

Luna Diamante

Ristorante italiano

Antipaste

Mimo da Nona

Tradicional seleção de pães, recordando o afeto e carinho nas massas caseiras, acompanhado de manteiga da casa.

Traditional selection of breads, Reminiscent of affection and care in homemade doughs, accompanied by house butter.

Panne All'Aglio

Deliciosa massa caseira assada com alho. Podemos acrescentar extra de queijo mussarela por € 2.

Delicious homemade dough baked with garlic. We can add extra mozzarella cheese for an additional € 2.

Bruschetta al Pomodoro

Autêntica Bruschetta no pão crocante com cubos de tomates maduros e manjeriço.

Authentic bruschetta on crispy bread with ripe tomato cubes and basil.

Bruschetta Luna

Combinação de pão crocante com tomates maduros, rúcula e fatia de presunto finalizado com aceto balsâmico.

Combination of crispy bread with ripe tomatoes, arugula and a slice of ham finished with balsamic vinegar.

Aranccini

Deliciosos e crocantes bolinhos de risoto recheados com queijo e acompanhados de molho tártaro.

Delicious and crispy risotto balls stuffed with cheese and accompanied by tartar sauce.

€ 8

€ 8

€ 7

€ 9

€ 8

Funghi Ripiene

Cuidadosamente recheados com uma mistura de queijo, molho bechamel e ervas, são assados até ficarem levemente dourados.

Carefully filled with a mixture of cheese, béchamel sauce, and herbs, baked until lightly golden.

Insalata Cesare

Combinação perfeita de alface crocante, lascas de parmesão, croutons e tiras de frango regadas com molho Caesar.

Perfect combination of crispy lettuce, parmesan shavings, croutons, and strips of chicken, drizzled with Caesar dressing.

Insalata Caprese

Tradicional e harmoniosa combinação de tomatinhos e mozzarella de búfala, folhas de manjeriço envolvidos em molho pesto Genovese.

Traditional and harmonious, combination of cherry tomatoes and buffalo mozzarella, basil leaves wrapped in genovese pesto sauce.

Calamari Fritte

Anéis de lulas levemente empanados com maionese de lima que realça seu sabor delicado e suculento.

Lightly breaded squid rings with lime mayonnaise that enhances their delicate and juicy flavor.

Gamberetti Agli i Mare

Elegância e frescor do Camarão em molho envolvente de vinho branco e salsa.

Elegance and freshness of shrimp in a captivating white wine and parsley sauce.

€ 8

€ 5

€ 6

€ 10

€ 12

Risotto e Pasta

Risotto ai Funghi

Um arroz cremoso onde se destaca o sabor intenso do cogumelo funghi e finalizado com manteiga e grana padano.

A creamy rice where the intense flavor of porcini mushrooms stands out, finished with butter and grana padano cheese.

€ 18

Risotto ai Gamberi

Uma combinação de arroz cremoso e suculentos camarões finalizados com manteiga e grana padano.

A combination of creamy rice and succulent shrimp finished with butter and Grana Padano cheese.

€ 20

Spaghetti alla Bolognese

Proporcionando uma experiência autêntica, o spaguetti acompanha molho de tomate e carne picada com ervas aromáticas.

Providing an authentic, experience, the spaghetti is served with tomato, sauce and minced meat with aromatic herbs.

€ 17

Spaghetti all'Aglio e Olio

Spaguetti al dente envolvida com azeite de oliva, alho picado e salsa. Uma simplicidade cheia de sabores.

Al dente spaghetti enveloped in olive oil, chopped garlic, and parsley-a simplicity full of flavors.

€ 20

Penne Pomodoro

Pasta penne al dente servido com um leve molho de tomates frescos, alho, azeite de oliva e manjeriço, finalizados com mussarela fresca.

Al dente penne pasta served with a light sauce of fresh tomatoes, garlic, olive oil and basil finished with fresh mozzarella.

€ 17

Lasagne Della Nonna

Com uma autêntica bolonhesa caseira e massa da casa, trazemos um toque tradicional a modernidade.

With authentic homemade Bolognese and pasta, we bring a traditional touch to modernity.

€ 18

Tagliatelle Alla Carbonara

Prato tradicional onde a massa é acompanhada por cubos de guanciale e molho cremoso à base de ovos, grana padano e pimenta preta.

A traditional dish where pasta is accompanied by cubes of guanciale and a creamy sauce based on eggs, grana padano, and black pepper.

€ 18

Tagliatelle Alfredo

De longe um dos pratos mais famosos. Com sua pasta al dente, o molho consiste de parmesão, natas e especiarias.

