AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

LUNA

• RISTORANTE •

Täglich warme Küche

11:00 - 21:30 UHR

PIZZE *ROSSE*

Traditionelle Pizzen mit San Marzano Tomatensauce und Mozzarella

MARINARA A, G **9,90 €**
Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

MARGHERITA A **10,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALAME A, G **13,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Basilikum

CARDINALE A, G **13,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Basilikum

PROVINCIALE A, G **15,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Basilikum und milde Pfefferoni

CAPRICCIOSA A, G **15,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven, Basilikum und Olivenöl

TONNO A, D, G **15,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl

VULCANO A, G **14,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Chili, Basilikum und Olivenöl

CALABRESE A, G **16,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Calabrese, Zwiebeln, Oregano, Basilikum und Olivenöl

QUATTRO FORMAGGI A, G **15,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Pecorino Romano, Basilikum und Olivenöl

FRUTTI DI MARE A ,G **16,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Venusmuscheln, Knoblauch und Basilikum

CALZONE A, G **14,90 €**
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken

PIZZE *BIANCHE*

Weiße Pizzen ohne Tomatensauce

CIELO BLU A, G **15,90 €**
Mozzarella, Rucola, Salsiccia, Basilikum und Olivenöl

VEGETARIA A, G **14,90 €**
Mozzarella, gegrillte Zucchini, Melanzani, Paprika, Champignons, Parmesanflocken und Olivenöl

PARMA REALE A, G **16,90 €**
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und Olivenöl

ANTIPASTI

BRUSCHETTA A, G **6,90 €**
Geröstete Focaccia mit frischen Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra und Knoblauch

MOZZARELLA CON POMODORI A, G **13,90 €**
Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikum, Focaccia Brot und Olivenöl

TAGLIERE ITALIANO A, G **17,90 €**
Feine Auswahl italienischer Spezialitäten Prosciutto Crudo, Salami Napoli, marinierte Oliven, Artischocken und Büffelmozzarella

DOLCI

Hausgemachte Desserts

TIRAMISÙ KLASSIKER A, C, G **6,90 €**
Hausgemachtes Tiramisù mit Mascarpone, Espresso und Kakaopulver

PANNA COTTA G **7,50 €**
Cremige Panna Cotta mit Himbeersoße

CANNOLI SICILIANI A, C, G, H **7,90 €**
Knusprige Teigröllchen gefüllt mit süßer Ricotta-Creme

PIZZE *GOURMET*

Unsere besonderen Spezialitäten

LUNA SPECIAL HAUS A, G, O **19,90 €**
Mozzarella, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken

BOSCO INCANTATO A, D, G **18,90 €**
Mozzarella, gemischte Waldpilze, frische Kräuter, Rucola und Parmesanflocken

PROSCIUTTO CRUDO A, G **16,90 €**
Mozzarella, Parmaschinken, Kirschtomaten und Basilikum

INSALATE

Frische saisonale Salate

Wahlweise mit unseren hausgemachten Dressings: Zitronenöl, Senf- und Balsamico Dressing

INSALATA MISTA G **8,90 €**
Gemischter Salat nach Art des Hauses

INSALATA CAPRESE G **13,50 €**
Gemischte Blattsalate, Büffelmozzarella, frische Tomaten, Gurke, Basilikum, Rucola und Olivenöl

INSALATA LUNA Tipp des Hauses **14,90 €**
Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke und Büffelmozzarella G, O

INSALATA DI RUCOLA G, H, O **9,90 €**
Rucola, Parmesanflocken, Kirschtomaten

INSALATA DI POLLO A, C, G, M, O **14,90 €**
Gemischte Blattsalate, gegrillte Hähnchenbrust, Croûtons, Kirschtomaten, Gurke, Parmesanflocken

INSALATA MEDITERRANEA G **12,90 €**
Gemischte Blattsalate, griechischer Feta, schwarze Oliven, Kirschtomaten, Gurke, rote Zwiebeln

