



Locanda della Luna

Menù



Acqua <i>Water</i>	€ 2,00
------------------------------	--------

Caffé <i>Coffee</i>	€ 1,50
-------------------------------	--------

Coperto <i>Cover charge</i>	€ 2,00
---------------------------------------	--------

**Per tutte le ricette del giorno e i fuori menu
consulta la lavagna oppure chiedi al cameriere**

*For all today's specials and off-menu items
check the chalkboard or ask your server*

Antipasti

Starters

Pecorino stagionato in grotta accompagnato da confetture di nostra produzione <i>Sheep milk cheese seasoned in natural caves with home made jams</i>	€ 13,00
Fichi caramellati e ricotta fresca <i>Caramelized figs and ricotta cheese</i>	€ 8,00
Squacquerone e savor Confettura tipica di mele cotogne, pere, fichi, noci e mandorle in riduzione di mosto <i>Soft regional cheese and "savor" (local mustard)</i>	€ 8,00
Formaggio di fossa e miele di tiglio <i>Underground seasoned cheese and lime honey</i>	€ 8,00
Sformatini del giorno <i>Daily flan</i>	€ 10,00
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>	€ 10,00
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>	€ 8,00

Antipasti

Starters

Affettati misti

€ 13,00

Selezione di affettati misti nostrani con piadina
Selection of local mixed cold cuts with piadina

Tagliere misto della locanda (minimo due persone)

€ 25,00

Locanda mixed chopping board (minimum 2 people)

Crespella di farina di ceci

€ 10,00

con verdure spadellate e fonduta di formaggi
*Chickpea flour crepe with sautéed vegetables
and cheese fondue*

Primi piatti

First courses

Tagliatelle al ragù di carne <i>Tagliatelle with "ragù" (sauce of minced meat, tomato and onions)</i>	€ 12,00
Ravioli al formaggio di fossa <i>Filled pasta with ricotta cheese, parmesan cheese and spinach in underground seasoned cheese sauce</i>	€ 12,00
Gnocchi rustici di patate Il condimento varia ogni settimana <i>Home made potatoes pasta (The sauce changes weekly)</i>	€ 12,00
Maltagliatoni asciutti alla caccia <i>Home made pasta with rhomb shape with venison sauce</i>	€ 12,00
Tagliolini con sugo di verdure e carne <i>Home made pasta "Tagliolini" with vegetable and meat sauce</i>	€ 12,00

Secondi

Second courses

Spezzato di agnello alla griglia <i>Grilled lamb chops</i>	€ 18,00
Tagliata di galletto con rucola, grana e pomodorini Coscia e anca disossata cotta alla griglia <i>Grilled boneless thigh and hip of cockerel with rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes</i>	€ 12,00
Tagliata di filetto di manzo <i>Very tender sliced fillet of beef</i>	€ 21,00
Tagliata di manzo disossata 250/300 gr. <i>Sliced boneless fillet of beef</i>	€ 19,00
Spiedo di filetto di manzo avvolto nel guanciaie di mora romagnola <i>Big fillet kebab wrapped around with bacon from pig's cheek</i>	€ 22,00
Costata di manzo di razza romagnola con osso 6/700 gr. <i>Chuck of beef of Romagna breed with bone</i>	€ 4,00/etto
Arrosti di giornata secondo disponibilità <i>Daily roasts based on availability</i>	€ 15,00
Mix di carne alla griglia pancetta, coste, salsiccia, carne bianca <i>Grilled meat mix</i>	€ 16,00

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

Dolci *Desserts*

**Per i dolci disponibili
consulta il menù del giorno**

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



Locanda della Luna

Bevande · Proposte del giorno



Sangiovese di Romagna

Romagna red wines

DOC	Califfò	Turchi, Balignano
DOC	Pertinello	Tenuta Pertinello, Galeata
DOC	Aulente	San Patrignano, Rimini
DOC	Le More	Castelluccio, Modigliana
DOC	Tre Rocche	Nicolucci, Predappio
DOC	Renero	Azienda Agricola Tre Re, Faenza
DOC	Fermavento	Madonia, Bertinoro
DOC	Scabi	San Valentino, San Marino
DOC	Prugneto	Podere Nespoli, Cusercoli
DOC	Le Grillaie	Cantina Celli, Bertinoro
DOC	Notturmo	La Palazza, Forlì

Sangiovese di Romagna riserva

Romagna red wines

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

Rossi di Romagna

Romagna red wines

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

Fuori regione

*From other
italian regions*

DOCG	Brunello di Montalcino	Capanna, Toscana
DOC	Rosso di Montalcino	Soc. Agricola La Capanna, Toscana
DOC	Rosso di Montepulciano	Braccessa, Toscana
DOCG	Chianti	Peppoli (Antinori), Toscana
DOC	Morellino di Scansano	Toscana
DOC	Pinot nero Meczan	Hofstatter, Alto Adige
DOC	Curtis <i>Merlot / Cabernet</i>	Kurtatsch, Sudtirolo Alto Adige

Bianchi

White wines

DOC	Sauvignon	Kurtatsch, Sudtirol Alto Adige
DOC	Chardonnay	Kurtatsch, Sudtirol Alto Adige
DOC	Ribolla gialla	Marco Felluga, Friuli Venezia Giulia
DOC	Gewurztraminer	Tiefenbrunner, Trentino Alto Adige
IGT	Re Famoso	TreRè, Faenza

Bollicine

Sparkling white wines

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

Bianchi dolci

Sweet white wines

Moscato

Volpi

Vini in caraffa

Wine on tap

SANGIOVESE DI ROMAGNA

0,75 l.

0,50 l.

0,25 l.

VINO FRIZZANTE

0,75 l.

0,50 l.

0,25 l.

BIANCO FERMO

0,75 l.

0,50 l.

0,25 l.

Birre artigianali

Handcrafted beers

Viola
Bionda - Cattolica 0,75 l.

Viola
Rossa - Cattolica 0,75 l.

Gradisca
Bionda - Rimini 0,50 l.

Campešina
Bionda ale - Cesena 0,50 l.

Tortuga
American pale ale - Cesena 0,50 l.

Menabrea
Bionda - Italiana 0,33 l.
0,66 l.

Edelstof
Lager - Tedesca 0,50 l.

Liquori di casa

Spirits

Nocino

Elisir del Sultano
Liquore alle erbe

Marampò
Liquore agli agrumi

Grappa di Sangiovese

Grappa barricata

Liquirizia

Limoncello

Distillati

Rums and whiskeys

Rum Zacapa (23 anni)

Rum Barcelò (15 anni)

Whisky Oban (14 anni)



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

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.



Le camere della locanda *The ooms*

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.

