

HAMBURGER & SPECIALITÀ GRIGLIATE

CiCCiA

BURGER & GRILL

BURGER CLASSICO

12€

Panino al latte, burger 160g, insalata romana, pomodoro canestrino, ketchup, maionese. **Servito con patatine dippers**

CLASSIC BURGER

Burger bun, 160g burger, salad, "canestrino" tomatoes, ketchup, mayo. Served with Dipper Fries

Allergeni Allergens 1, 3, 7, 8, 11, 12 *

CHICKEN BURGER

13€

Panino all'olio, petto di pollo impanato nel curry e fritto, salsa Caesar, insalata romana, pomodoro canestrino e scaglie di grana. **Servito con patatine dippers**

Burger bun, fried chicken curry, Caesar sauce, salad, tomatoes, parmesan flakes. Served with Dipper Fries

Allergeni Allergens 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12 *

BACON CHEESEBURGER

14€

Panino al latte, burger 160g, insalata romana, pomodoro canestrino, bacon alla piastra, cheddar, salsa BBQ. **Servito con patatine dippers**

Burger bun, 160g burger, salad, tomatoes, bacon, cheddar, BBQ sauce. Served with Dipper Fries

Allergeni Allergens 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12 *

ITALIAN BURGER

14€

Panino all'olio, burger 160g, zucchine e melanzane grigliate, burrata pugliese, glassa di aceto balsamico. **Servito con patatine dippers**

Burger bun, 160g burger, grilled courgette and aubergine, burrata cheese, balsamic vinegar glaze. Served with Dipper Fries

Allergeni Allergens 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12 *

VEG BURGER

15€

Panino al latte, burger vegetale, insalata romana, pomodoro canestrino, ketchup, maionese. **Servito con patatine dippers**

Burger bun, vegetarian burger, salad, tomatoes, ketchup, mayo. Served with Dipper Fries

Allergeni Allergens 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 *

“

Ato ito oto eti de

**TOTTA
NETTI**

”

FRITTURE

PATATINE FRITTE

4€

Patatine dippers, croccanti fuori e morbide dentro

CRISPY DIPPER FRIES

FRITTURA DI PESCE

16€

Frittura di totani, gamberi, acciughe e verdure pastellate

FRIED FISH

Fried Crispy squids, shrimps and anchovies served with seasonal vegetables

Allergeni Allergens 1, 2, 4, 14 *

FRITTURA DI ACCIUGHE

9€

Cono di frittura di acciughe

FRIED ANCHOVIES

Crispy fried anchovies from Cantabrico served in a paper cone

Allergeni Allergens 1, 2, 4, 14 *

Fréescò

INSALATE CREATIVE
BUONE SANE LOCALI

INSALATE & BAGEL

BAGEL VEG

8,50€

Bagel zucchine grigliate, cipolle caramellate, crema di feta e pomodorini secchi

Bagel with grilled courgette, caramelized onion, feta cream cheese, sun-dried tomatoes

Allergeni Allergens *

BAGEL NEW YORK

8,50€

Bagel robiola, roast beef e cetriolini

Bagel with robiola cheese, roast beef, cucumber

Allergeni Allergens *

BAGEL CLASSIC

9,50€

Bagel con salmone, rucola, salsa yogurt alle erbe

Bagel with salmon, salad rocket, yogurt sauce with herbs

Allergeni Allergens *

CAESAR SALAD

12,50€

Insalata romana, pomodorini ciliegini, crostini di pane, petto di pollo fritto, scaglie di grana e salsa Caesar. Accompagnata da Bagel

Salad, "ciliegino" tomatoes, crunchy bread, fried chicken, parmesan flakes and Caesar sauce. Served with Bagel

Allergeni Allergens *

INSALATA GRECA

12,50€

Insalata, pomodorini ciliegini, feta, cipolla rossa, olive taggiasche, cetriolo, tzatziki. Accompagnata da Bagel

Salad, "ciliegino" tomatoes, feta cheese, red onions, "taggiasca" olives, cucumber, tzatziki. Served with Bagel

