di stagione e formaggi <i>Toasted bread with fresh vegetables and cheeses</i>	€ 9,00
Insalatina di orzo e farro con verdure di stagione scottate in padella e pecorino stagionato <i>Barley and farro salad with seasonal vegetables cooked in a pan and pecorino cheese</i>	€ 8,00
Affettati misti Selezione di affettati misti nostrani <i>Selection of local mixed cold cuts</i>	€ 12,00
Tagliere misto della locanda (minimo due persone) <i>Locanda mixed chopping board (minimum 2 people)</i>	€ 22,00
Crespellina di farina di ceci con verdure fresche di stagione e formaggio <i>Chickpea crepe stuffed with seasonal vegetables and cheese</i>	€ 9,00



Antipasti

Starters

Pecorino stagionato in grotta

€ 12,00

accompagnato da confetture di nostra produzione

*Sheep milk cheese seasoned in natural caves
with home made jams*

Fichi caramellati e ricotta fresca

€ 8,00

Caramelized figs and ricotta cheese

Squacquerone e savor

€ 8,00

Confettura tipica di mele cotogne, pere, fichi,
noci e mandorle in riduzione di mosto
Soft regional cheese and "savor" (local mustard)

Formaggio di fossa e miele di tiglio

€ 8,00

Underground seasoned cheese and lime honey

Sformatini del giorno

€ 9,00

Daily flan



Primi piatti

First courses

Tagliatelle al ragù di carne <i>Tagliatelle with "ragù" (sauce of minced meat, tomato and onions)</i>	€ 9,00
---	--------

Tagliatelle al ragù di caccia <i>Tagliatelle with boar ragù (sauce of boar minced meat, tomato and onions)</i>	€ 10,00
--	---------

Tagliatelle al sugo di baccalà <i>Tagliatelle with sauce of salt cod</i>	€ 12,00
--	---------

Ravioli verdi al formaggio di fossa <i>Filled pasta with ricotta cheese, parmesan cheese and spinach in underground seasoned cheese sauce</i>	€ 10,00
---	---------

Gnocchi rustici di patate Il condimento varia ogni settimana <i>Home made potatoes pasta (The sauce changes weekly)</i>	€ 9,00
--	--------

Mezzelune ripiene di ricotta e grana , saltate con prosciutto e salvia <i>Filled pasta (in the shape of half-moon) with ricotta cheese and Parmesan cheese with ham and sage</i>	€ 10,00
--	---------

Strozzapreti alla contadina , saltati con verdure fresche di stagione <i>Home made pasta with fresh vegetables and mushrooms</i>	€ 10,00
--	---------

Maltagliatoni asciutti dello chef Il condimento varia ogni settimana <i>Home made pasta with rhomb shape (The sauce changes weekly)</i>	€ 9,00
--	--------

Box

Bis di primi (minimo 2 persone)
Tris di primi (minimo 2 persone)
Two or three different first courses in one serving



Le nostre tagliate le condiamo con

Our steak slices may come with

Rucola e
aceto balsamico
*Rocket and
balsamic vinegar*

Formaggio di fossa
e funghi freschi
*Pit-aged cheese
and fresh mushrooms*

Saba e sale grosso
di Cervia
*Cooked must and
Cervia's "sweet" salt*

Rucola, pomodorini
e grana
*Rocket, cherry tomatoes
and Parmesan shavings*

Secondi

Second courses

Agnello alla griglia

Grilled lamb

€ 13,00

Grigliata mista di maiale

Braciole di coppa, coste di maiale, pancetta stesa, salsiccia nostrana

Mix of grilled meat: pork ribs, lamb rib chops, sausage, pork steak and bacon

€ 12,00

Grigliatina di maiale

Coste, salsiccia e pancetta

Mix of grilled pork meat: sausages, ribs and bacon

€ 11,00

Tagliata di galletto

con rucola, grana e pomodorini

Coscia e anca disossata cotta alla griglia

Grilled boneless thigh and hip of cockerel with rocket,

Parmesan cheese and cherry tomatoes

€ 12,00

Filetto di manzo

Very tender sliced fillet of beef

€ 19,00

Tagliata di manzo disossata

250/300 gr.

