



**CALA LUNA**



# HAPPY HOUR

le mercredi et le jeudi  
(18h30 - 20h)

Mojito nature 6€ / Spritz 6€



## Apéritifs

Coupe de champagne 25cl	15€
Ricard 6cl	6€
Birra Moretti / Bière Italienne 33cl	6€
Jack Daniel's 8cl	9€
Chivas 8cl	9€
Whisky 8cl	9€
Whisky coca 8cl	9€
Martini blanc 6cl	7€
Martini rouge 6cl	7€
Americano 6cl	8€
Kir 12,5cl	7€
Cassis / Pêche / Mur / Framboise	

## Boisson soft

Coca-Cola 33cl	4,5€
Coca-Cola zéro 33cl	4,5€
Evian 1L	6€
Evian 1/2L	3€
San Pellegrino 1L	6€
San Pellegrino 1/2L	3€

## Cocktails

Mojito nature 33cl	11€
Mojito fruit 33cl Mangue / Fruit rouge	12€
Caïpirinha nature 20cl	11€
Caïpirinha black 20cl	12€
Spritz 35cl	11€
Maï thaï	11€

## Cocktails de Fruits Frais - 8€

Lola 33cl Fraise / Framboise / Kiwi / Banane
Papa 33cl Fraise / Framboise / Kiwi / Banane / Coco
Mady 33cl Framboise / Mangue / Passion

## Limonades Sicilienne - 5€

Polara Chinotto 33cl - Orange amère
Polara Gasossa 33cl - Classique
Polara Limonata 33cl - Citron
Polara Arancia Rossa 33cl - Orange sanguine
Polara Pesca 33cl - Pêche

Moyens de paiement acceptés : Carte bleue / Espèces / Tickets restaurants (nous n'acceptons pas les chèques)

Prix exprimés en euros (€) - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Février 2024.

Carte réalisée par l'agence Pardalys ([www.pardalys.fr](http://www.pardalys.fr))

## Vins rouges

	75cl	12cl
<b>VENETO</b>		
Le Caleselle <i>Valpolicella Classico</i> AOC	24	7
<b>TOSCANA</b>		
I Coltri <i>Toscana</i> IGT	26	7
Dievole <i>Chianti Classico</i> AOC	40	7
<b>ABRUZZO</b>		
Montepulciano <i>d'Abruzzio Zaccagnini</i> AOC	30	7
<b>PUGLIA</b>		
Maru Negroamaro IGT	24	7
Aiace <i>Salice Salentino Riserva</i> AOC	32	7
<b>SICILIA</b>		
Camporeale <i>Nero d'Avola</i> AOC	22	7
Nuhar <i>Nero d'Avola Pinot Nero</i> AOC	30	7

## Vins rosés

	75cl	12cl
<b>ABRUZZO</b>		
Cerasuolo d'Abruzzo <i>Montepulciano</i> AOC	30	7

## Vins blancs

	75cl	12cl
<b>PIEMONTE</b>		
Roero <i>Arneis</i> AOC	28	7
<b>VENETO</b>		
Soave <i>Classico</i> AOC	22	7
<b>ABRUZZO</b>		
Bianco Di Ciccio <i>Montepulciano Colline Pescaresi</i> AOC	30	7
<b>SICILIA</b>		
Grand cru <i>Chardonnay</i> IGT	39	7
Rapitala <i>Catarrato Chardonnay</i> IGT	30	7



## Champagne

75cl

Brut Réserve

90

## Vins pétillants

75cl

12cl

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Rouge AOC

22

7

Lambrusco Rosé AOC

22

7

### PIEMONTE

Moscato d'Asti AOC

28

7

### VENETO

Prosecco AOC

25

7



# A PARTAGER !



## FOCACCIA - 7€

*Pâte à pizza assaisonnée*

Nature

*Sauce tomate, huile d'olive, basilic.*

Pomodorini

*Tomates cerises, filet d'huile d'olive.*

Scamorza

*Mozzarella fumée.*

Ail

*Mozzarella, persil plat, basilic, ail.*

Aubergine

*Aubergines confites, basilic.*



## GRANDES ASSIETTES - 26€

Antipasti

*Tomates cerises, aubergines confites, poivrons rouges, champignons, artichauts marinés, haricots verts, mozzarella.*