Allergeni Allergens *

INSALATA DI TOFU

12,50€

Tofu marinato, mix di frutta secca, finocchi, cipollotto, foglie di spinaci e salsa di soia. Accompagnata da Bagel

Marinated tofu, mix of dried fruits, fennels, spring onions, spinach, soy sauce. Served with Bagel

Allergeni Allergens *

BURRATA DI CAPRESE

14€

Pomodorini ciliegini, burrata pugliese, basilico, olio EVO accompagnata da begel con semini di papavero

"ciliegino" tomatoes, burrata cheese, basil, extra virgin olive oil served with a bagel topped with poppy seed

Allergeni Allergens *



MUSCOLI

FOCACCIA CON MUSCOLI 6€

FOCACCIA WITH MUSSELS

Allergeni *

MUSCOLI ALLA MARINARA 12€

Con chips di patatine fritte

MUSSELS WITH FRENCH FRIES

Allergeni *

MUSCOLI RIPIENI 12€

STUFFED MUSSELS

Allergeni *

OSTRICHE - TRIS 7€

THREE LA SPEZIA OYSTER

Allergeni *

OSTRICHE - 1/2 DOZZINA 13€

1/2 DOZEN LA SPEZIA OYSTER

Allergeni *

OSTRICHE - 1 DOZZINA 24€

1 DOZEN LA SPEZIA OYSTER

Allergeni *

PANINI DI MARE

BURRATA E ACCIUGHE 10€

Sandwich with burrata cheese and anchovies

Allergeni *

IL LIGURE 10€

Con muscoli, pesto e stracciatella di burrata

Sandwich with mussels, pesto and stracciatella di burrata cheese

Allergeni *

IL MUSCOLAIO 9€

Con muscoli, insalata e pomodoro

Sandwich with mussels, salad and tomatoes

Allergeni *

FONDAZIONE

autaut



PASTA & RAVIOLI

RAVIOLI AL RAGÙ

11€

Ripieno di carne, conditi con ragù di carne

MEAT RAVIOLI

With meat sauce

Allergeni *

RAVIOLI PATATE E PESTO

11€

Ripieno di patate e ricotta, conditi con pesto

POTATOES AND RICOTTA CHEESE RAVIOLI

Served with Pesto

Allergeni *

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

11€

Ripieno di ricotta e verdure, conditi con burro e salvia

RICOTTA CHEESE AND VEGETABLE RAVIOLI

Served with butter and sage sauce

Allergeni *

RAVIOLI DI PESCE

13€

Con sugo di branzino, muscoli, gamberi, aglio, prezzemolo e passata di pomodoro

SEA BASS RAVIOLI

Served with sea bass ragu (sea bass, mussels, shrimps, garlic, persil, tomatoes)

Allergeni *

PASTA FRESCA **FATTA A MANO**

9€

Condita con pesto genovese / ragù / burro e salvia

FRESH HANDMADE PASTA:

with pesto / bolognese sauce / butter and sage sauce

Allergeni *

DESSERT

TORTA DELLA NONNA

4€

GRANDMA'S CUSTARD PIE

Allergeni *

CROSTATA

4€

Al cioccolato

CHOCOLATE PIE

Allergeni *

PANNA COTTA

4€

Con frutti di bosco / caramello / cioccolato

With berries / caramel / chocolate

Allergeni *

MUFFIN

2,50€

Al cioccolato / marmellata

With chocolate / jam

Allergeni *

La pasta fresca ed essiccata di Luna Blu è prodotta e servita direttamente da ragazzi con autismo coadiuvati da cuochi ed educatori.

Luna Blu fa parte della Fondazione AUT AUT - costituita da Fondazione Carispezia, A.G.A.P.O. Onlus e Fondazione Il Domani dell'Autismo - nata nel 2017 con l'obiettivo di inserire nel mondo del lavoro giovani adulti con autismo, puntando al settore turistico e della ristorazione. Altra realtà di Fondazione AUT AUT è il Sant'Anna Hostel, che ospita e inserisce ragazzi autistici entro un percorso di preparazione del cibo, accoglienza alberghiera e agricoltura sociale.

Luna Blu's fresh and dried pasta is produced and served directly by people with autism assisted by cooks and educators.

