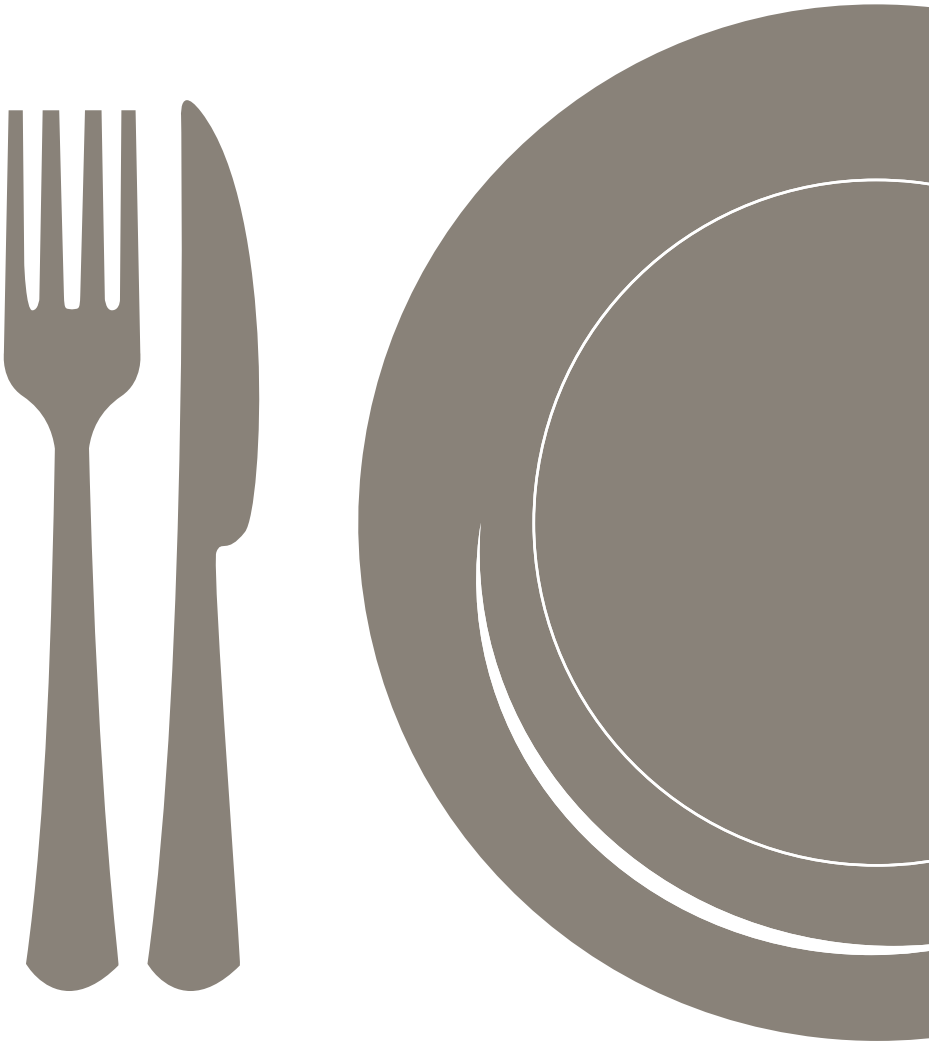
PIANETA Luna

Menù



Non c'è amore più sincero di quello per il cibo

"There is no love sincerer than the love of food"

George Bernard Shaw

WI-FI:

PASSWORD ***LunaMilano***

USERNAME: ***PianetaLuna***

Coperto/*Cover charge* € 2,50

PIANETA Luna

Le nostre proposte menù

• Our proposals •

Menù Ossobuco € 35

Ossobuco di vitello con
risotto milanese
Ossobuco veal with
risotto Carnaroli alla milanese

Tiramisù (PL)

Menù fiorentina € 70

X 2 Persone (1 Kg - 1,2 Kg)

fiorentina di manzo con contorno
Grilled T-bone steak with side dish

Tiramisù (PL)

Menù Milano € 40

Risotto Carnaroli alla milanese
Milanese risotto
Cotoletta di vitello (PL) alla milanese
con patate
Milanese veal cutlet (PL)
with potatoes

Tiramisù (PL)

Menu mare € 40

Spaghetti ai frutti di mare
(cozze, vongole, gamberone, calamari)
Spaghetti with seafood
(mussels, clams, prawns, squids)

