



mezzaluna mezzaluna
Carta
Mezzaluna cantina italiana
mezzaluna mezzaluna
mezzaluna mezzaluna
mezzaluna mezzaluna
mezzaluna mezzaluna





I nostri antipasti, freddi e caldi

Parmigiano Reggiano (24 mesi) DOP	8€
Mortadella Levoni con Pistacchio	10€
Mortadella trufada	16€
Ensalada de rúcula y pera (con nueces, miel y pétalos de parmigiano)	12€
Berenjena alla parmigiana	13€
Mozzarella, parmesano, tomate y albahaca	
Burrata fresca della Puglia	16€
(con rúcula y tomate seco)	
Provolone al forno	12€
(con jamón de bellota, piñones y tomate)	
Pecorino moliterno al tartufo	16€
Fiori di zucca	16€
(rellenas de mozzarella y anchoas)	

La nostra carne

Vitello tonnato	13€
Medaglione di solomillo (180g)	22€
(acompañado con patatas al horno)	
Polpette al sugo napolitano	14€
(albóndigas de ternera en salsa de tomate)	

I nostri piatti con tartufo nero pregiato

Carpaccio classico con tartufo nero	27€
Buey laminado con parmesano y láminas de trufa negra	
Burrata fresca con pecorino e tartufo nero	27€
Mozzarella fresca con queso de oveja y trufa negra	
Tagliatelle al tartufo nero pregiato	27€
Tallarines con slasa de mantequilla y trufa negra	



Il nostro pesce

Tartar de atún rojo con aguacate, soja y cítricos	19€
Tartar de salmón preparado sobre fondo de mango	19€
Pulpo a la plancha con fondo de puré y pancetta	19,5€

Le nostre paste

Mezze maniche alla carbonara (con guanciale, huevo y pecorino romano)	15€
Mezze maniche cacio e pepe	15€
Penne alla Norma (tomate, berenjena, ricotta salada)	16€
Penne all'arrabiata	15€
Ravioli relleno de ricotta de búfala y espinacas (con tomate fresco y albahaca)	14€
Sachottino relleno de pera y parmigiano (con salsa de nueces)	14€
Tagliatelle al ragú bolognese	14€
Linguine alle vongole e bottarga	25€
Bucatini all'amatriciana	15€
Spaghetti alla Busara (con langostino tigre, tomate cherry, ajo y perejil)	24€
Tagliatelle con pesto rosso siciliano	16€
Paccheri con gorgonzola y puerros (con carabineros, langostinos, navajas, mejillones, almejas y sepia)	16€
Lasagna di carne della nonna	13€
Pasta al forno della mamma (con tomate, mozzarella, parmesano y albóndigas)	15€
Ravioli rellenos de bogavante con frutti di mare	25 €

I nostri dolci

Tiramisú	6,90€
Lemon pie	6,90€
Cheesecake	6,90€
Cannoli siciliano	7,90€
Tarta de zanahoria	6,90€
tarta di mela	6,90€

“Primero de todo limpia los recuerdos,
sacando la parte que no sirva.
Agregar una a una las sonrisas
hasta que quede una pasta suave.
Seguidamente, vierte la esperanza y deja
reposar hasta que doble su tamaño.
Entonces añade la alegría mezclada con
toda la estima que encuentres.
Incorpora la paciencia, la locura y la ternura.
Diluye el amor y cubre toda la
pasta con la ayuda de un pincel.
Hornear durante toda la vida, en tu corazón”



Tartufata

Fior di latte Agerola DOP, funghi porcini, salsa tartufata nera

Flor di latte Agerola DOP, setas porcini, salsa de trufa negra

Fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), porcini mushrooms, black truffle sauce

Fior di latte (fromage sans croute à pate filée), champignons porcini, sauce aux truffes noires

16€

Focaccina olio extravergine, rosmarino e sale

6€

Ortolana

Melanzane, carciofi, peperoni, zucchine, pesto di basilico, fior di latte Agerola DOP, basilico, parmigiano reggiano.

Berenjena, alcachofa, pimiento, calabacín, pesto de albahaca, flor de leche Agerola DOP, albahaca fresca, parmesano

Eggplant, artichoke, capsicum, zucchini, basil pesto, fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), parmigiano reggiano, fresh basil

Aubergine, artichaut, poivron, courgette, pesto de basilic, fior di latte (fromage sans croute à pate filée), parmigiano reggiano, basilic frais.

13€

Gorgonzola e Pera

Fior di latte Agerola DOP, gorgonzola, pera, noci, mele.

Flor di latte Agerola DOP, queso gorgonzola, pera, nueces y miel

Fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), gorgonzola (blue cheese), pear, nut, honey

Fior di latte (fromage sans croute à pate filée), gorgonzola, poire, érou, miel

14€

À Carciofella

Fior di latte Agerola DOP, carciofi, salsiccia, pomodori del Vesuvio, provola affumicata

Flor di latte Agerola DOP, alcachofas, salchicha italiana fresca, tomate del Vesuvio, queso provola ahumado

Fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), artichokes, italian sausages, cherry tomato from Vesuvio, provola affumicata (smoked spun paste cheese)

Fior di latte (fromage sans croute à pate filée), artichauts, saucisse italienne, tomate cerise du Vésuve, provola affumicata (fromage à patefilée et fumée naturellement au bois)

15€

La Pizza

Le rosse. Las rojas. Les rouges. Red ones

Margherita DOP

10€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola DOP, basilico, parmigiano reggiano

Tomate San Marzano DOP, flor de leche Agerola DOP, albahaca fresca, parmesano

San Marzano tomato (plum tomato) DOP, Fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), fresh basil, parmigiano reggiano

