

# CHIAIA DI LUNA

IL RISTORANTE

Ponza

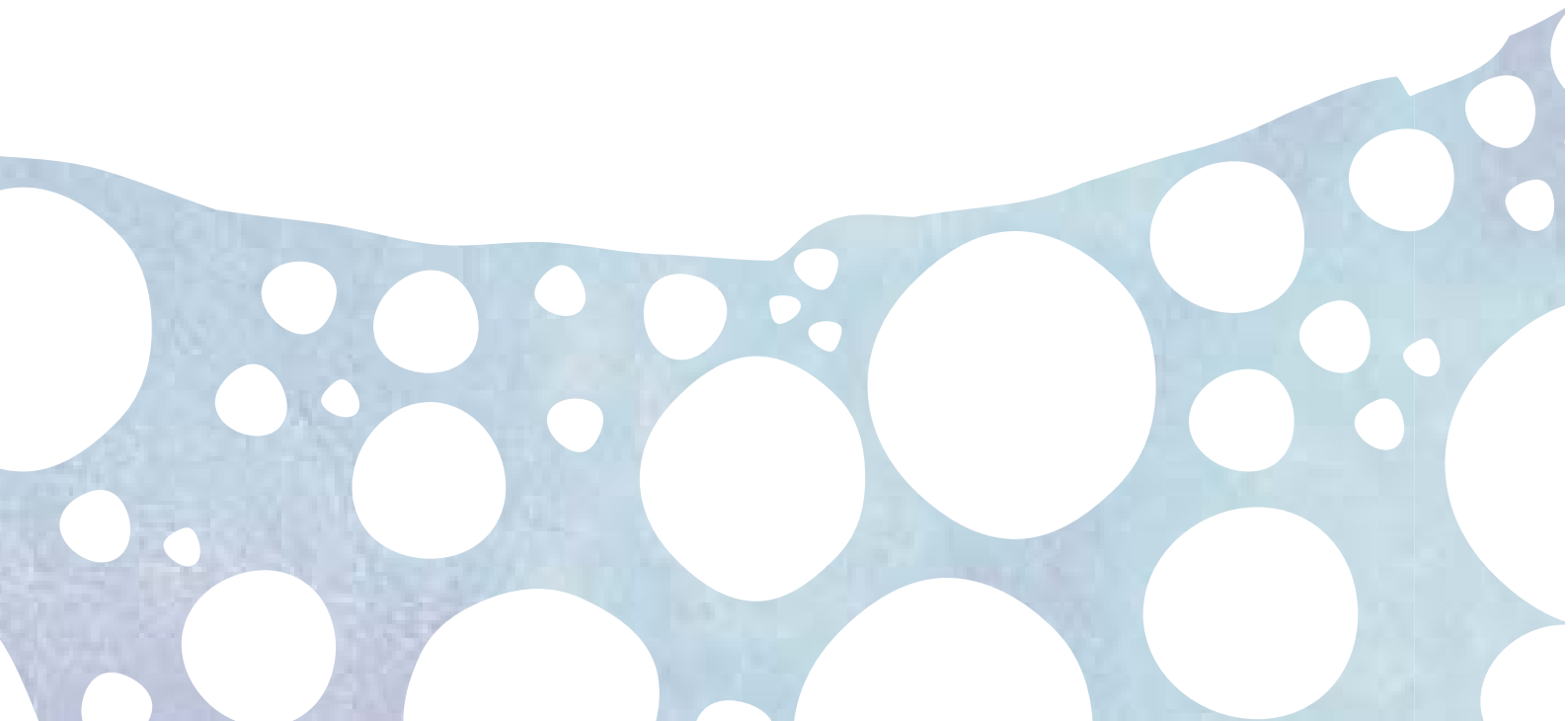
---

Il ristorante " Chiaia di Luna" è lieto di deliziare e coccolare i suoi clienti con i piatti a la carte, con le proposte del giorno del suo Chef e inoltre, su prenotazione, accontentando le richieste specifiche di coloro che vogliono osare a tavola.

La sua cucina si basa sui prodotti del territorio, che vengono scelti tutti i giorni direttamente dal suo Chef, preparati rispettando sia la tradizione che l'innovazione della cucina.

