Turchifarm
.com

seguici su
Instagram

Locanda della Luna

Menu

Antipasti
Starters

Selezione di formaggi stagionati con confetture di stagione € 15,00
Selection of aged cheeses served with seasonal jams

Fichi caramellati e ricotta fresca € 9,00
Caramelized figs and ricotta cheese

Squacquerone e savor € 9,00
confettura tipica di mele cotogne, pere, fichi, noci e mandorle in riduzione di mosto
Soft reginal cheese and "savor" (local mustard)

Formaggio di fossa e miele di tiglio € 9,00
Underground seasoned cheese and lime honey

Crostini misti € 12,00
pane casereccio con verdure saltate in padella, fonduta di formaggi e carni varie
Toasted bread with stir-fried vegetables, cheese fondue and meat

Bruschette del frantoio € 10,00
pane abbrustolito, polpa di pomodoro e basilico fresco, battuto di olive e olio extravergine
Toasted bread with fresh tomato sauce, chopped olives, extra virgin oil and basil

Selezione di affettati nostrani accompagnati da piadina € 15,00
Selection of local mixed cured meats served with piadina

Crespella con farina di ceci, verdure di stagione spadellate e fonduta di formaggi € 10,00
Chickpea flour crepe with sautéed vegetables and cheese fondue

Primi
First Courses

Tagliatelle al ragù classico di carne € 14,00
Tagliatelle with "ragù"
(sauce of minced meat, tomato and onions)

Ravioli di ricotta e spinaci saltati con fonduta di formaggi dolci € 14,00
Ricotta and spinach ravioli with sweet cheese fondue

Secondi
Second Courses

Spezzato di agnello alla griglia €20,00
Grilled lamb chops

Tagliata di galletto con rucola e grana € 13,00
coscia e anca disossata cotte alla griglia
Grilled boneless thight and hip of cockerel with rocket, parmesan cheese anche cherry tomatoes

Filetto di manzo alla griglia 250 gr. €22,00
Tender grilled beef fillet

Filetto di manzo allo spiedo €23,00
avvolto nel guanciale di mora romagnola
Big fillet kebab wrapped around with bacon from pig's cheek

Mix di carne alla griglia € 17,00
pancetta, coste, salsiccia
Grilled meat mix

Contorni
Sides

Contorni misti di stagione € 8,00
Gratinated seasonal vegetables and roast potatoes

Patate arrosto € 5,00
Roast potatoes

Erbette miste spadellate € 6,00
Sautéed mixed leafy greens

Gratinato misto € 6,00
Gratinated seasonal vegetables

Verdure grigliate € 7,00
Grilled seasonal vegetables

Birre artigianali
Hancrafted beers

Viola 0,75 lt. € 15,00
Bionda - Birrificio Arduini, Cattolica

Viola 0,75 lt. € 17,00
Rossa - Birrificio Arduini, Cattolica

Gradisca 0,50 lt. € 6,00
Bionda - Birrificio Amarcord, Rimini

Menabrea
Bionda - Birrificio Menabrea, Piemonte
0,33 lt. € 4,00
0,66 lt. € 6,00

Messina 0,50 lt. € 6,00
Bionda - Birrificio Messina, Sicilia

Bevande e Aperitivi
Drinks and aperitifs

Spritz Aperol € 7,00
Coca Cola - Fanta - Sprite 0,50 lt. € 4,00

Consulta la lavagna per scoprire i nostri fuori menù e le ricette del giorno
Chiedi allo staff!

Check the board for today's specials and dish of the day!
Ask our staff!

Coperto / Cover charge **€ 2,00**

SI PREGA DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

PER CONSULTARE IL FASCICOLO ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE