

## Bevande - Dranken

### Waters

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Chaudfontaine koolzuurvrij | € 2,50 |
| Chaudfontaine met koolzuur | € 2,50 |
| San Pellegrino (0,75ltr)   | € 5,00 |
| Acqua Panna (0,75ltr)      | € 5,00 |
| Kraanwater glas            | € 0,50 |
| Kraanwater 1 liter         | € 2,00 |
| Kraanwater 0,5 liter       | € 1,00 |

### Sappen

|          |        |
|----------|--------|
| Appelsap | € 3,00 |
| Perensap | € 3,00 |

### Frisdranken

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Frisdranken                      | € 3,00 |
| Ice tea                          | € 3,00 |
| Chocomel/ Fristi                 | € 3,00 |
| Aranciata Rossa (San Pellegrino) | € 3,00 |
| Chinotto (San Pellegrino)        | € 3,00 |

### Aperitieven

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Crodino               | € 4,00 |
| Martini Bianco/ Rosso | € 4,00 |
| Porto Bianco/ Rosso   | € 4,50 |
| Campari               | € 5,00 |
| Aperol Spritz         | € 7,00 |
| Prosecco (glas)       | € 6,00 |

### Grappa

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Grappa          | € 6,00 |
| Grappa Barrique | € 8,00 |

### Gedestilleerd

|               |        |
|---------------|--------|
| Jonge Jenever | € 3,00 |
| Wodka         | € 5,00 |
| Gin           | € 5,00 |
| Bacardi rum   | € 5,00 |
| Mix drank     | € 7,50 |

### Wiskey

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Johnnie Walker Black Label | € 7,95 |
| Jameson                    | € 5,50 |
| Jack Daniel's              | € 6,00 |
| Chivas Regal               | € 6,25 |

### Digestieven

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Vecchia Romagna      | € 5,25 |
| Remy Martin v.s.o.p. | € 9,00 |
| Calvados             | € 6,00 |
| Averna               | € 5,25 |
| Ramazotti            | € 5,25 |

### Likeuren

|            |        |
|------------|--------|
| Frangelico | € 5,00 |
| Limoncello | € 5,00 |
| Sambuca    | € 5,25 |
| Tia Maria  | € 5,25 |
| Amaretto   | € 5,25 |
| Baileys    | € 5,25 |
| Cointreau  | € 5,75 |
| Drambuie   | € 5,75 |

### Koffie/Thee

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Thee               | € 2,70 |
| Espresso           | € 3,00 |
| Ristretto          | € 3,00 |
| Doppio             | € 4,50 |
| Americano          | € 3,00 |
| Espresso macchiato | € 3,50 |
| Cappuccino         | € 3,50 |
| Latte macchiato    | € 4,00 |

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Irish Coffee                    | € 7,25 |
| Italian Coffee                  | € 7,25 |
| Spanish Coffee                  | € 7,25 |
| French Coffee                   | € 7,25 |
| Espresso corretto (met sambuca) | € 4,50 |

### Bieren

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Tapbier (25cl)         | € 3,75 |
| Tapbier (50cl)         | € 6,50 |
| Peroni fles            | € 4,00 |
| Alcohol vrij bier fles | € 4,00 |

# LA LUNA

## PIZZERIA

## MENUKAART

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Rose</b>  | <b>Per fles</b> |
| <b>Cantina Frantana, Cerasuolo Rosato, Abruzzo</b>   | <b>€ 22,50</b>  |
| De kleur is licht kersenrood en de geur is persistent en fruitig met tonen van bosbessen. Heeft een ronde, droge en aangename smaak. |                 |

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Prosecco &amp; lambrusco</b>  | <b>Per fles</b> |
| <b>Val D'Oca, Prosecco extra dry Millesimato, Veneto</b>   | <b>€ 27,50</b>  |
| Deze extra droge Prosecco heeft een mousserende en harmonieuze smaak.  |                 |
| <b>Cantina Gualtieri, Lambrusco Rosso, Emilia Romagna</b>  | <b>€ 25,00</b>  |
| De smaak van een goede structuur en balans, laat een positieve herinnering aan fruitige en zure sensaties achter, verrijkt door het bijna onmerkbaar suikerresidu. |                 |
| <b>Cantina Gualtieri, Lambrusco Bianco, Emilia Romagna</b>   | <b>€ 25,00</b>  |
| Zijn smaak is voorzien van een goede structuur, bestaande uit een subtiel alcoholnuance, een glycerolachtige zachtheid.  |                 |

## Wijnen

| Huiswijn glas/karaf | per glas | 0,25 liter | 0,5 liter | 1 liter |
|---------------------|----------|------------|-----------|---------|
| Wit/rood            | € 4,50   | € 8,00     | € 15,00   | € 27,50 |
| Lambrusco Wit/Rood  | € 4,50   | € 8,00     | € 15,00   | € 27,50 |
| Rose                | € 4,50   | € 8,00     | € 15,00   | € 27,50 |

## Openingstijden

Dinsdag tot en met Zaterdag van 17:00 uur tot 21:30 uur  
Zondag van 17:00 uur tot 21:00 uur

Maandag gesloten.



