

# CHIAIA DI LUNA

IL RISTORANTE

Ponza

## Proposte antipasti di mare

- Insalata di mare del mediterraneo*  
*Insalatina tiepida di polpo verace e cicerchie ponzesi*  
*Alici marinate al finocchietto ponzese*  
*Tartara di ricciola con mela verde e polvere di fresella*  
*Misto di marinati (tonno , spada, ricciola) agli agrumi*  
*Polipo alla luciana con olive di gaeta*  
*Insalatina di seppie arrostate e gamberi rossi ponzesi*  
*Carpaccio di ricciola su insalatina di misticanza e pomodorini datterini*  
*Pancetta di spada al sale con cipolla caramellata*  
*Mousse di zucchine con gamberetti e calamaretti saltati*  
*Cruditè di pesce: gamberi rossi etc.*  
*I fritti di mare: moscardini, gamberetti, calamaretti e alici*

## Proposte antipasti di terra

- Soufflè di melanzane su vellutata di pomodoro e scaglie di grana*  
*Insalatina di farro perlato con verdure di stagione*  
*Millefoglie di mozzarella di bufala alici e fiori di zucca*  
*Caponata di verdure alla mentuccia*  
*Timballetto di zucchine, ricotta di bufala e basilico*  
*Rotolini di zucchine e carote arcobaleno*  
*Rotolini di peperoni e ricotta romana*  
*Rotolini di parmigiana di melanzane*  
*I formaggi: ciliegine di mozzarella di bufala, girella di bufala ripena, rocottine di bufala, formaggi vari e burrata.*  
*I fritti di terra: fiori di zucca, zeppoline alla verdure e fritto all'italiana*

# CHIAIA DI LUNA

IL RISTORANTE

Ponza

## Proposte primi di mare

- Scialatielli fatti in casa con vongole veraci e caciocavallo dolce*
- Risotto "carnaroli" al mare di ponza (pescato locale)*
- Risotto "carnaroli" ai gamberi rossi cotti e crudi con zest di limone*
- Paccheri con gallinella e pomodorini freschi*
- Gnocchi fatti in casa con ricciola, pomodorini secchi e capperi*
- Calamarata con cozze, melanzane e scaglie di pecorino*
- Scialatielli fatti in casa con ricciola, pomodorini confit e peperoncini verdi*

## Proposte primi di terra

- Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina*
- Scialatielli fatti in casa con melanzane pomodorini e ricotta*
- Paccheri alla genovese con scaglie di pecorino romano*
- Risotto con fiori di zucca e provola affumicata*

## Proposte secondi di mare

- Tonno alalunga (locale) scottato con rucola e pomodorini e salsa di aceto balsamico*
- Ricciola scottata su foglie di carote e zucchine al vapore con granella di pistacchio*
- Tonno alalunga scottato alla soia su crema di patate e cipolla caramellata*
- Ricciola scottata su letto di zucchine al vapore con mandorle tostate*
- Filetto di spada con brunoise di melanzane pomodorini capperi e pinoli su crema di piselli alla mentuccia*
- Spigola gratinata alla spuma di patate con millefoglie di zucchine*
- Mille foglie di spada e spinaci con salsa allo zafferano con sformatino di zucchine e patate*

# CHIAIA DI LUNA

IL RISTORANTE

Ponza

## Proposte secondi di terra

*Entrecotte marinato alle 10 spezie con salsa di barolo con contorno di patate al rosmarino*

*Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana*

*Filetto di manzo al pepe verde con contorno di parmigiana di melanzane in forma*

*Costoline di agnello panate alle nocciole con salsa all'arancio con soufflè di zucca gialla*

*Petto d'anatra al vino dolce con contorno di patate e porri*

## Proposte di piatti con supplemento di costo

*Banco dell'ostricaio*

*Aragosta al vapore con salsa al corallo e limone*

*Scampi al vapore o crudi*

*Risotto all'astice*

*Scialatielli fatti in casa con aragosta e pomodorini*

*Gamberoni rossi ponzesi alla griglia con contorno di soufflé di patate e asparagi*

*Scampi gratinati alle patate con contorno di dadolata di verdure glassate*

*Queste sono solo alcune delle tante proposte  
che troverete e con la personalizzazione  
di ogni piatto in base al vostro gusto.*