Grigliata mista di pesce
(salmone (PL), gamberone, calamaro, orata (PL))
Mixed fish grill
(seabream, prawn, squids, salmon (PL))

Tiramisù (PL)

PIANETA Luna

Le proposte del mese

• *Proposals of the month* •

Risotto Carnaroli ai funghi porcini¨

Risotto with porcini mushrooms¨

€ 18,00

Tagliatelle ai funghi porcini¨

Tagliatelle with porcini mushrooms¨

€ 18,00

PIANETA Luna

I nostri antipasti

• *Our starters* •

Bruschette pomodoro e origano — € 8,00
Tomato and oregano bruschetta

Bruschette con ricotta, acciughe del Cantabrico e limone — € 11,00
Bruschetta with ricotta cheese, anchovies Cantabrico sea and lemon

Schiacciata al rosmarino — € 7,00
Flat bread with rosemary

Schiacciata con lardo — € 10,00
Flat bread with lard

Caprese di bufala — € 15,00
Caprese salad with buffalo mozzarella

Crudo di Parma con mozzarella di bufala — € 18,00
Parma ham with buffalo mozzarella

Bresaola e burrata — € 18,00
Air-dried beef and burrata cheese

Tagliere rustico di affettati misti e formaggi — € 22,00
Large platter of mixed cold cuts and cheeses

Sauté di cozze — € 15,00
Sauté mussels

PIANETA Luna

I nostri primi piatti

• *Our first courses* •

Orecchiette fresche pomodoro fresco e mozzarella di bufala — € 12,00
Orecchiette with fresh tomato and buffalo mozzarella

Risotto Carnaroli alla milanese — € 15,00
Milanese risotto (butter, parmesan cheese, saffron)

Trofie fresche pesto, burrata e pomodorini secchi — € 16,00
Trofie with pesto sauce, burrata cheese cherry tomatoes

Mezzemaniche trafilate al bronzo calamaretti¨ e pomodoro fresco — € 16,00
Mezzemaniche with squids¨ and fresh tomato

Spaghetti di grano duro ai frutti di mare (cozze, vongole, gamberone¨, calamari¨) — € 18,00
Spaghetti with seafood (mussels, clams, prawns¨, squids¨)

I primi piatti della tradizione

• *Traditional dishes* •

Minestrone di verdure (PL) — € 12,00
Seasonal vegetable soup (PL)

Spaghetti di grano duro aglio, olio, peperoncino e pane Panko — € 14,00
Spaghetti with garlic, olive oil, chilli and Panko bread

Lasagna fatta in casa alla bolognese (PL) — € 14,00
Lasagna bolognese (PL)

Tagliatelle alla bolognese¨ — € 14,00
Tagliatelle with bolognese sauce¨

PIANETA Luna

I nostri secondi

• *Our second courses* •

Petto di pollo¨ alla griglia — € 14,00
Chicken breast¨

Hamburgher(PL) al piatto di manzo alla griglia — € 14,00
Grilled hamburgher (PL)

Cotoletta di vitello alla milanese — € 22,00
Milanese veal cutlet

Controfiletto di manzo(PL) alla griglia — € 18,00
Grilled beef steak (PL)

Costata di manzo alla griglia — € 30,00
Sirloin steak

Fritto di calamari¨ — € 22,00
Fried squids¨

Calamaro¨ alla griglia — € 18,00
Grilled squid¨

Salmone(PL) norvegese alla griglia — € 18,00
Grilled norwegian salmon (PL)

Orata(PL) del mediterraneo alla griglia — € 18,00
Grilled Mediterranean seabream (PL)

Zuppa di pesce — € 20,00
(cozze, vongole, gamberone¨, calamari ¨)
Seafood soup
(mussels, clams, prawn¨, squids ¨)

Grigliata mista di pesce — € 24,00
(orata,(PL) gamberone¨, calamaro,¨ salmone(PL))
Mixed fish grill
(Sea bream, prawn¨, squid,¨ salmon(PL))