PASTA *FRESCA*

Frische Pasta auf Wunsch auch mit Gnocchi oder Penne.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **13,90 €**
Spaghetti mit Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer
A, C, G

SPAGHETTI AGLIO E OGLIO **12,90 €**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und frische Petersilie
A, C, G

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI **14,50 €**
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit zerlassener Butter und Salbei
A, C, G

LINGUINE ALLE FRUTTI DI MARE **17,90 €**
Linguine mit Meeresfrüchten, Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Weißwein und einem Hauch Chili
A, B, C, D, R, O

LASAGNA DELLA CASA SPECIAL **13,90 €**
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese-Sauce, Béchamel und Parmesankäse
A, C, G, L

TAGLIATELLE POLLO E FUNGHI **13,90 €**
Tagliatelle mit Hühnerbrust, frischen Champignons, Petersille in cremiger Sahnesauce
A, C, G, L

SPAGHETTI DI CARNE **13,90 €**
mit Bolognese Sauce
A, C, G, L

Allergene
A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Tel: +43 (0)14921913 | E-Mail: info@luna-ristorante.at | @lunaristorantevienna | LUNA RISTORANTE | Groß-Enzersdorfer Straße 1A | 1220 Wien | www.luna-ristorante.at

AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE

LUNA

• RISTORANTE •

Täglich warme Küche

11:00 - 21:30 UHR

BEVANDE *ANALCOLICHE*

Alkoholfreie Getränke

COCA-COLA / ZERO	0,33l	**3,80 €**
FANTA	0,33l	**3,80 €**
SPRITE	0,33l	**3,80 €**
ALMDUDLER	0,33l	**3,80 €**
EISTEE	0,33l	**3,80 €**
RED BULL	0,25l	**3,90 €**
PAGO	0,25l	**4,20 €**
Marille	gespritzt 0,5l	**4,50 €**
Erdbeere		
Johannisbeere		
SODA ZITRONE	0,3l	**3,20 €**
HIMBEERE	0,5l	**4,30 €**
HOLUNDER		
RÖMERQUELLE	ohne 0,3l	**3,40 €**
	mit 0,3l	**3,70 €**
SAN PELLEGRINO	0,5l	**3,90 €**
Italienisches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75l	**5,50 €**
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,5l	**4,50 €**

Frisch zubereitete Limonade nach Art des Hauses

BIRRE

Unsere Bierauswahl

GÖSSER 0,3l **3,50 €**
Allergene: A

GÖSSER 0,5l **4,50 €**
Allergene: A

WIESELBURGER GOLD FLASCHE **4,40 €**
Wieselburger Gold 0,5l aus der Flasche
Allergene: A

CAFFÊ

CAFFÈ ESPRESSO **3,20 €**
Klassischer italienischer Espresso

ESPRESSO DOPPIO **4,80 €**
Doppelter Espresso

CAPPUCCINO **3,90 €**
Espresso mit aufgeschäumter Milch
Allergene: G

CAFFÈ LATTE **4,10 €**
Espresso mit viel heißer Milch
Allergene: G

MELANGE **3,90 €**
Wiener Kaffeespezialität
Allergene: G

EISKAFFEE **4,90 €**
Wiener Kaffeespezialität
Allergene: G

VINO

Unsere erlesenen Weine

GRÜNER VELTINER ⅛ **2,90 €** ¼ **5,60 €**
Frisch, würzig und ausgewogen.
Der Klassiker aus Österreich zeigt feine Pfefferwürze, zarte Apfel- und Zitrusnoten, eine lebendige Säure und einen klaren, mineralischen Abgang – leicht und animierend, perfekt für warme Tage. Vom Weingut Pöschl am Wagram. Allergene: O