Tomate San MarzanoDOP (Tomate aux fruits très allongés), fior di latte Agerola DOP (fromage sans croute à pate filée), basilic frais, parmigiano reggiano

Bufala DOP

15€

Mozzarella di Bufala DOP cCampania, olio extravergine, pomodoro San Marzano DOP, basilico

Mozzarella de Búfala Campania DOP, aceite extra virgen, tomate San Marzano DOP, albahaca fresca

Búfala (Buffalo mozzarella from Camaonia), extra virgin olive oil, San Marzano tomato DOP (plum tomato), basil

Bufala (mozzarella au lait de buffonne pasteurisé), huile d'olive vierge extra, tomate San Marzano DOP (tomate aux fruits très allongés), basilic frais

Picante Diavola Napoletana

12€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola DOP, salame napoli picante, basilico, parmigiano reggiano

Tomate San Marzano DOP, flor de leche Agerola DOP, salame picante de Nápoles, albahaca, parmesano

San Marzano tomato DOP (plum tomato), fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), Napoli spicy salami, fresh basil, parmigiano reggiano

Tomate San Marzano (tomate aux fruits), fior di latte Agerola (fromage sans croute à pate filée), saucisse napolitaine picante, basilic frais, parmigiano reggiano.



Capricciosa

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola DOP, prosciutto cotto, funghi, olive nere.

Tomate San Marzano DOP, Flor de leche Agerola DOP, jamón dulce, champiñones, olivas negras.

San Marzano tomato DOP (plum tomato), fior di latte DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), ham, mushrooms, black olives.

Tomate San Marzano DOP (tomate aux fruits très allongés), fior di latte DOP (fromage sans croute á pate filée), champignons, jambon, olives noires.

12€

Calzone DOP

Ricotta, tomate San Marzano DOP, fior di latte Agerola DOP, parmigiano reggiano, prosciutto cotto, basilico fresco

Queso ricotta fresca, tomate San marzano DOP, flor de leche Agerola DOP, jamón dulce, parmesano, albahaca fresca.

Ricotta cheese, San Marzano tomato DOP (plum tomato), fior di latte DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), ham, parmigiano reggiano, fresh basil

Tomate San Marzano DOP (tomate aux fruits très allongés), fior di latte DOP (fromage sans croute á pate filée), jambon, parmigiano reggiano, basilic frais.

15€

Mezzaluna

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala DOP Campania, rucula, proscitto San Daniele, parmigiano reggiano, pomodorino datterino

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella de Búfala Campania DOP, rúcula, jamón San Daniele, pétalos de parmesano, tomate cherry siciliano.

San Marzano tomato DOP (plum tomato), Bufala (buffalo mozzarella from Campania), arugula, prosciutto San Daniele, parmesan, cherry tomatoes.

Tomate San Marzano DOP (tomate aux fruits très allongés), Búfala (mozzarella au lait de buffone pasteurisé), roquete, prosciutto San Daniele, parmigiano reggiano, tomates cerises.

15€

Di casa nostra

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola DOP, cipolla, peperone verde italiano, guanciale, slamino napoli, uovo.

Tomate San Marzano DOP, Flor de leche Agerola DOP, cebolla, pimienta italiano, guanciale, salami napoli, huevo.

San Marzano tomato DOP (plum tomato), fior di latte DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), onion, green pepper, guanciale, napoli sweet salami, egg

Tomate San Marzano DOP (tomate aux fruits très allongés), fior di latte DOP (fromage sans croute á pate filée), poivre vert, guanciale, saucisse napolitaine douce, oeuf

15€

Napoli

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola DOP, acciughe di Cetraro, capperi, origano, basilico

Tomate San Marzano DOP, Flor de leche Agerola DOP, anchoas de Cetraro, alcaparras, orégano, albahaca fresca

San Marzano tomato DOP (plum tomato), fior di latte DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), anchovies from Cetraro, capers, origan, fresh basil

Tomate San Marzano DOP (tomate aux fruits très allongés), fior di latte DOP (fromage sans croute á pate filée), anchois de Cetraro, capres, origan, basilic frais.

14€

Le Bianche, las blancas, Les blancs, White ones.

À Romana

Fior di latte Agerola DOP, provola, carciofi, zucchine, guanciale, pecorino e basilico

Flor de leche Agerola DOP, queso provola, alcachofas, calabacín, guanciale, queso pecorino, albahaca

Fior di latte Agerola DOP, Provola (spum paste cheese), artichokes, zucchini, guanciale (pork meat from the jowl of the pig), pepper, fresc basil

Fior di latte, provola gromage à pate filée, artichauts, courgette, guanciale (charcuterie issue des joues ou des bajoues du cochon), poivre, basilic frais.

15€

Porchetta

Fior di latte Agerola DOP, porchetta di ariccìa, rosmarino

Flor di latte Agerola DOP, porchetta de Ariccìa (carne de cerdo al horno), romero

Fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), porchetta di Ariccìa (baked pork meat), rosemary

Fior di latte (fromage sans croute á pate filée), porchetta di Ariccìa (porc au four), rosmarin

14€

4 formaggi

Fior di latte Agerola DOP, gorgonzola, scamorza, formaggio di capra, parmigiano reggiano

Flor di latte Agerola DOP, gorgonzola, scamorza, queso de cabra, parmesano

Fior di latte Agerola DOP (semi-soft fresh cow's milk cheese), gorgonzola cheese, scamorza cheese, goat cheese, parmigiano reggiano

Fior di latte (fromage sans croute á pate filée), gorgonzola, scamorza, fromage de chèvre, parmigiano reggiano

14€