*The "Chiaia di Luna" restaurant is glad to delight and pamper its customers with a la carte dishes, with the daily proposals of the Chef and also, on request, satisfying the specific requirements of the guests.*

*Its cuisine wants to valorize the local products offering quality tradition and innovation; the ingredients are sought and carefully chosen for their freshness.*



## Antipasti (Starter)

*Composè di insalata di Mare alla Mediterranea 14€  
(Mix of seafood salad in mediterranean way)*

*Carpaccio di gamberi rossi con salsa agli agrumi e sapori del mediterraneo 16€  
(Local red prawn carpaccio with citrus sauce and Mediterranean flavors)*

*Tartare di Ricciola con mela verde e polvere di fresella 15€  
(Tartare of Amberjack with green apple caviar of watermelon and frisella dust)*

*Tonno alalunga scottato alla soia su crema di patate e cipolla caramellata 14€  
(Seared albacore Tuna with soy on cream potatoes and caramelized onion)*

*Tavolozza di Polpo grigliato con verdure al vapore e salsa al balsamico 14€  
(Painters palette of grilled Octopus with steamed vegetables and balsamic souse)*

*Vellutata di zucchine con yogurt all'olio evo e coulis di rosmarino 13€  
(Zucchini cream with olive oil yogurt and coulis of rosmary)*

*I nostri salumi e formaggi 12€  
(Our cured meats and cheeses)*

## Primi piatti (Pasta dish)

*Scialatielli con vongole veraci zucchine croccanti e caciocavallo 15€  
(Scialatielli homemade with clams zucchini fried and caciocavallo cheese)*

*Gnocchi fatti in casa con ricciola pomodorini secchi e capperi 16€  
(Gnocchetti homemade with amberjack dry tomatoes and capers)*

*Risotto "carnaroli ai gamberi rossi cotti e crudi con zest di limone 18€  
(Risotto "carnaroli" with red prawn cooked and raw with lemon zest)*

*Cappellacci fatti in casa di tonno alalunga su vellutata  
di fiori di zucca e fresella con crema di bufala 15€  
(Ravioli home made of albacore Tuna on pumpkin flowers  
and frisella sause with buffalo cream)*

*Fettuccine con alice pomodorini pinoli e finocchietto ponzese 13€  
(Fettuccine pasta with anchovies tomatoes pine nuts and fennel)*

*Gnocchi fatti in casa alla sorrentina 12€  
(Gnocchetti homemade with tomato and mozzarella)*

*Spaghetti all'Aragosta-500gr.- per 2 persone (a richiesta 24 ore prima) 90€  
(Spaghetti with Lobster-500gr.- for 2 person upon request 24h before)*

## Secondi piatti (Main course)

*La frittura di pesce della paranza di Ponza 18€  
(Fish fry of the fishing boat of Ponza)*

*Filetto di pesce spada con brunoise di melanzane pomodorini  
capperi e pinoli su crema di piselli alla mentuccia 18€  
(Swordfish fillet with a brunoise of eggplant capers pine nuts on a cream of peas and mint)*

*Ricciola scottata su foglie di carote e zucchine al vapore con granella di pistacchio 18€  
(Seared amberjack on steamed carrots and zucchini with chopped pistachios)*

*Barracuda cotto a vapore in guazzetto di mare 15€  
(Barracuda steamed in guazzetto souse)*

*Pescato del giorno 7€ l'etto alla griglia, al forno o in guazzetto  
(Daily fresh fish 7€ per hectogram: grilled or in guazzetto sauce)*

*Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde 18€  
(Filet beef grilled or with green pepper sauce)*

*Entrecotte di Manzo caramellato in salsa BBQ 18€  
(Entrecote of beef caramelized in BBQ sauce)*

*Zuppa di Pesce locale per 2 persone (a richiesta 24 ore prima) 70€  
(Soup of local fish for 2 person- upon request 24h before)*

## Contorni (side dish) 6 euro

*Parmigiana di melanzane in forma, Sformatino di Gateau di patate, Peperoncini verdi con pomodorini, Caponata di verdure con mentuccia, Insalatina mista, Verdura di stagione ripassata in padella*  
(*Parmigiana eggplant, Potato flan, Green chilies with tomatoes, Caponata of vegetables with meant, Mix salad and Seasonal vegetables sauté*)

## I nostri dessert "i peccati di gola" del "Chiaia" 6 euro

## Our dessert "Gluttonous sins" of the "Chiaia"

*I dolci sono fatti dal nostro pasticcere utilizzando frutta di stagione e ingredienti selezionati e cambiano di giorno in giorno per non annoiare i vostri palati. Il maitrè vi consiglierà in base ai vostri gusti.*

*(Our dessert are made by the pastry chef using only fresh seasonal fruit and selected ingredients and they change daily to enjoy your palate. The maitre will suggest you to choose your favorite one)*

*La mezza pensione consiste nella scelta di due portate tra antipasti, primi e secondi oltre ad un contorno più dolce o frutta. Oppure la zuppa di pesce, senza nessun supplemento, oltre a frutta o dolce.*

*(The Half board consists in choosing two dishes between starters, pasta dishes and main courses plus side dish and dessert or fruit. Or Fish soup, with no supplement, plus dessert or fruit).*

In caso di allergie, si prega di chiedere al Maitre.  
(*In case of allergies, please ask the Maitrè*)

Coperto (Cover) 2