Sliced boneless fillet of beef

€ 17,00

Spiedo di filetto di manzo

avvolto nel guanciale di mora romagnola

Big fillet kebab wrapped around with bacon from pig's cheek

€ 20,00

Fiorentina di razza romagnola 100%

1/1,2 kg.

Fiorentina breed of Romagna

€ 4,00/etto

Costata di manzo di razza romagnola

con osso 5/600 gr.

Chuck of beef of Romagna breed with bone

€ 4,00/etto

Arrosti
di giornata
*Daily
roasts*

Coniglio al tegame

Rabbit in the pan

€ 14,00

Galletto alla romagnola

Chanterelle romagnola style

€ 14,00

Stinco al forno

Baked shank

€ 13,00



Baccalà

Cod specialties

Antipasto di baccalà <i>Cod Starters</i>	€ 12,00/15,00
Tagliatelle al baccalà <i>Cod tagliatelle</i>	€ 12,00
Baccalà arrosto <i>Roasted salt cod</i>	€ 22,00
Baccalà in umido <i>Stewed salt cod</i>	€ 20,00
Menù concordato a base di baccalà <i>Cod tasting menu</i>	€ 50,00



Contorni

Side dishes

Contorni misti di stagione

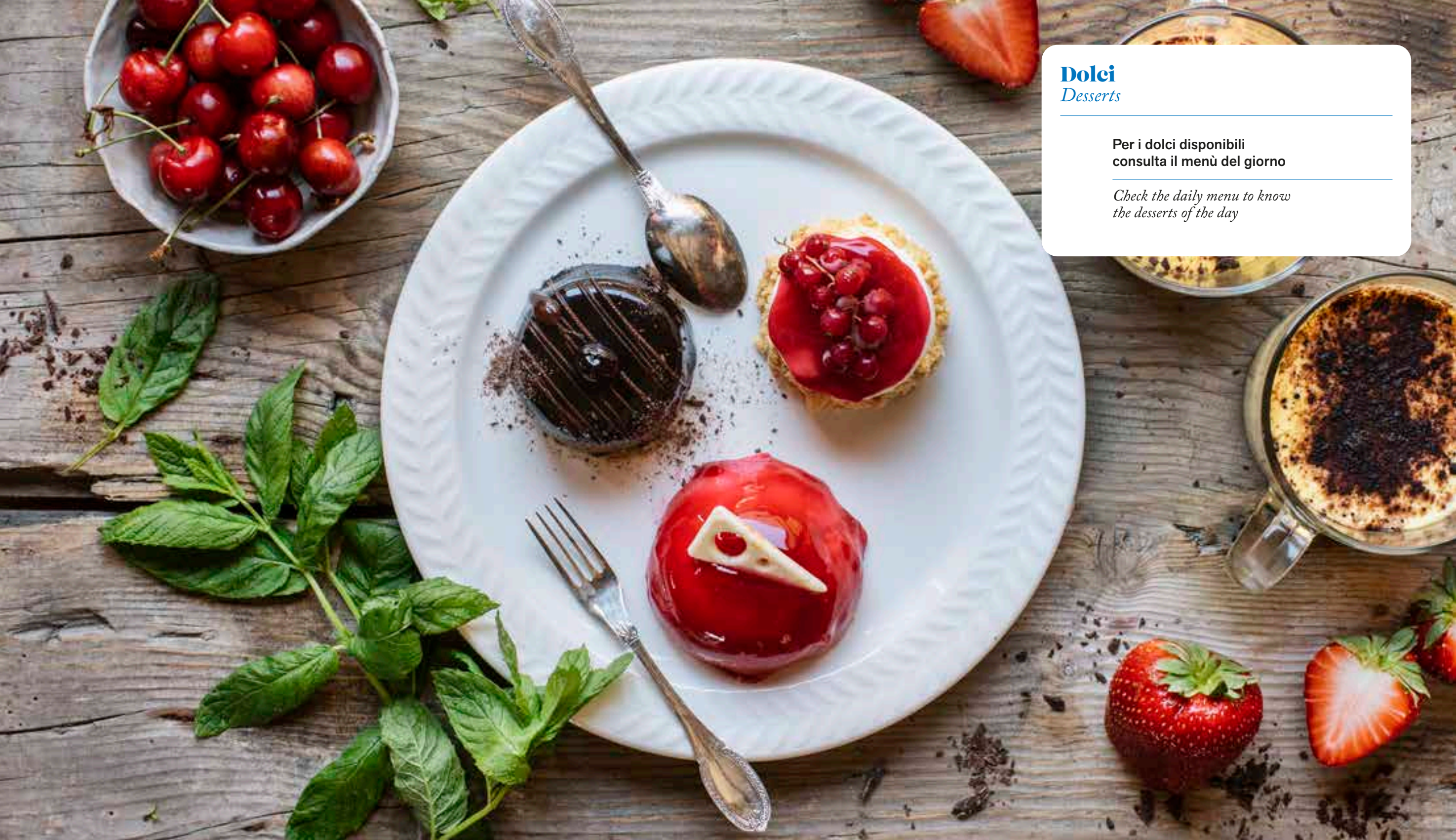
Mix of seasonal vegetables au gratin and roast potatoes