ZWEIGELT ⅛ **2,90 €** ¼ **5,60 €**
Fruchtig und samtig.
Ein klassischer Zweigelt mit Aromen von Weichselkirsche und dunklen Beeren, feiner Würze und weichen Tanninen – ausgewogen und zugänglich, ein charmanter Rotwein für jede Gelegenheit. Vom Weingut Pöschl am Wagram. Allergene: O

CHARDONNAY ⅛ **3,10 €** ¼ **5,90 €**
Elegant und ausgewogen.
Trocken ausgebauter Chardonnay mit feiner Frucht, sanfter Säure und dezenten Vanille- und Zitrusnoten – ein Klassiker für Genießer. Allergene: O

GELBER MUSKATELLER ⅛ **3,10 €** ¼ **5,90 €**
Fein aromatisch und blumig.
Gelber Muskateller mit frischer Muskatnote, lebendiger Säure und einem Hauch Exotik – ideal für den Sommer
Allergene: O

APERATIVI

Unsere erlesenen Aperitifs

WEISSER SPRITZER ¼ **3,60 €**
Erfrischender Weißwein vom regionalen Weingut Pöschl am Wagram, prickelnd leicht Allergene: O

ROTER SPRITZER ¼ **3,60 €**
Harmonischer Rotwein vom regionalen Weingut Pöschl am Wagram, dessen Reben auf den charakteristischen Löss- und Lehmböden in besten Lagen gedeihen, angenehm spritzig, mit einer feinen Balance aus fruchtiger Süße und dezenter Würze Allergene: O

APEROL SPRITZ ¼ **5,90 €**
Der italienische Klassiker: Fruchtig-herber Aperol, prickelnder Prosecco und ein Spritzer Soda, serviert mit frischer Orange Allergene: O

HUGO SPRITZER ¼ **5,70 €**
Herrlich erfrischend: Prosecco, spritziges Sodawasser, aromatischer Holundersirup, Minze und frische Limette
Allergene: O

LIMONCELLO SPRITZ ¼ **6,90 €**
Mediterrane Erfrischung: Sonnenverwöhnter Limoncello, knackiger Prosecco und gekühltes Sodawasser, garniert mit Zitronenzeste – sommerliche Leichtigkeit im Glas Allergene: O

HIMBEER SPRITZER ¼ **5,90 €**
Fruchtig-süße Komposition aus Prosecco, natürlichem Himbeersirup und Sodawasser, garniert mit frischen Himbeeren und Minzblatt – der perfekte Sommerbegleiter
Allergene: O

PROSECCO 0,2 **4,90 €**

VINI *ROSSI*

Unsere erlesenen Rotweine

POLVANERA **36,90 €**
PRIMITIVO PUGLIA IGT BIO
Fruchtbetonter Primitivo mit weichen Tanninen, intensiven Brombeernoten und einem samtigen Finish.
Allergene: O

LIRICA **32,90 €**
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
Vollmundiger Rotwein mit intensiven Fruchtnoten, saftig und warm. Allergene: O

NERO D'AVOLA **23,90 €**
DOC SICILIA "PRINCIPE DI GRANATEY"
Ausdrucksstarker Sizilianer mit würziger Frucht, samtig und weich. Allergene: O

VINI *BIANCHI*

Unsere erlesenen Weißweine

VITESO **29,90 €**
GRILLO DOC SICILIA
Frisch und mineralisch mit angenehmer Säure und langem Abgang. Ideal zu Meeresfrüchten und Antipasti. Allergene: O

"PRENDAS" **32,90 €**
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
Lebendig und saftig mit feinen Zitrusnoten und leicht salzig-mineralischem Finish. Allergene: O

LA MARCHESANA **28,90 €**
FALANGHINA IGP PUGLIA BIO
Vollmundiger Weißwein mit floralen Aromen und fruchtigen Noten (0,75l) Allergene: O

Tel: +43 (0)14921913 | E-Mail: info@luna-ristorante.at | @lunaristorantevienna | LUNA RISTORANTE | Groß-Enzersdorfer Straße 1A | 1220 Wien | www.luna-ristorante.at