



¡Menú!

 Ristorante
Nuova
Luna
LA COMIDA NOS UNE



NUOVA LUNA

NUNCA ES TARDE PARA PROBAR PLATILLOS ITALIANOS



ENSALADAS

- **Ensalada Caprese**\$5.00

Esta elaborado con rodajas de tomate y mozzarella fresca decorado con hojas de albahaca.

- **Ensalada Panzanella.....**\$6.00

Esta elaborado con pan en trozos, tomate , cebolla , albahaca aceite, vinagre y ajo.

- **Ensalada Toscana.....**\$8.00

Es una combinacion de hojas de lechuga, manzana, arandanos, almendras ,nueces ,jamon con un toque de queso feta y vinagreta.

- **Ensalada Piamontesa.....**\$8.50

Es una combinacion jamon cocido ,tomates cherry, pepinillos en vinagre y patatas cocidas con mayonesa.

ANTIPASTOS

- **Bruschetta.....**\$5.00

Esta elaborado por una rebanada de pan tostado con ajo ,tomate ,queso mozzarella y aceite de oliva.

- **Caponata siciliana.....**\$4.00

Es una combinación de berenjena, tomate y pimientos, apio y vinagre.

- **Antipasto Salad**\$6.00

Esta elaborado con lechuga romana , tomates cherry , salami y pepperoni adrezado con vinagreta de vino tito.

- **Giardiniera.....** \$5.00

Es una combinación de hortalizas encurtidas en mezcla de vinagre y agua.



NUOVA LUNA

NUNCA ES TARDE PARA PROBAR PLATILLOS ITALIANOS



SOPAS

- **Sopa Stracciatella.....\$6.00**
Plato típico a base de huevo , queso parmesano .
nuez moscada y caldo.
- **Sopa Minestrone.....\$7.50**
Esta elaborado con zanahoria, cebolla ,judías
verdes y pasta seca corta.
- **Sopa Cacciucco.....\$9.00**
Platillo prestigioso de pescado y pan tostado.
- **Sopa Ribollita.....\$7.00**
Sopa densa compuesta con pan duro,legumbres,col
negra y vegetales.

PANES

- **Focaccia.....\$3.00**
Pan plano cubierto con hierbas, opcional rellenar con
queso y embutido.
- **Ciabatta\$3.00**
Pan suave , plano y largo de corteza crujiente.
- **Grisín.....\$3.00**
Pan de forma fina alargado y crocante (8 unidades).
- **Pandoro.....\$4.00**
Es un pan dulce en forma de estrella glaseado con
azúcar glas.
- **Panettone\$4.00**
Pan dulce de bollo relleno de pasas y fruta confitada.



NUOVA LUNA

NUNCA ES TARDE PARA PROBAR PLATILLOS ITALIANOS



PIZZAS

- **Pizza de Margarita.....\$10.00**
Condimentada con salsa napolitana , mozzarella y albahaca fresca.
- **Pizza Marinara\$7.00**
Es una pizza napolitana condimentada con tomate, ajo, orégano y aceite .
- **Pizza Funghi.....\$12.50**
Condimentada con salsa de tomate , queso mozzarella y setas.
- **Pizza siciliana.....\$15.00**
Pizza rectangular de masa gruesa con migas de pan condimentada con salsa de tomate , queso mozzarella ,cebolla y tomate.
- **Pizza capricciosa\$ 20.00**
Condimentada con queso mozzarella, jamón italiano asado al horno, alcachofas, tomate y seta.

PLATOS FUERTES

- **Saltimbocca \$13.00**
Plato tradicional elaborado con ternera o cerdo , jamón serrano y salvia rellena de alcachofa acompañada con ensalada de albahaca.
- **Pollo parmesano\$12.50**
Elaborado con pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate, queso mozzarella, parmesano acompañado con Spaghetti.
- **Cacciatore.....\$ 12.50**
Elaborado con pollo o conejo estofado con hierbas aromaticas, tomate, cebolla, pimientos y Vino tinto acompañado con pasta fresca.
- **Fetuccine cozze e menta.....\$12.00**
Elaborado de una pasta de huevo salteada con mejillones,calabacin con hierba buena.
- **Ravioles nero.....\$11.00**
Pasta rellena de langostinos con tomate cherry.