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 6,00



Dolci

Desserts

Per i dolci disponibili
consulta il menù del giorno

*Check the daily menu to know
the desserts of the day*

Eventi

Events

Organizziamo eventi max 50-60 persone,
invitandovi a casa nostra per piacevoli
momenti di gusto.

*We organize events max 50-60 people,
and invite you to our home for peasant
moments of taste.*





Olio di oliva

Olive oil

Produzione Antico Frantoio Turchi

Olio extravergine di oliva

Bottiglia 1 litro

Estratto a freddo

100% made in Italy

Olio extravergine di oliva

Lattina 0,75 litri

Estratto a freddo

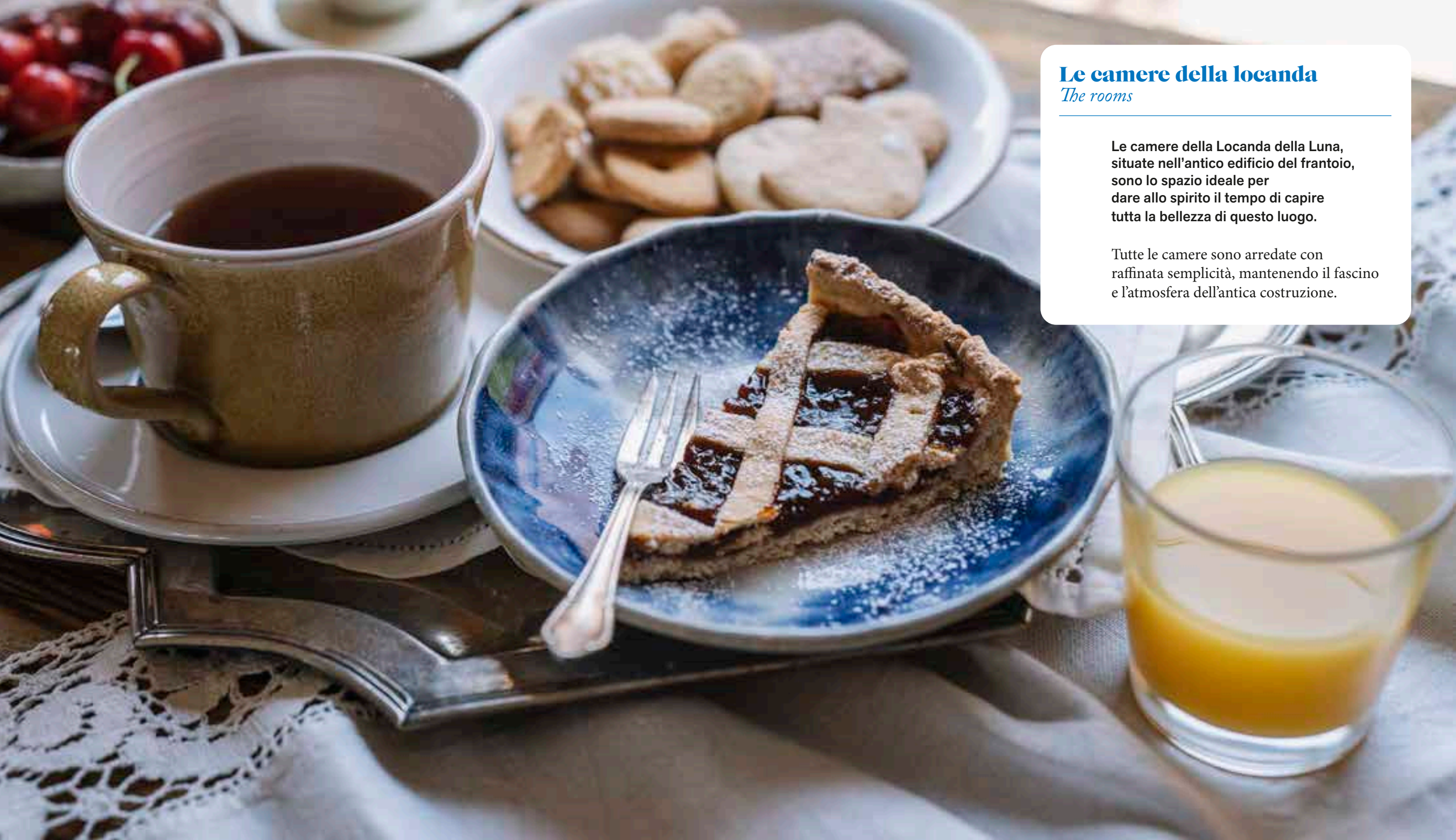
100% made in Italy

Olio extravergine di oliva

Lattina 5 litri

Estratto a freddo

100% made in Italy



Le camere della locanda

The rooms

Le camere della Locanda della Luna, situate nell'antico edificio del frantoio, sono lo spazio ideale per dare allo spirito il tempo di capire tutta la bellezza di questo luogo.

