

Le Cinque Lune

ANTIPASTI - ENTRANTES

Croquetas Variadas 8u 13€

Chipirones, cecina, rabo de toro y Boletus

Por unidad

rabo y boletus 2€

Cecina y chipirones 1,50

Antipasto Italiano (para dos personas) 15,90€

Plato a base de Fiambres italianos y Queso Parmesano

Tabla de Quesos Italianos 12,90€

Anchoas Caseras (mínimo 2 unidades) 3€ la unidad

Con Tomate Natural y Pan Tostado

Alcachofas (en temporada)

rebozadas 10,90€

con foie 13,90€

ANTIPASTI DI MARE - ENTRANTES DE MAR

Langostinos en tempura 2,50 unidad

(Mínimo 2 unidades)

Calamar de playa (grande)500gr. 20€

Plancha o a la andaluza

Calamar pequeño 7.50€

Sepionet de playa ración 12.90€

Soté di Vongole 16€

Almejas a la marinera

Gambas a la plancha 160€ kg

Cigalas a la plancha 120€ kg

INSALATE-ENSALADAS

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala 10.90€

Filetes de Tomate, Mozzarella di Bufala y Albahaca

Insalata Speciale 10.90€

Ensalada Mézclum, Tomate, Atún, Aceitunas, Huevo duro, Anchoas y Vinagreta de Encurtidos

Insalata delle Cinque Lune 10.90€

Ensalada Mézclum, Tomate, Salmón Ahumado, Maíz, gorgonzola, Endivia, Espárragos y Pasas

CARPACCI

Carpaccio di carne (ANGUS) 12€

Finas láminas de Ternera, Virutas de Parmesano, Rúcula y Limón

Carpaccio di Bresaola 12€

Finas láminas de Ternera Curada, Virutas de Parmesano, Rúcula y Limón

Todas las ensaladas y carpaccios están aliñados con Aceite de Oliva Virgen Extra

PIATTI PRINCIPALI – PLATOS PRINCIPALES

SPAGHETTI

Spaghetti alla bolognese 9€

Con Salsa Boloñesa a base de Ternera Picada y Tomate Servida con Parmesano Rallado

Spaghetti alla Carbonara 10,90€

Con su Clásica Salsa Romana a base de Cebolla, Bacon, Huevo Batido y Queso Pecorino

Spaghetti al Pesto 10,90€

La cura con la que artesanalmente realizamos el Pesto Genovés de este plato le confiere un sabor inconfundible: Ajo, Albahaca, Piñones y Queso Parmesano

Spaghetti all'Amatriciana 9,90€

Con Salsa de Tomate Picante con Bacon y Queso de Oveja

Spaghetti Broccoli y Anchoas 12€

Spaghetti alle Vongole 12,90€

Plato marineró a base de Almejas Frescas

Spaghetti Langostinos y Espárragos Trigueros 13€

Salsa mar y monte con Tomate que une el sabor del Langostino con buenísimos espárragos trigueros

Spaghetti ai Funghi Porcini con Broccoli o Espárragos 12,90€

Sabrosa salsa elaborada con Setas (Boletus Edulis) y Broccoli o Espárragos Trigueros

Spaghetti con puntilla de calamar fresca 14€

Spaghetti ai frutti di mare 15,90€

AL FORNO - AL HORNO

Lasagna de Carne o Verdura 11€

Cannelloni de Carne de Ternera 11,50€

Melanzane alla Parmigiana 11,50€

Berenjena rebozada cubierta de salsa de tomate, mozzarella y parmesano

PASTA ALL'UOVO - PASTA FRESCA

Fettuccine ai Funghi Porcini 12€

De nuevo las Setas Boletus Edulis aparecen en este plato, dando un potente sabor a esta pasta salteada con nata y servida con Parmesano rallado

Fettuccine alla Papalina 12€

Tomate, Carne picada, Boletus, Nata y Parmesano

Fettuccine delle Cinque Lune 10€

El Tomate es el protagonista de esta salsa que realizamos con variedades seleccionadas, suave y sabrosa a la vez; servido con virutas de Parmesano