Luna Blu is part of the AUT AUT Foundation - made up of the Fondazione Carispezia, A.G.A.P.O. Onlus and Fondazione Il Domani dell'Autismo - founded in 2017 with the aim of integrating young adults with autism into the labour market, focusing on the touristic and catering sector. Another project from AUT AUT Foundation is the Sant'Anna Hostel that hosts autistic people and teaches them food preparation, hospitality and social agriculture.

FONDAZIONE
autaut

luna
blu

Sant'Anna
HOSTEL

LAGORA

PER PRIMO°

PIZZE GOURMET

SORRENTINA

10€

Bufala, ciliegino e basilico

With buffalo mozzarella, "ciliegino" tomato, basil

Allergeni *

PESTO E STRACCIATELLA

9€

PIZZA WITH PESTO AND STRACCIATELLA CHEESE

Allergeni *

ACCIUGHE E BURRATA

10€

PIZZA WITH ANCHOVIES AND BURRATA CHEESE

Allergeni *

SALMONE E STRACCIATELLA

10€

PIZZA WITH SALMON AND STRACCIATELLA CHEESE

Allergeni *

MARGHERITA

8€

Allergeni *

FOCACCIA

CREMA DI PISTACCHIO

5€

FOCACCIA WITH NULLA

Allergeni *

NUTELLA

5€

FOCACCIA WITH NUTELLA

Allergeni *

Riccardo

Gelateria Yogurteria

GELATO & YOGURT

COPPA ARLECCHINO

5€

Gelato con panna e amarena

Ice-cream, whipped cream, black cherry

Allergeni *

COPPA AFFOGATO

5€

Gelato e panna con cioccolato o caramello o amarena

Ice-cream with whipped cream and chocolate or caramel or black cherry

Allergeni *

COPPA FRAGOLONA

7€

Fragole fresche con gelato e panna

Strawberries, ice-cream, whipped cream

Allergeni *

MACEDONIA

7€

Frutta fresca con gelato e panna

Fruits, ice-cream, whipped cream

Allergeni *

GRANITA

3 / 4 / 5€

Frozen dessert

Allergeni *

GRANITA ALCOLICA

5 / 7€

Frozen dessert with alcohol

Allergeni *

YOGURT CON TOPPING

3 / 4€

Con topping a scelta

Yogurt with toppings

Allergeni *

YOGURT CON FRUTTA

5€

Yogurt with fruits

Allergeni *

CREMA AL CAFFÈ

4€

Coffee cream

Allergeni *

MESSICANI

3€

Cannolo in cialda con semifreddo allo zabaione o al gianduia

Cannolo with eggnog or hazelnut semifreddo

Allergeni *

*ALLERGENI / ALLERGENS

E' impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata di tali allergeni su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta:

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)**
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats emmer, kamut or their hybridized strains)
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei** *Crustaceans and products thereof*
- 3. Uova e prodotti a base di uova** *Eggs and egg derived products*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce** *Fish and fish derived products*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi** *Peanuts and peanut-based products*
- 6. Soia e prodotti a base di soia** *Soy and soy-based products*
- 7. Latte e prodotti a base di latte** *Milk and dairy products (lactose included)*
- 8. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**
Fruit in shelled i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derived products
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano** *Celery and products based on celery*
- 10. Senape e prodotti a base di senape** *Mustard and mustard-based products*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo** *Sesame seeds and sesame seed-based products*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l**
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini** *Lupine and lupine based products*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi** *Molluscs and products-based on molluscs*
- 15. Piselli** *Peas*