By far one of the most famous dishes with it's al dente pasta, the sauce consists of parmesan cheese, cream, and spices.

€ 18

Linguini all Mare

Composta por uma massa longa e diferenciada ela é servida com uma mistura de camarões, lula, polvo cozido e mexilhões envolvido em bisque, alho e ervas.

Composed of a long and distinctive pasta, it is served with a mixture of shrimp, squid, cooked octopus, and mussels enveloped in bisque with garlic and herbs.

€ 21

Secondo Piatto

Pollo alla Parmegiana

Composto por peito de frango empanado e frito, coberto por molho de tomate fresco e queijo gratinado, acompanha uma porção de Spaghetti All'Aglio e Olio.

Composed of breaded and fried chicken breast topped with fresh tomato sauce and grated cheese, accompanied by a portion of Spaghetti Aglio e Olio.

€ 20

Pollo Con Verdure

Peito de frango grelhado com uma combinação de legumes frescos salteados como cenoura, brócolis, courgete e couve-flor.

Grilled chicken breast with a combination of sautéed fresh vegetables such as carrots, broccoli, zucchini, cauliflower.

€ 21

Hambúrguer de Wagyu alla Grilia

Pão de brioche com molho pesto genovese, fatias de tomate, espinafre salteados, carne de Wagyu 200gr, ovo frito, presunto crocante finalizado com queijo Raclette, acompanha fritas da casa e extra molho Alfredo à parte.

Homemade brioche bun with genovese pesto sauce, slices of tomato, sautéed spinach, 200gr Wagyu beef, fried egg, crispy ham nished with Raclette cheese, accompanied by homemade fries and extra Alfredo sauce on the side.

€ 21

Costine alla Barbecue

Costelas de porco defumada com molho barbecue, com toque italiano à mesa acompanhadas por fritas da casa.

Smoked pork ribs with barbecue sauce and crispy prosciutto, with an Italian touch on the table accompanied by homemade fries.

€ 22

Salmone con Purè di Patate a Genovese

Filé de salmão fresco, delicadamente grelhado com puré de batata ao pesto genovese e legumes.

Salmon with Genovese Mashed Potatoes: fresh salmon fillet, delicately grilled with Genovese pesto mashed potatoes, sautéed spinach and vegetables

€ 30

Costata di Manzo

Uma suculenta carne bovina grelhada, servida com o molho da casa sofisticado e leve. Escolha seu acompanhamento entre puré de batata cremoso, legumes salteados ou fritas da casa.

A succulent grilled beef steak served with the house sophisticated and light sauce, choose your accompaniment between creamy mashed potatoes, sautéed vegetables, or homemade fries.

€ 36

Contorni

Contorno di Verdure

Seleção de vegetais frescos como courgete, berinjela, cenoura, brócolis e couve flor temperados com azeite de oliva e ervas frescas.

Selection of fresh vegetables with zucchini, eggplant, carrot, broccoli and cauliflower seasoned with olive oil and fresh herbs.

€ 5

Misto de Insalata Fresca

Uma seleção de folhas verdes, pepino, cenoura, tomate, combinados para trazer frescor a mesa.

A selection of leafy greens, cucumber, carrot, tomato, combined to bring,

€ 5

Patatine Fritte

Batatas selecionadas cortadas e fritas até alcançarem o dourado, temperadas com sal marinho típica da Nonna.

Selected potatoes cut, fried until golden, seasoned with sea salt, typical of grandma.

€ 6

Luna Diamante

Ristorante italiano

Pizza

Margherita

€ 14

Com cores que representam a Itália, sobre uma massa crocante acrescentamos molho de tomate, mussarela, queijo e manjeriço.

With colors representing Italy, on a crispy crust we add tomato sauce,

Quattro Stagioni

€ 15

A cada pedaço uma estação do ano, sendo elas representadas por pepperoni picante, cogumelos, fiambre e alcachofras.

With each Alice representing a seasons of the year, they are represented by spicy pepperoni, mushrooms, ham, and artichokes.

Hawai

€ 15

Uma combinação de salgado e doce essa pizza compõe molho de tomate, queijo mussarela, fatias de fiambre e cubos de ananás.

A combination of salty and sweet, this pizza has tomato sauce, mozzarella cheese, ham slices, and pineapple cubes.

Gardenia

€ 15

Com uma deliciosa e saudável opção sem carne, essa pizza recebe os sabores de beringela, pimentos, cebola, cogumelos e courgete.

With a delicious and healthy option without meat, this pizza rec receives the avors of eggplant, peppers, onion, mushrooms, and zucchini.

Pollo e Mais

€ 16

Massa de pizza com molho de tomate e queijo mussarela acompanhada de suculentas fatias de frango e milho.