Fettuccine al Branzino 12,50€

Aceite Extra Virgen de Oliva, Ajo, proponemos este plato que combina el delicado sabor de la Lubina al Tomate fresco

Fettuccine Salmón y Espárragos 12€

Combinación acertada de ingredientes amalgamada con suave mantequilla

Fettuccine con Puntilla y cola de rape 16,90€

Fettuccine alla campagnola 12,50€

Con Espárragos trigueros, Boletus, Bacon, nata y Pamesano

Fettuccine con boletus y trufa 16,90€

OTRAS PASTAS FRESCAS

Tortellini Panna e Prosciutto 11,50€

Pasta rellena de Carne, salteada con Nata y Jamón cocido

Gnocchi al Pomodoro o ai Quattro formaggi 11,50€

Pasta de Harina, Patata y huevo con Tomate y Albahaca o a los 4 quesos

Trofie alla Sorrentina 11,50€

Típica salsa casera del Sur de Italia, servida con Tomate, Mozzarella fundida, Albahaca y Parmesano

Trofie con Lubina y Cigalas 16€

Ravioli di Ricotta e Spinaci 12,50€

Pasta rellena de Requesón y Espinacas, servida con Mantequilla fundida y lascas de Parmesano

Ravioli di Carne 10,90€

Pasta rellena de Carne con salsa de Tomate y Parmesano

Ravioli Funghi Porcini 13€

Pasta rellena de Setas con salsa de Mantequilla, Parmesano y Boletus

RISOTTI

Preparación 30 minutos

Risotto alla Pescatora 16€

Arroz con Marisco

Risotto ai Funghi Porcini 14€

Arroz con Boletus Edulis

Risotto ai Funghi Porcini con Trufa Negra 19€

LA CARNE

Scaloppine de Ternera nacional al Vino o al Limón 14€

Entrecot de Ternera lomo alto 19€

Centro de Solomillo 22€

IL PESCE - EL PESCADO

Lubina a la Espalda Horneada con Guarnición 14,50€

Todas las carnes y pescados van acompañadas de Patatas y verdura

Disponemos de Pasta sin gluten de las mejores marcas italianas, para combinar con casi todas las salsas.

LE PIZZE - LAS PIZZAS

Focaccia 3,50€

Pan de pizza con aceite de oliva, sal y romero

Margherita 8€

Tomate y mozzarella

Marinara 7,50€

Tomate, anchoas, alcaparras y aceitunas

Napoletana 9,50€

Tomate, anchoas, mozzarella y aceitunas

Al Prosciutto 9,00€

Jamón York, tomate y mozzarella

Prosciutto e Funghi 9,50€

Jamón York, champiñón laminado, tomate y mozzarella

Prosciutto Crudo 12€

Jamón serrano, tomate y mozzarella

Ai Quattro Formaggi 10€

A los cuatro quesos

Parmigiana 9,50€

Tomate, mozzarella y virutas de parmesano

Salmone e gorgonzola 11,50€

Salmón, tomate, mozzarella y gorgonzola

Capricciosa 10€

Jamón York, tomate, mozzarella, champiñón laminado, huevo duro y aceitunas negras

Al Tonno 9,50€

Atún, cebolla, aceitunas, tomate y mozzarella

Alle Verdure 11€

Berenjenas, brécol, champiñón laminado, tomate y mozzarella

Monsignore 11€

Jamón York, brécol, champiñón laminado, tomate y mozzarella

Diavola 10€

Tomate, mozzarella, salami picante y lomo

Primavera 11,50€

Tomate troceado, mozzarella fresca y albahaca

Bufala y Pachino 12,50€

Mozzarella di búfala con tomate fresco y albahaca todo al horno

Francesca 11€

Tomate, mozzarella, berenjena, parmesano y Rúcula

Con Bresaola, Rúcula y Parmigiano 13€

Con base de mozzarella, sin tomate

POSTRES

Tiramisú 5€

Panna Cotta con dulce de leche o Chocolate o Frutos Rojos 5€

Tarta de queso casera con arándanos 5€

Crêpes con Helado o Nata y Chocolate 5€

Copa de Helados Italianos 5€

(Chocolate, Vainilla, Pistacho, Avellana y Limón)

Max. 2 sabores