I nostri contorni

• *Our side dishes* •

Patate fritte¨ — € 5,00
french fries¨

Patate al forno — € 5,00
Baked potatoes

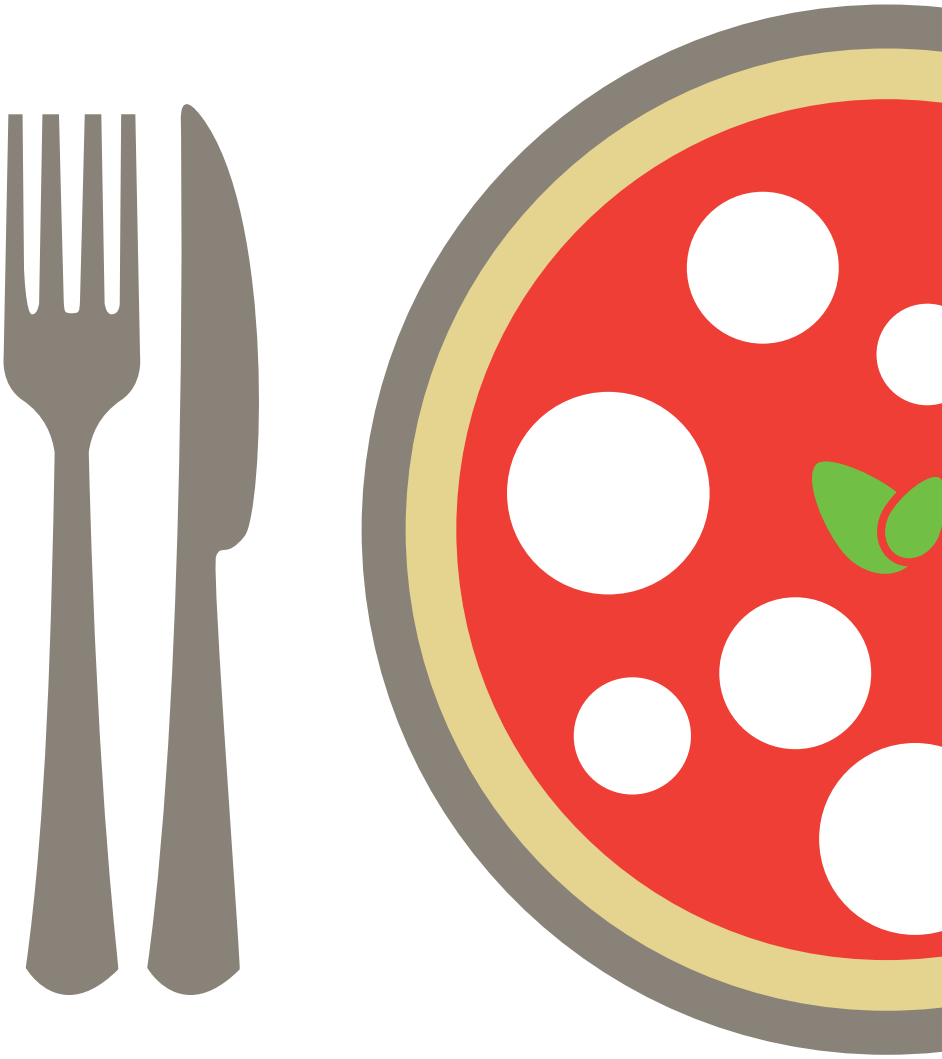
Verdure miste — € 7,00
mixed vegetables

Insalata mista — € 7,00
mixed salad

Riso bianco — € 7,00
White rice

PIANETA Luna

La Pizzeria



Forno a legna

Wood oven

PIANETA Luna

Le nostre pizze

• *Our pizzas* •

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) € 9,00
(tomato, mozzarella, basil)

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico) € 11,00
(tomato, mozzarella, anchovies Cantabrico sea)

Funghi (pomodoro, mozzarella, champignon) € 11,00
(tomato, mozzarella, mushrooms) €

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) € 11,00
(tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, peppers)

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon) € 11,00
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms) €

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 11,00
(tomato, mozzarella, spicy salami)

Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon) € 11,00
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignon) € 11,00
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)

4 stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive) € 11,00
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes)

Formaggi (mozzarella, brie, gorgonzola, ricotta) € 11,00
(mozzarella, brie, gorgonzola, ricotta)

Tonno e cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) € 11,00
(mozzarella, tomato, tuna, onions)

PIANETA Luna

Barbasauro (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, champignon) € 13,00
(tomato, mozzarella, gorgonzola, ham, mushrooms)

Crudo (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma) € 13,00
(tomato, mozzarella, Parma ham)

Angels and devils (pomodoro, mozzarella, salame piccante, champignon, prosciutto cotto) € 13,00
(tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, ham)