NUOVA LUNA

NUNCA ES TARDE PARA PROBAR PLATILLOS ITALIANOS



POSTRES

- **Cannolo**.....\$5.00

Es un dulce típico de la región italiana de Sicilia, consiste en una masa enrollada en forma de tubo relleno con queso ricota (3 unidades).

- **Tiramisu**.....\$3.50

Es un pastel frío que se monta en capas de bizcocho remojado con licor de café, queso mascarpone y cocoa.

- **Castagnole**\$ 3.00

Buñuelo frito tradicional en carnavales espolvoreado con azúcar glass.

- **Panna cotta**.....\$5.50

Postre típico de la región esta elaborado de crema de leche, azúcar y gelatina simple que se adorna con mermeladas de frutas rojas.

BEBIDAS FRIAS SIN ALCOHOL

- **Fonsequito**\$3.50

Zumo de mango, ralladura de limón, leche evaporada, canela y azúcar.

- **Soda italiana**\$3.00

Elaborado con agua mineral y colorante vegetal.

- **Granita**.....\$4.00

Es un líquido semicongelado de textura granulada a base de agua, azúcar, fruta y zumo de fruta.

BEBIDAS CALIENTES

- **Café Normal**.....\$2.00

- **Café Macchiato (Expresso)**.....\$3.00

- **Café Bicerin (Cafe y chocolate)**\$3.00

- **Chocolate**\$2.50



NUOVA LUNA

NUNCA ES TARDE PARA PROBAR PLATILLOS ITALIANOS



TRAGOS DE LICOR

- **Limoncello.....\$3.50**
Licor Elaborado con casaca de limón.
- **Grappa.....\$3.50**
Licor se obtiene de la destilación de los orujos de la uva y los desechos de vendimia.
- **Nocino.....\$3.50**
Licor que se elabora a base de nueces verdes maceradas en alcohol.
- **Sambuca\$3.50**
Elabora en base a la destilación al vapor de semillas de anís.
- **Strega.....\$3.50**
Licor antiguo elaborado con hierbas.

COCTELES

- **El Bellini\$3.50**
Coctel elaborado a base de melocoton y licor de frambuesa.
- **Spritz Aperol\$4.00**
Coctel elaborado con agua con gas y prosecco (Vino espumoso).
- **Negroni.....\$4.00**
Cóctel elaborado a base de Gin, Campari y Vermú rojo.
- **Rossini.....\$4.50**
Coctel de fresa con Prosecco (Vino espumante).
- **Americano.....\$3.50**
Coctel elaborado con bitter Campari, Vermouth rojo y seltz.



NUOVA LUNA

NUNCA ES TARDE PARA PROBAR PLATILLOS ITALIANOS



VINOS ESPUMOSOS

- Prosecco (Vino Blanco espumoso).....\$17.00
- Petalo il vino dell'amore moscato\$18
(Vino Blanco espumoso)
- Lambrusco, Cantina Della Volta Lambrusci di Modena Spumante.....\$20.00
(Vino Tinto suave y espumante con un toque dulce)

VINOS BLANCOS

- Cortese, Pio Cesare Cortese di Gavi\$25.00
- Pinot Grigio, Santa Margherita\$30.00
- Pinot bianco veneto.....\$20
- Barroco Grillo terre siciliane.....\$20

VINOS TINTOS

- Romano Dal Forno, Amarone della Valpolicella.....\$30.00
- Roccolo Grassi, Amarone della Valpolicella.....\$35.00
- Montepulciano, Masciarelli Villa Gema Montepulciano d'Abruzzo\$30.00
- Barolo/ Barbaresco, Bruno Giacosa Barolo Le Rocche del Falletto.....\$30
- Castello di Neive Barbaresco.....\$25.00
- Chianti y Chianti Classico de Piamonte, San Felice II Grigio Gran Selezione.....\$40.00
- Primitivo, Gianfranco Fino Es Primitivo di Manduria.....\$40.00





Bulevar Sergio Vieira de Mello,
#301 , Co. San Benito
San Salvador , El Salvador



Ristorante Nuovaluna



@Risto_nuovaluna



223701-02 / 712917