Charcuterie

*Jambon de Parme, spianata, jambon Calabrais.*



## ARANCINI SCAMORZA - 7€

*Boule de riz frit et fourrée de scamorza (servie par 3).*



## ENTRÉES

BURRATA - 12€

BURRATA TRUFFÉE - 14€

CROSTINI DE TOMATES MOZZARELLA ET SON JAMBON DE PARME - 10€

*Tranche de pain grillée au four.*

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME - 11€

ANTIPASTI DE LÉGUMES - 10€

*Tomates cerises, aubergines confites, poivrons rouges, champignons, artichauts marinés, haricots verts.*

FRITURE D'ENCORNETS - 14€



# SALADES

## PARMIGIANA - 18€

*Roquette, parmesan, tomates cerises, aubergines, jambon de Parme.*

## LUNA - 18€

*Mesclun, échalote, pignons de pin, tomates cerises, mozzarella, gorgonzola, prosciutto di parma.*

## CROSTINI - 18€

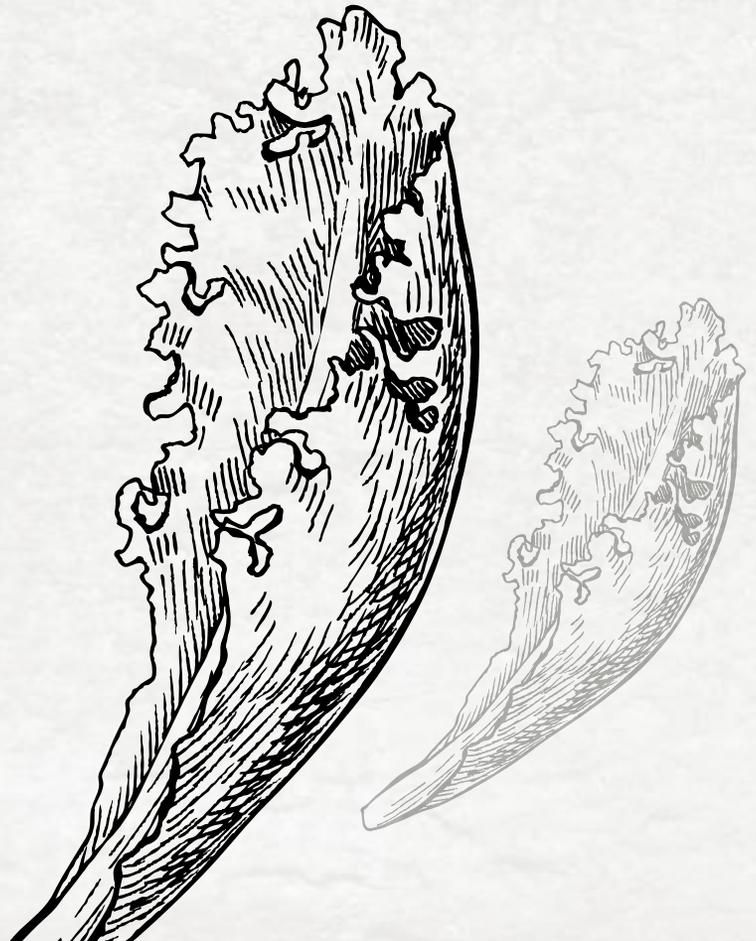
*Roquette, deux toasts de tomates mozzarella, tomates cerises, jambon de Parme.*

## LE GRAND PARDON - 18€

*Carpaccio de bresaola et son roux de beurre, roquette, raisins, d'amandes, copeaux de parmesan.*

## SALADE CÉSAR LA VRAIE - 23€

*Salade romaine, escalope de poulet grillée, croûtons de pain, pickles d'oignons, sauce césar, copeaux de parmesan.*



# PASTA

## **MA BELLE AUBERGINE - 15€**

*Penne, sauce tomate, aubergines, ail, basilic, parmesan.*

## **J'AIME PAS LE FROMAGE - 16€**

*Penne, mozzarella, scamorza, gorgonzola, parmesan.*

## **LA PUISSANCE DU CALA - 20€**

*Penne, mozzarella, scamorza, gorgonzola, parmesan, jambon de Parme.*

## **LA SORRENTINA - 20€**

*Penne, aubergines, mozzarella, jambon de Parme.*

## **TAKE ME I'M FAMOUS - 24€**

*Penne, crème de truffe, jambon blanc à la truffe, stracciatella.*

## **LA VRAI CARBO - 19€**

*Linguine, jaune d'oeuf, guanciale, parmesan.*

## **LINGUINE AL SALMONE - 16€**

*Linguine, sauce tomate, saumon fumé, ail, basilic, parmesan.*

## **LA BOLO BOLO - 16€**

*Linguine, sauce bolognaise 100% pur bœuf, ail, basilic, parmesan.*

## **LINGUINE AUX FRUITS DE MER - 24€**

*Linguine, gambas, palourdes, encornets, sauce tomate arrabiata, ail, basilic, parmesan.*