Tutte le camere sono arredate con raffinata semplicità, mantenendo il fascino e l'atmosfera dell'antica costruzione.

Locanda della Luna

Bevande · Proposte del giorno



Vini rossi



Sangiovese di Romagna

Romagna red wines

DOC	Califfo	Turchi, Balignano	€ 12,00
DOC	Pertinello	Tenuta Pertinello, Galeata	€ 20,00
DOC	Aulente	San Patrignano, Rimini	€ 16,00
DOC	Le More	Castelluccio, Modigliana	€ 19,00
DOC	Tre Rocche	Nicolucci, Predappio	€ 20,00
DOC	Renero	Azienda Agricola Tre Re, Faenza	€ 15,00
DOC	Fermavento	Madonia, Bertinoro	€ 21,00
DOC	Scabi	San Valentino, San Marino	€ 19,00
DOC	Prugneto	Podere Nespoli, Cusercoli	€ 16,00
DOC	Le Grillaie	Cantina Celli, Bertinoro	€ 13,00
DOC	Notturmo	La Palazza, Forlì	€ 18,00

Sangiovese di Romagna riserva

Romagna red wines

DOC RISERVA	Sasso	Tenuta Pertinello, Galeata	€ 38,00
DOC RISERVA	Vigna del Generale	Nicolucci, Predappio	€ 38,00
DOC RISERVA	Domus Caia	Ferrucci, Castel Bolognese	€ 40,00
DOC RISERVA	Bagnolo	Cantina Villa Bagnolo, Castrocaro Terme	€ 26,00
DOC RISERVA	Pruno	La Palazza, Forlì	€ 40,00