Salmone (pomodoro, mozzarella, rucola, salmone[PL]) € 13,00
(tomato, mozzarella, rucola salad, salmon[PL])

Luna (pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, funghi porcini[**], grana padano) € 13,00
(tomato, mozzarella, sausages, porcini mushrooms[**], grana padano cheese)

Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala) € 13,00
(tomato, Campania buffalo mozzarella)

The Boss (pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, crudo di Parma, funghi porcini[**], Grana padano) € 15,00
(tomato, Campania buffalo mozzarella, rocket, Parma ham, porcini mushrooms[**], Grana padano cheese)

Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari[**], gamberone[**]) € 15,00
(tomato, mozzarella, mussels, clams, squids[**], prown[**])

Bresaolina (pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, funchi porcini[**], rucola, Grana Padano) € 15,00
(tomato, Campania buffalo mozzarella, air-dried beef, porcini mushrooms[**], rocket, Grana padano cheese)

Focaccia bresaola e burrata (pomodoro, bresaola, burrata, rucola) € 15,00
(tomato, air-dried beef, burrata, rocket)

Focaccia crudo e burrata (pomodoro, crudo di Parma, burrata, rucola) € 15,00
(tomato, Parma ham, burrata, rocket)

PIANETA Luna

Dolci

• *Desserts* •

Tiramisù (PL) — € 7,00
Tiramisù (PL)

Crème brulé — € 7,00
Crème brulé

Soufflè al cioccolato con cuore morbido e gelato — € 8,00
Soufflè with a soft chocolate core with ice cream

Gelato (2 gusti) — € 6,00
Ice cream sundae (2 flovors)

Gelato affogato al caffe — € 8,00
Ice cream drowned in coffee

Cannoli Siciliani fatti in casa con ricotta, cioccolato e pistacchio — € 8,00
Homemade Sicilian cannoli with fresh ricotta, chocolate, pistacchio

Tortino di nocciole dal Piemonte — € 9,00
Nut cake from Piemonte

Macedonia di frutta — € 7,00
Fruit salad

Macedonia di frutta con gelato — € 8,00
Fruit salad with ice cream

PIANETA Luna

Bevande

• *Drinks* •

PIANETA Luna

Le bevande

• *Beverages* •

Soft Drink

Acqua Panna/San Pellegrino 75 cl € 4,00
Natural/sparkling water 0,75 ml

Bibite € 4,00
(Coca,cola,Fanta,Sprite,The freddo)
soft drink

Spremuta d'arancia fresca € 7,00
Fresh orange juice

Le birre

Beers

Birra Poretti 4 luppoli alla spina
piccola € 4,00
media € 6,00
grande € 11,00
Poretti draft 4 luppoli
small,medium,large beer

Birra rossa Poretti 6 luppoli alla spina
Piccola € 4,50
media € 6,50
grande € 12,00
Red draft beer Poretti 6 luppoli
small, medium, large

Birra weiss Franziskaner € 7,00
(bottiglia da 50 cl)/
Weiss Franziskaner beer
(bottle 0,50 ml)

Ichnusa non filtrata € 5,00
(bottiglia da 33 cl)/
Unfiltered beer
(bottle 0,33 ml)

Poretti(bottiglia 33cl) € 5,00
Poretti bottle 0,33 ml

Birra analcolica € 5,00
Non-alcoholic beer

Vini al calice

Winnes by the glass

Calice di vino di nostra selezione € 8,00

Rosso Premium/Red Premium

Pinot Noir la vignèe € 14,00
Bouchard père e fils Borgogna
Pinot nero

Barolo Gillardi Piemonte € 18,00
Nebbiolo

Amarone Zenato Veneto € 20,00
Corvina, Rondinella, Oseleta

Bianco Premium/White Premium

Chablis Gilbert Picq Borgogna € 14,00
Chardonnay

Cocktails

Aperol/Campari Spritz € 8,00
Spritz Hugo € 10,00
Limoncello Spritz € 10,00
Negroni € 10,00
Gin tonic (Empire), € 10,00
Gin tonic Premium € 13,00
(Gin mare, Hendrik's, tanqueray, Bombay)
Wodka tonic (Stolichnaya) € 10,00
Wodka tonic Premium (Beluga, Belvedere) € 13,00