## Antipasti caldi e freddi - Warme en koude voorgerechten

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Pane e Burro</b><br>brood met knoflookboter   | <b>€ 3,75</b>  |
| <b>Bruschetta</b><br>4 stuks geroosterd brood met tomaat, basilicum en knoflook        | <b>€ 7,00</b>  |
| <b>Caprese</b><br>buffelmozzarella met tomaten en basilicum                            | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Vitello Tonnato</b><br>kalfsvlees met tonijnsaus                                    | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Carpaccio</b><br>rundercarpaccio met parmezaanse kaas                               | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Calamari Fritti</b><br>gefrituurde inktvis, warm geserveerd                         | <b>€ 13,50</b> |
| <b>Melanzane alla Parmiggiana</b><br>aubergine, tomaat en parmezaanse kaas uit de oven | <b>€ 13,00</b> |
| <b>Schiacciata</b><br>witte pizza met rozemarijn, zeezout en knoflookolie              | <b>€ 7,50</b>  |

## Insalate - Salades

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Insalata rucola</b><br>rucolasalade met pijnboompitten, olijven, zongedroogde tomaten en parmezaanse kaas  | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Insalata mista</b><br>salade, rode ui, tomaten, komkommer en olijven                                       | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Insalata La Luna</b><br>salade, courgette, aubergine, paprika, gesmolten taleggio kaas, honing en walnoten | <b>€ 13,00</b> |

\* salades worden geserveerd met een olijfolie/balsamico dressing.

## Pasta

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Lasagna</b><br>klassieke lasagne uit de oven met rundergehakt, bechamelsaus en tomatensaus         | <b>€ 14,50</b> |
| <b>Cannelloni ricotta en spinaci</b><br>met spinazie en ricotta gevulde pasta in een tomaten-roomsaus | <b>€ 14,50</b> |

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Pizze - Pizza</b>   |                |
| <b>Bambino</b><br>tomatensaus en mozzarella, voor kinderen t/m 12 jaar                                 | <b>€ 7,50</b>  |
| <b>Margherita</b><br>tomatensaus, mozzarella en oregano  | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Salami &amp; Prosciutto</b><br>tomatensaus, mozzarella, salami en ham                               | <b>€ 12,50</b> |
| <b>Carpaccio</b><br>mozzarella, carpaccio, rucola, pijnboompitten en parmezaanse kaas                  | <b>€ 16,00</b> |
| <b>4 Formaggi</b><br>tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, taleggio en parmezaanse kaas                 | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Tonno</b><br>tomatensaus, mozzarella, tonijn en rode ui   | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Funghi</b><br>tomatensaus, mozzarella en champignons  | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Pesto</b><br>tomatensaus, mozzarella, verse pesto en cherrytomaten                                  | <b>€ 14,50</b> |
| <b>Calzone</b><br>dichtgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella, champignons, ham, salami en paprika | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Capricciosa</b><br>tomatensaus, mozzarella, champignons, ham en salami                              | <b>€ 13,50</b> |
| <b>Casanova</b><br>tomatensaus, knoflook, gerookte zalm en garnalen                                    | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Crudo e Rucola</b><br>tomatensaus, mozzarella, parmaham, rucola en parmezaanse kaas                 | <b>€ 15,50</b> |
| <b>Verdure</b><br>tomatensaus, mozzarella, courgette, aubergine, paprika en artisjok                   | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Hawaii</b><br>tomatensaus, mozzarella, ham en ananas  | <b>€ 13,00</b> |
| <b>Pizza 4 Stagioni</b><br>tomatensaus, mozzarella, tonijn, paprika, salami en ham                     | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Calabrese</b><br>tomatensaus, mozzarella, ansjovis, olijven, hete peper en kappertjes               | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Tartufo</b><br>tomatensaus, mozzarella, truffel en olijfolie  | <b>€ 16,50</b> |
| <b>La Luna</b><br>tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, pikante salami en spinazie                      | <b>€ 16,50</b> |
| <b>Gorgonzola e tonno</b><br>mozzarella, gorgonzola en tonijn  | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Vitello Tonnato</b><br>tomatensaus, mozzarella, vitello tonnato, kappertjes en tonijnsaus           | <b>€ 16,50</b> |

\* Extra ingredient, € 1.75

\*\* Alle pizza's kunnen worden geserveerd als calzone (dichtgevouwen).