Pizza dough with tomato sauce and mozzarella cheese accompanied by juicy chicken slices and corn.

Pepperoni

€ 16

Massa crocante com saboroso molho de tomate, queijo mussarela e fatias finas de pepperoni.

Crispy crust with avorful tomato sauce, mozzarella cheese, and thin slices of smoked and spicy pepperoni.

Capricciosa

€ 17

Com riqueza de sabores, esta pizza leva molho de tomate, queijo mussarela, presunto, cogumelos e azeitonas pretas.

With a richness of avors, this pizza contains tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, and black olives.

Tempesta di Fuoco

€ 17

Base de pizza com molho de tomate picante, pepperoni picante, salpicado com malagueta vermelha.

Pizza base with spicy tomato sauce, spicy pepperoni, sprinkled with red chili peppers.

Rusticana

€ 19

Como uma pizza da casa, ela leva mascarpone, o frescor da rúcula, o fumado do presunto e a elegância do grana padano em lascas.

Like the house pizza, it includes mascarpone, the freshness of arugula, the smokiness of ham, and the elegance of Grana Padano cheese shavings.

Extra Pizza

Mushroom	€ 2
Olives	€ 2
Ham	€ 2
Corn	€ 2
Pineapple	€ 2
Malagueta	€ 2
Red Onion	€ 2
Pepperoni	€ 3
Mozzarella	€ 3
Gorgonzola	€ 3
Chicken	€ 3
Parma Ham	€ 3
Artichoke	€ 3
Vegetables	€ 3

Zuppa

Zuppa Minestrone

€ 6

Uma tradicional sopa de batata, cenoura, aipo e cebola cozidos lentamente em um caldo de tomate rico e saboroso.

A traditional soup of potatoes, carrots, celery, and onion slowly cooked in a rich and flavorful tomato broth.

Zuppa di Pomodoro

€ 6

Um clássico italiano, feito com tomates maduros, alho, cebola e ervas frescas perfeita para todas as épocas do ano.

An Italian classic, made with ripe tomatoes, garlic, onion, and fresh herbs perfect for all seasons.

Zuppa di Cipolle

€ 7

Uma elegante sopa de cebola caramelizada cozida lentamente em um caldo intenso de sabores, acompanha uma crosta de pão e queijo gratinado.

An elegant soup of slowly caramelized onions in an intense broth of flavors, served with a crust of gratinéed bread and cheese.

observação : consultar zuppa do dia



Menù Bambini

Pasta al Pomodoro

€ 9

Uma opção leve de Spaguetti envolvida com molho de tomate.

A light option of spaghetti wrapped in tomato sauce.

Pizza per Bambini

€ 9

Base de pizza com molho de tomate e queijo mussarela e 4 ingredientes a escolha, sendo eles: fiambre, milho, frango ou azeitonas pretas.

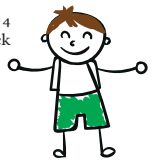
A succulent portion of chicken accompanied by homemade fries and green salad.

Pollo per Bambini

€ 10

Uma suculenta porção de frango que acompanha batata frita da casa e salada verde.

Pizza base with tomato sauce and mozzarella cheese and 4 ingredients of choice, including ham, corn, chicken, or black olives.



Dolce

Tiramissú

€ 7

Clássica sobremesa italiana feita com biscoito champagne embebidos em café, creme mascarpone e cacau em pó.

Classic Italian dessert made with champagne biscuits soaked in coffee, mascarpone cream and cocoa powder

Panna Cotta

€ 7

Uma cremosa sobremesa feita com natas, açúcar e gelatina. Servido com molho de morangos e manjeriço.

A creamy dessert made with cream, sugar and gelatin, served with strawberry and basil sauce.

Cannoli Siciliani

€ 7

Tubos de massa crocante recheados com creme de ricota, baunilha e raspas de limão.

tubes of crispy dough lled with ricotta cream, vanilla and lemon zest.

Brownie al Cioccolato

€ 7

Tradicional brownie com chocolate acompanhado com um cremoso sorvete de baunilha.

Traditional chocolate brownie served with creamy vanilla ice cream.

Torta di Limone Della Chef

€ 7

Torta de limão desconstruída, com receita tradicional da Mamma.

Deconstructed lemon pie, with Mamma's traditional recipe.

Nessuno Spazio per i Dolci

€ 7

Quando achar que passou dos limites experimente os nossos favoritos em porções menores como tiramissu, panna cotta e torta di Limone.

When you think you've gone too far, try our favorites in smaller portions like tiramisu, panna cotta and pie di Limone.