Rossi di Romagna

Romagna red wines

DOC	Montecoralli <i>Cabernet / Sangiovese</i>	Tre Re, Faenza	€ 21,00
IGT	Alloro <i>Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Sangiovese</i>	Villa Bagnolo, Castrocaro	€ 20,00
IGT	Sultano <i>Sangiovese / Montepulciano</i>	Turchi, Balignano	€ 18,00

Fuori regione

*From other
italian regions*

DOCG	Brunello di Montalcino	Capanna, Toscana	€ 55,00
DOC	Rosso di Montalcino	Soc. Agricola La Capanna, Toscana	€ 24,00
DOC	Rosso di Montepulciano	Braccessa, Toscana	€ 20,00
DOCG	Chianti	Peppoli (Antinori), Toscana	€ 23,00
DOC	Morellino di Scansano	Toscana	€ 16,00
DOC	Pinot nero Meczan	Hofstatter, Alto Adige	€ 21,00
DOC	Curtis <i>Merlot / Cabernet</i>	Kurtatsch, Sudtirol Alto Adige	€ 20,00

Vini bianchi



Bianchi

White wines

DOC	Sauvignon	Kurtatsch, Sudtirol Alto Adige	€ 20,00
DOC	Chardonnay	Kurtatsch, Sudtirol Alto Adige	€ 19,00
DOC	Ribolla gialla	Marco Felluga, Friuli Venezia Giulia	€ 21,00
DOC	Gewurztraminer	Tiefenbrunner, Trentino Alto Adige	€ 20,00
IGT	Re Famoso	TreRè, Faenza	€ 13,00

Bollicine

Sparkling white wines

DOCG	Franciacorta		€ 35,00
M.C.	Pertinello <i>Sangiovese in purezza</i>	Pertinello	€ 25,00
BRUT BIO	Terramossa	Enoica	€ 35,00
BRUT	Altemasi	Altemasi	€ 23,00
PROSECCO	Col de' Salici	Valdobbiadene	€ 20,00
FRIZZANTE	Lunatico <i>Trebbiano Chardonnay vivace</i>	Azienda Agricola Turchi, Balignano	€ 12,00

Bianchi dolci

Sweet white wines

	Moscato	Volpi	€ 12,00
--	---------	-------	---------

Vini in caraffa

Wine on tap

SANGIOVESE DI ROMAGNA

0,75 l.	€ 7,00
0,50 l.	€ 6,00
0,25 l.	€ 5,00

VINO FRIZZANTE

0,75 l.	€ 8,00
0,50 l.	€ 7,00
0,25 l.	€ 5,00

BIANCO FERMO

0,75 l.	€ 8,00
0,50 l.	€ 7,00
0,25 l.	€ 5,00

Birre artigianali



Birre artigianali

Handcrafted beers

Viola <i>Bionda - Cattolica</i>	0,75 l.	€ 12,00
Viola <i>Rossa - Cattolica</i>	0,75 l.	€ 15,00
Gradisca <i>Bionda - Rimini</i>	0,50 l.	€ 7,00
Campesina <i>Bionda ale - Cesena</i>	0,50 l.	€ 8,00
Tortuga <i>American pale ale - Cesena</i>	0,50 l.	€ 9,00
Menabrea <i>Bionda - Italiana</i>	0,33 l. 0,66 l.	€ 4,00 € 6,00
Edelstof <i>Lager - Tedesca</i>	0,50 l.	€ 7,00

Liquori e distillati



Liquori di casa

Spirits

Nocino	€ 3,00
Elisir del Sultano <i>Liquore alle erbe</i>	€ 3,00
Marampò <i>Liquore agli agrumi</i>	€ 3,00
Grappa di Sangiovese	€ 3,00
Grappa barricata	€ 4,00
Liquirizia	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00

Distillati

Rums and whiskeys

Rum Zacapa (23 anni)	€ 7,00
Rum Barcelò (15 anni)	€ 5,00
Whisky Oban (14 anni)	€ 5,00

Acqua	€ 2,00
Caffè	€ 1,50
Coperto	€ 1,00



Locanda della Luna

Via Balignano 956
47020 Longiano
tel. 0547 665566
info@turchifarm.com

www.turchifarm.com