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Pinsa</b>   |                |
| <b>Bianca</b><br>olijfolie, rozemarijn & zeezout                               | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Margherita</b><br>tomatensaus, mozzarella & basilicum                       | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Piccante</b><br>cherrytomaten, knoflook, oregano & hete peper               | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Napoli</b><br>mozzarella, tomatensaus, ansjovis & kappertjes                | <b>€ 13,50</b> |
| <b>Ortolana</b><br>mozzarella, tomatensaus & gegrilde groenten                 | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Boscaiola</b><br>mozzarella, tomatensaus, salami, ham & champignons         | <b>€ 14,50</b> |
| <b>Bufola</b><br>buffelmozzarella, tomatensaus & basilicum                     | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Cacio, pepe en tartufo</b><br>mozzarella, pecorino, zwarte peper en truffel | <b>€ 16,00</b> |

## Wat is Pinsa?

Pinsa Romana is een variant van pizza die je maakt met een mix aan bloemsoorten, veel water en een lange rijstijd. Het deeg wordt daardoor super luchtig en heel licht verteerbaar. Pinsa bevat minder zout en calorieën dan een traditionele pizza.

## Dolci - Nagerechten

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Tiramisu</b><br>huisgemaakte Italiaanse specialiteit                       | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Tartufo Nero</b><br>chocolade-ijs, kern van vanille-ijs met amarettolikeur | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Tartufo al limoncello</b><br>citroen-ijs met limoncello likeur             | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Cassata Siciliana</b><br>Siciliaanse ijstaart                              | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Soufflé al Cioccolato</b><br>chocoladesoufflé                              | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Torta al limone</b><br>citroentaart  | <b>€ 6,00</b> |
| <b>Verrassingsijsje voor kinderen</b>   | <b>€ 5,00</b> |

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Rode wijn</b>   | <b>Per fles</b> |
| <b>Cielo e Terra, Saporito Rosso Merlot</b><br><b>Raboso, Veneto</b><br>Deze mooie rode wijn heeft een fruitige smaak en geur door aromas van de rode vruchten zoals bosbessen, kersen en bramen | <b>€ 22,50</b>  |
| <b>Cantina Frantana, Monte Pulciano</b><br><b>d’Abruzzo, Abruzzo</b><br>Zijn smaak toont een goede stuctuur en een opmerkelijke body, ondanks zijn jonge en frisse natuur                        | <b>€ 24,50</b>  |
| <b>Caruso &amp; Minimi, Nero d’Avola</b><br><b>“Terre di Giumara, Sicilia</b>  | <b>€ 25,00</b>  |
| De smaak uit zich in een warme, zijdeachtige en dichte structuur, en heeft een aangename, omringende persistentie  |                 |
| <b>Vecchia Torre, Primitivo, Puglia</b>  | <b>€ 32,00</b>  |
| Intens robijnrood van kleur, met een vol en persistent bouquet, met duidelijk aanwezige nuances van pruimen en kers. Heerlijk in combinatie met geroosterd rood vlees, wild en gerijpte kazen    |                 |
| <b>Cantina di Soave, Valpolicella Ripasso DOC</b><br><b>“Le Poesie, Veneto</b>   | <b>€ 35,00</b>  |
| Deze elegante, fascinerende wijn heeft een mooie structuur met persistentearoma’s van bosvruchten en zachte tannines, complexiteit en diepte   |                 |
| <b>Cantina San Felice, Chianti Classico, Toscana</b>   | <b>€ 42,50</b>  |
| Zijn smaak is droog, met een volle body, soepel en evenwichtig. Heerlijk bij voorgerechten, hoofdgerechten, rood vlees en belegen kazen  |                 |

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Witte wijn</b>  | <b>Per fles</b> |
| <b>Cielo e Terra, Saporito Bianco Garganega</b><br><b>Chardonnay, Veneto</b><br>Heeft een heldere lichtgele kleur en een bouquet met hints van appel, limoen en mineralen. Zijn smaak is fris en fruitig, door nuances van appel en citrusvruchten. Ook tonen van perzik en honing | <b>€ 22,50</b>  |
| <b>Cantina Frentana, Trebbiano d’Abruzzo DOC, Abruzzo</b><br>De kleur is lichtgeel. Hij heeft een delicate en frisse geur, met hints van witte bloemen en perzik. Heerlijk bij voorgerechten, pasta-en visgerechten, soepen en vlees   | <b>€ 24,50</b>  |
| <b>Cantina Alturis, Pinot Grigio, Friuli</b>   | <b>€ 35,00</b>  |
| Een intense en volle smaak, met een aangenaam en elegante karakter. Gaat goed samen met voorgerechten op basis van vis, pasta gerechten, gestoomde vis of witvlees   |                 |
| <b>Cantina Alturis, Sauvignon, Friuli</b>  | <b>€ 36,50</b>  |
| Elegante, frisse en volle wijn met tonen van salie, tomatenblad en munt in combinatie met fruitige aroma’s van pompelmoes en exotisch fruit  |                 |

**LA LUNA**  
PIZZERIA

### ALLERGENEN:

Speciale dieetwensen/allergieën? Laat het ons tijdig weten en wij zullen hier uiteraard rekening mee houden.