Cocktail Analcolici

Non- alcoholic Cocktails

Saffron Mule con Ginger Beer €10,00
Blossom Tonic con Indian Tonic €10,00

PIANETA Luna

Caffetteria
Cofees

Caffè espresso *Espresso coffee*	€ 2,00
Caffè corretto *fortified coffee*	€ 3,00
Caffè americano *American coffee*	€ 3,00
Cappuccino *Cappuccino*	€ 5,00
Latte macchiato *milk with coffee*	€ 5,00
The caldo Dammann *hot tea Dammann*	€ 5,00

I distillati
Spirits

Grappe

Extra fine "bianca" Nardini-Veneto	€ 5,00
Moscato "bianca" Tosolini-Friuli	€ 6,00
Amarone "bianca" Zenato-Veneto	€ 10,00
Legni di rovere Tosolini-Friuli	€ 8,00
Barolo Barale-Piemonte	€ 10,00

Cognac

Martell VS-Francia	€ 15,00
Courvoisier VSOP-Francia	€ 15,00

Whisky

Johnnie Walker red label-Scozia	€ 10,00
Johnnie Walker black label-Scozia	€ 12,00
Talisker 10 anni-Scozia	€ 14,00
Laphroaig 10 anni-Scozia	€ 14,00
Macallan 12 anni-Scozia	€ 16,00
Jack Daniel's-Usa	€ 10,00
Maker's Mark-Usa	€ 12,00
Mitcher's-Usa	€ 15,00
Nikka coffey grain-Giappone	€ 16,00

Rum

Havana 7-Cuba	€ 12,00
Diplomatico Reserva exclusive-Venezuela	€ 14,00
Hampden Estate-Jamaica	€ 16,00

Tequila

El Jimador	€ 10,00

Liquori e Amari

Limoncello Villa Massa	€ 5,00
Mirto	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 5,00
Averna	€ 5,00
Ramazzotti	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Ramazzotti	€ 5,00
Jegermaister	€ 5,00
Braulio	€ 5,00
Unicum	€ 5,00
Fernet Branca	€ 5,00
Brancamenta	€ 5,00
Di Saronno	€ 5,00
Sambuca Molinari	€ 5,00
Baileys	€ 8,00
Amaro Tosolini alle erbe	€ 8,00
Jefferson	€ 8,00

PIANETA Luna

Champagne *Champagne*

			75 cl
Extra Brut Blanc de Noirs Pinot nero, Meunier	Maurice Grumier	Venteuil	€ 90,00
Blanc de Blanc Charonnay, Pinot nero, Meunier	Nominé Renard	Villevenard	€ 100,00
Cuvée Prestige Charonnay, Pinot nero	Taittinger	Reims	€ 110,00

Le bollicine *Sparkling wine*

Oro Rosso Ris. Dosaggio Zero Chardonnay (Viticoltura eroica)	Cembra	Trentino	€ 60,00
Franciacorta Satèn Magnificentia Chardonnay	Uberti	Lombardia	€ 80,00
Franciacorta Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero	Il Mosnel	Lombardia	€ 47,00
Franciacorta brut Rosè Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero	Il Mosnel	Lombardia	€ 50,00
Gran Cuvée Storica Brut 1870 Pinot nero	Giorgi	Lombardia	€ 50,00
Prosecco Naonis Extra Dry Glera	La Delizia	Friuli	€ 30,00
Alta Langa Extra brut Pinot nero,chardonnay	Monsignore	Piemonte	€ 55,00

PIANETA Luna

Vini bianchi *White wine*

			75 cl	37,5 cl
Festival Chardonnay	Meran	Alto Adige	€ 30,00	
Gewürztraminer Gewürztraminer	Meran	Alto Adige	€ 32,00	
Winkl Sauvignon Blanc	Terlano	Alto Adige	€ 45,00	
Riesling Riesling Renano (viticoltura eroica)	Cembra	Trentino	€ 48,00	
Pinot Grigio Pinot Grigio	Lavis	Trentino	€ 30,00	€ 15,00
Lugana Trebbiano di lugana	Sansonina di Zenato	Lombardia	€ 35,00	
Ribolla Gialla Ribolla Gialla	Felluga	Friuli	€ 40,00	
Blangè Arneis	Ceretto	Piemonte	€ 40,00	
Petraia Pigato	Lupi	Liguria	€ 44,00	
Aurente Chardonnay	Lungarotti	Umbria	€ 48,00	
Podium Verdicchio dei Castelli di jesi	Garofoli	Marche	€ 40,00	
Su'Imari Vermentino	Su'entu	Sardegna	€ 30,00	
Falanghina Falanghina	Terredora	Campania	€ 30,00	
Nozze d'oro Inzolia, Sauvignon Tasca	Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 45,00	
Chablis Chardonnay	Gilbert Picq	Borgogna	€ 65,00	