## **MA PETITE CREVETTE - 22€**

*Linguine, gambas, sauce tomate arrabiata, ail, basilic, parmesan.*

## **LES BOULETTES DE TATA RACHEL - 19€**

*Linguine, boulette de bœuf, agneau, veau, ail, basilic, piment, tomates cerises.*

## **MON PETIT COEUR - 18€**

*Ravioli au fromage, sauce gorgonzola, bresaola, noix.*

## **LASAGNE - 17€**

*100% pur bœuf, cuite longtemps, très très longtemps... Accompagnée d'une belle salade.*

## **HOMARD SANS HOMARD - 17€**

*Pâtes bisque de homard, sauce tomate arrabiata, ail, basilic, parmesan.*

# POISSONS\*

## FRITURE MIXTE - 21€

*Gambas et encornets frits, courgettes frits, échalotes... Accompagnement au choix.*

## BAR GRILLÉE - 22€

*Accompagnement au choix.*

## DORADE GRILLÉE - 22€

*Accompagnement au choix.*

## GAMBAS À LA PLANCHA - 23€

*Grillées à l'ail, palourdes, citrons verts, basilic... Accompagnement au choix.*

*\*Selon arrivage*

# TARTARES

## COUPÉ DÉCALÉ - 21€

*Coupé au couteau, huile d'olive extra vierge, une petite cuillère de mayonnaise au pesto de pistache, oignons frits, petits piments verts... Accompagnement au choix.*

## CALA LUNA - 19€

*Coupé au couteau, échalotes, mayonnaise maison, fleur de câpres, basilic, huile d'olive... Accompagnement au choix.*

# Viandes

## ESCALOPE GORGONZOLA - 22€

*Sauce gorgonzola... Accompagné de penne.*

## ESCALOPE BOCCONCINI - 22€

*Cuite avec une tranche de porchetta, éventail de tomates, mozzarella di bufala... Accompagné de penne.*

## ESCALOPE PARMIGIANA - 22€

*Cuite avec des aubergines confites, fondue de mozzarella di bufala... Accompagné de penne.*

## FAUX FILET - 25€

*Accompagnement au choix.*

## TAGLIATA DE BOEUF MATURÉE - 24€

*Viande émincée, tomates confites, champignons grillés, ail, roquette. Environ 300g.*

---

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

*Penne à la crème, linguine à l'ail, gratin dauphinois, haricots verts, salade.*

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : 5€

---

# PIZZAS CLASSIQUES - 16€



## LA CAPRICIEUSE NICOLETTA

*Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive.*

## MI AMOREEEE

*Sauce tomate, mozzarella, thon, aubergines, oignons.*

## LA ROMANO

*Sauce tomate, mozzarella, porchetta, pancetta, champignons, oignons, olives, oeuf.*

## CALA PARMIGINA

*Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, crème fraîche, jambon de Parme.*

## DJ CLASS

*Sauce tomate, mozzarella, porchetta, champignons.*

## SALAMONE

*Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche.*

## LA GUEZMER

*Sauce tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, oeuf.*

## ROYALE LUNA

*Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, viande hachée, porchetta, champignons, oignons, olives, oeuf.*

## CALA LUNA

*Sauce tomate, mozzarella, porchetta, pancetta, spianatta, merguez, champignons, oignons, olives.*

## MORTELLE

*Sauce tomate, mortadelle pistache, stracciatella, copeau de parmesan.*

## PEGGY MA COCHONNE

*Base scamorza, pesto de pistache, mozzarella di bufala, porchetta, brisure de pistaches.*

## LA MADY'ZZA

*Base bolognaise, mozzarella, olives.*

## PUISSANCE 4

*Sauce tomate, ricotta, gorgonzola, mozzarella, parmesan.*



# PIZZAS CRÉMEUSES - 18€

*La pâte est cuite toute seule d'un côté... ensuite la stracciatella... après les ingrédients froids sur le dessus !*

## TÊTE DE TRUFFE

*Roquette, stracciatella, ricotta à la truffe, tomates cerises, parmesan, jambon blanc à la truffe.*