PIN BAR

COCKTAILS

GIN TONIC / LEMON REGULAR	7€
Gin Bosford, tonica o lemon	
VODKA TONIC / LEMON REGULAR	7€
Vodka Eristoff, tonica o lemon	
GIN TONIC / LEMON SELECTION	8€
Gin Bombay Dry, tonica o lemon	
VODKA TONIC / LEMON SELECTION	8€
Vodka 42 Below, tonica o lemon	
AMERICANO	7€
Martini rosso, Martini bitter, soda	
BLOODY MARY	8€
Vodka, succo di pomodoro condito	
CUBA LIBRE	7€
Bacardi Carta Oro, Pepsi	
MOJITO	8€
Bacardi Carta Oro, lime, zucchero, menta, soda	
MOSCOW MULE	8€
Vodka, ginger beer	
NEGRONI	8€
Martini rosso, Martini bitter, gin	
SPRITZ	7€
Aperol / Campari, prosecco, soda	
ALTRI COCKTAIL	8€
GIN TONIC / LEMON PREMIUM	10-14€
Gin: Oxley, Plymouth, Monkey 47, Malfy Original, Malfy Rosa, Mare, Hendrick's	
VODKA TONIC / LEMON PREMIUM	10-14€
Vodka: Absolut Elyx, Grey Goose	

E' impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata degli allergeni su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta *

BIRRE E VINI AL CALICE

BIRRE ALLA SPINA 0,45L	
ICHNUSA BIONDA	6€
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA	6,50€
ICHNUSA NON FILTRATA	6,50€
HEINEKEN SILVER	6,50€
AFFLIGEM ROSSA	7€
MORETTI IPA	7€
BIRRE IN BOTTIGLIA	5€
Tennents, Corona, Ichnusa non filtrata, Messina Cristalli di Sale, senza glutine, Moretti Zero	
BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA	7€
Selezione di birre artigianali del Birrifico del Golfo	
VINO DEL GIORNO AL CALICE	5€
Bianco, rosso, prosecco	
FRANCIACORTA AL CALICE	7€

AMARI E DISTILLATI

AMARI E LIQUORI	4€
Montenegro, Amaro del capo, Cynar, Brancamenta, Braulio, liquirizia, mirto, Averna, Disaronno, Baileys	
DISTILLATI	5€
Grappa morbida, grappa barricata, Vodka 42 Below, Bacardi Carta Oro, Whiskey Jameson	
DISTILLATI PREMIUM	8€
Rum: Kraken, Sailor Jerry, Bacardi Ocho, Santa Teresa. Vodka: Absolut Elyx, Grey Goose. Whiskey: Laphroig, Talisker, Royal Brackla, Bulleit Bourbon	
SHOT	4€

SOFT DRINKS E CAFFETTERIA

ACQUA 0,5L	1,50€
SOFT DRINKS	4€
Pepsi, Pepsi Max, 7Up, aranciata Mirinda, tè Lipton limone, tè Lipton pesca, ginger beer, ginger ale, sodarosa al pompelmo	
SUCCHI DI FRUTTA	3,50€
Ace, albicocca, ananas, pesca, pera, mirtillo	
CAFFETTERIA	
CAFFÈ, AMERICANO, MACCHIATO	1,20€
DECAFFEINATO	1,50€
CAFFÈ CORRETTO, GINSENG, ORZO	2,00€

VINI

BIANCHI

MORTEDO	22€
Vermentino - Cantina "Zangani"	
SERRA LUPINI	22€
Arneis - cantina "Angelo Negro"	
MANETERRA	24€
Vermentino - cantina "Az. Agr. Maneterra"	
MONGRIS	30€
Pinot Grigio - cantina "Marco Felluga"	
PERDUTAMENTE	30€
Vitigni autoctoni - cantina "La Vigna" BIO	

ROSSI

GEMMA	24€
85% Vermentino Nero, 15% Grenashe - cantina "Zangani"	
AMORE PSICHE	30€
Merlot & Altri vitigni autoctoni - cantina "La Vigna" BIO	
CHIANTI NIPOZZANO	33€
90% Sangiovese, 10% Cannaiolo & Colorino - cantina "Frescobaldi"	

BOLLICINE

PROSECCO XBRT	27€
Glera - cantina "Duca di Dolle"	
FRANCIACORTA RICCI E CURBASTRO	33€
Metodo Classico - 50% Chardonnay, 50% P. Nero	
LEONIA FRESCOBALDI	40€
Metodo classico - 60% P. Nero, 40% Chardonnay	
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA BRUT	55€
Metodo Classico - Chardonnay, P. Nero, P Bianco	