PIANETA Luna

Vini Rosè *Rosè wine*

			75 cl	37,5 cl
Rosamara Groppello, marzemino, sangiovese, barbera	Costaripa	Lombardia	€ 30,00	€ 15,00
Poggio ai Ginepri rosato Cabernet Sauvignon, Syrah	Argentiera	Toscana	€ 30,00	

Vini rossi *Red wine*

Gries Lagrein Riserva Lagrein	Terlan	Alto adige	€ 55,00	
Pinot Nero Pinot Nero	Lavis	Trentino	€ 30,00	
Amarone della Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella	Zenato	Veneto	€ 90,00	
Evaluna Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Sansonina di Zenato	Veneto	€ 38,00	
Ripassa Valpolicella Ripasso Corvina, Rondinella, Oseleta	Zenato	Veneto	€ 40,00	
Refosco dal peduncolo rosso Refosco	Felluga	Friuli	€ 48,00	
Barbera D'alba Barbera	Ceretto	Piemonte	€ 35,00	
Dolcetto Dogliani Maestra Dolcetto	Gillardi	Piemonte	€ 30,00	€ 15,00
Nebbiolo Langhe Nebbiolo	Gillardi	Piemonte	€ 38,00	
Barolo Nebbiolo	Gillardi	Piemonte	€ 80,00	
Chianti Classico Berardenga Sangiovese	Fèlsina	Toscana	€ 35,00	
Rosso di Montalcino Sangiovese	Biondi-Santi	Toscana	€ 120,00	
Brunello di Montalcino 2009 Sangiovese	Biondi-Santi	Toscana	€ 290,00	

PIANETA Luna

			75 cl	37,5 cl
Sagrantino di Montefalco (Bio) Sagrantino	Lungarotti	Umbria	€ 54,00	
Rubesco Vigna Monticchio Sangiovese	Lungarotti	Umbria	€ 80,00	
Kerria Lacrima di Morro D'Alba	Garofoli	Marche	€ 30,00	
Su'Anima Cannonau	Su'entu	Sardegna	€ 30,00	
Taurasi CampoRe Aglianico	Terredora	Campania	€ 70,00	
Amativo Primitivo, Negroamaro	Cantele	Puglia	€ 45,00	
Lamùri Nero d'Avola	Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 40,00	
Pinot Noir La Vignée Pinot nero	Bouchard Père & Fils	Borgogna	€ 65,00	

Vini da dessert *Dessert wine*

I vignaioli di Santo Stefano (Bio) Moscato	Ceretto	Piemonte	€ 35,00
Capofaro 50 cl Malvasia	Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 50,00
Sauternes 37,5 cl Sémillon 100%	Chateau gravas	Bordeaux	€ 38,00

PIANETA Luna

Allergeni

• *Allergens* •

Pesce / *Fish*

Molluschi / *Mollusca*

Latticini / *Milk*

Glutine / *Gluten*

Frutta a guscio / *Nuts*

Crostacei / *Crostaceans*

Arachidi / *Peanuts*

Lupini / *Lupine*

Uova / *Eggs*

Anidride solforosa e solfiti / *Sulphur dioxide*

Soia / *Soya*

Sesamo / *Sesame*

Sepape / *Mustard*

Sedano / *Celery*

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fi ne di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate possono contenere tracce di allergeni. In caso di allergie o intolleranze si prega di comunicarlo al momento dell'ordine

In accordance with the provisions of European Regulation no. 1169/2011, we inform our customers that the courses may contain traces of allergens. In case of allergies or intolerances, please notify the staff at time of order.

I prodotti presenti in menu' contrassegnati con (·) sono congelati all'origine dal produttore.
Il simbolo Ⓟ indica che i piatti/ingredienti sono freschi e/o preparati in casa e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e congelamento per garantirne la qualita' e la sicurezza,come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

Dishes marked with (·) in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen by the manufacturer.
The symbol Ⓟ indicates thet dishes/ingredients are fresh and/or home-cooked and submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04