## COMME A PARME MAIS EN MIEUX

*Roquette, stracciatella, tomates cerises, parmesan, miel, jambon de Parme.*

## MANGER BOUGER

*Roquette, stracciatella, tomates cerises, crème d'artichauts, aubergines confites, poivrons rouge, copeaux de parmesan.*

## LA MAMAN

*Roquette, stracciatella, abricots, gorgonzola, noisettes, spianata.*

# PIZZAS CALZONES - 16€

## LA CLASSIQUE

*Sauce tomate, mozzarella, oeuf, mortadelle à la pistache.*

## SURPRISE SURPRISE

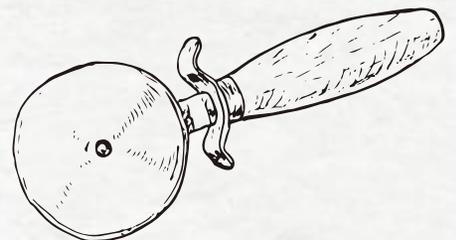
*Sauce tomate, mozzarella, aubergines confites, parmesan, jambon de Parme.*

## ROCCO

*Sauce arrabiata, basilic, mes boulettes de boeuf, d'agneau et de veau.*

## AL SALMONE

*Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche.*



---

# MENUS

---

---

## MENU ENFANT - 13€

---

*Servi midi et soir.*

**Boisson :**

*Sirop de grenadine, menthe, fraise*

**Plat :**

*Pâtes crème, margherita*

**Dessert :**

*1 boule de glace au choix*

---

## MENU PIZZA - 22€

---

*Servi uniquement du lundi au vendredi midi hors jour fériés.*

**Pizza :**

*Dj class, Puissance 4, La Mady'zza, Salamone*

**Dessert :**

*Tiramisu au choix*

**Boisson :**

*Expresso*

---

## MENU PÂTES - 22€

---

*Servi uniquement du lundi au vendredi midi hors jour fériér.*

**Pâtes :**

*J'aime pas le fromage, Lasagne, La bolo bolo, Ma belle aubergine*

**Dessert :**

*Tiramisu au choix*

**Boisson :**

*Expresso*

---

## MENU SALADE - 22€

---

*Servi uniquement du lundi au vendredi midi hors jour fériés.*

**Salade :**

*Parmigiana, Luna, Crostini*

**Dessert :**

*Tiramisu au choix*

**Boisson :**

*Expresso*

# BRUNCH

**TOUS LES DIMANCHES MIDI À PARTIR DE 12H00**

---

Formule à volonté avec mozzarella, charcuteries italiennes, légumes grillés, plats de viande, poisson et accompagnements qui changent chaque semaine. Tiramisu, panna cotta, salade de fruits, mini moelleux et crêpes pour le dessert !

1 café ou thé.

**28€ pour les adultes.**

**13€ pour les enfants (jusqu'à 11 ans) - Gratuit jusqu'à 3 ans**

---



# Desserts

Pizza nutella - 8€

Panna cotta fruit rouge - 9€

Tiramisu - 7€

Tiramisu bueno - 8€

Tiramisu nutella - 8€

Charlotte pistache fruits rouges - 9€

Crème brûlée - 9€

Café gourmand - 13,5€

Café mignardise - 6€

Thé gourmand - 14,5€

Thé mignardise - 7€

Glace 2 boules - 6€

Glace 3 boules - 9€

*Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison ! Ici en cuisine !*

**Glaces :** Vanille, Chocolat,  
Pistache, Caramel, Café

**Sorbets :** Fraise, Framboise,  
Citron, Mangue, Passion

## MOELLEUX

**Moelleux au chocolat - 9€**

*Avec sa boule de glace vanille.*

**Moelleux au chocolat coeur blanc - 9€**

*Avec sa boule de glace chocolat.*

**Moelleux au chocolat noix de pécan caramélisées - 9€**

*Avec sa boule de glace vanille.*

**Moelleux au chocolat nutella banane - 9€**

*Avec sa boule de glace vanille.*

## CAFÉTERIE

Espresso	2,60€
Double espresso	5,20€
Noisette	2,70€
Café allongé	3,60€
Cappuccino	5,00€
Thé	6,00€

## DIGESTIFS - 7€

Limoncello <i>6cl</i>
Amaretto <i>6cl</i>
Grappa <i>6cl</i>
Cognac <i>6cl</i>
Armagnac <i>6cl</i>
Get 27 <i>6cl</i>
Get 31 <i>6cl</i>
Bailey's <i>6cl</i>





**CALA LUNA**