

À LA CARTE

Benvenuti al **Blue Moon**, dove la cucina incontra la bellezza delle cose semplici fatte con cura. Nel nostro menù à la carte troverete piatti che seguono il ritmo delle stagioni e la maestria dello chef. Proposte pensate per chi ama la semplicità fatta bene e i sapori autentici. Un invito a lasciarsi guidare in un viaggio alla scoperta della cucina mediterranea, rivisitata con equilibrio e sensibilità. Ogni giorno, accanto alla carta, vi aspettano alcune creazioni fuori menù: variazioni sul tema, ispirazioni del momento, appunti di viaggio trasformati in ricette. A voi la scelta. A noi, il piacere di farvi sentire a casa.

*Welcome to **Blue Moon**, where food meets the quiet charm of things done well. Our à la carte menu follows the rhythm of the seasons and the intuition of our chef. Each dish is a nod to simplicity, made with intention and full of honest flavor. A gentle invitation to explore Mediterranean cuisine, revisited with balance, grace, and a pinch of curiosity. Every day, alongside the main menu, you'll find a few off-menu creations: seasonal riffs, flashes of inspiration, little travel notes turned into recipes. You choose the path, we'll take care of the feeling.*

ANTIPASTI

“IL NOSTRO CRUDO DI MARE“
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO E
MAIO ALLE OSTRICHE, TAGLIATELLE DI
SEPPIA AL LIME E MOUSSE AI PISELLI,
OSTRICHE AL FRUTTO DELLA PASSIONE

“Seafood crudités”
Red shrimp carpaccio and oyster mayo,
cuttlefish noodles with lime and peas’
mousse, passion fruit oyster

(2, 13, 3, 4, 14)

€ 28,00

CARPACCIO DI BUE ROSSO DI
“MONTIFERRU”, PESCA NOCE E
CARCIOFI AL MIRTO

Carpaccio of red ox from “Montiferru”,
nectarine and myrtle flavored artichokes

(GF)

€ 24,00

IL NOSTRO ORTO SU SABLÈ AL
PARMIGIANO, ACETO BALSAMICO DI
MODENA “FATTORIA ESTENSE”

Fresh vegetables on parmigiano cheese
sable, balsamic vinegar of Modena from
“Fattoria Estense”

(7, VG, GF)

€ 22,00

PRIMI PIATTI

LORIGHTAS DI MORGONGIORI,
SCORFANO ROSSO, POMODORINI
CONFIT E ZESTE DI LIMONE

Lorighittas of Morgongiori,
scorpionfish, confit cherry tomatoes and
lemon zest

(1, 4)

€ 24,00

LINGUINE AL LIMONE CON ASTICE,
FIORI DI ZUCCHINA E POMODORINI

Lemon linguine with lobster, courgette
flowers and cherry tomatoes

(2, 1)

€ 28,00

SPAGHETTI AGLIO E PEPERONCINO
"SELEZIONE VERRIGNI" CON ARSELLE
NOSTRANE E BOTTARGA DI MUGGINE

Garlic and hot pepper dough spaghetti
"Verrigni" selection, with local clams
and mullet bottarga

(1, 14)

€26,00

CULURGIONES "OGLIASTRINO" SU
MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA
PARMIGIANA

Culurgiones "ogliastrino" on aubergine
millefeuille parmigiana style

(1, 7)

€ 24,00

SECONDI PIATTI

LA SPIGOLA AL SALE CON I NOSTRI
PROFUMI (MINIMO 2 PERSONE)

Sea bass in salt crust, with our scents
(minimum 2 persons)

(4, GF, LF)

€ 80,00

VENTRESCA DI TONNO GRIGLIATA
ZUCCHINE AL FINOCCHIETTO CON
MELANZANE E ZENZERO

Grilled tuna belly with wild fennel
flavoured courgettes, and ginger
aubergines

(4, 11, 6, LF)

€ 35,00

LA GRIGLIATA DI PESCE COME PIACE A
NOI (MINIMO 2 PERSONE)

Grilled mixed fish the way we like it
(minimum 2 persons)

(4, GF, LF)

€ 80,00

GALLETTO DI SOSSATO E FARCITO
ALL'ANTICA PANELLE FRITTE E
TOPINANBUR AL ROSMARINO

Boneless and stuffed cockerel, "panelle"
chickpea fritters and Jerusalem
artichokes with rosemary

(1, 3, 7)

€ 30,00

LOMBETTO DI MAIALINO CONFITTATO
AL MIRTO, TORTINO DI PATATE IN
SALSA AL TARTUFO ESTIVO

Pork loin confit with myrtle, potato pie
in summer truffle sauce

(1, 7, 3)

€ 30,00

DESSERT

CLAFOUTIS CON FRUTTI DI BOSCO E
GELATO AL LATTE DI CAPRA

Clafoutis with wild berries and goat milk
ice cream

(1, 3, 6, 7, 8)

€ 15,00

SEADAS CLASSICA CON MIELE E GELATO
ALLA GRAPPA D'UVA

Classic seada with honey and grape
grappa ice cream

(1, 3, 7, 8, 12)

€ 14,00

BROWNIE ALLE NOCCIOLE, GELATO AL
CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

Hazelnut brownie, chocolate ice cream
and salted caramel

(1, 6, 8, VEG)

€ 15,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Sliced fresh fruit

€ 14,00















SORBETTI E GELATI A SCELTA

Choice of sorbets and ice creams

(1, 3, 6, 7, 8, 9)

€ 12,00

ALLERGENI

- 1  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
Cereals containing gluten
- 2  **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
Crustaceans and products thereof
- 3  **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
Eggs and products thereof
- 4  **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
Fish and products thereof
- 5  **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
Peanuts and products thereof
- 6  **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
Soybeans and products thereof
- 7  **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
Milk and products thereof
- 8  **FRUTTA A GUSCIO**
Nuts
- 9  **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
Celery and products thereof
- 10  **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
Mustard and products thereof
- 11  **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
Sesame seeds and products thereof
- 12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Sulphure dioxide and sulphites
- 13  **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
Lupin and products thereof
- 14  **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**
Molluscs and products thereof

- A** **PRODOTTI CONGELATI***
frozen products*
- B** **PRODOTTI ABBATTUTI****
blast-chilled products**
- VG** **PIATTI VEGETARIANI**
vegetarian dishes
- VEG** **PIATTI VEGANI**
vegan dishes
- GT** **PIATTI SENZA GLUTINE**
gluten-free dishes
- LT** **PIATTI SENZA LATTOSIO**
lactose-free dishes

*Gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo sono congelati o surgelati all'origine servizio.
*Ingredients marked with this symbol are frozen or deep-frozen at origin.

**Gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Ingredients marked with this symbol are rapidly chilled to ensure quality and safety, in accordance with the HACCP Plan as per EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

I seguenti ingredienti, secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 possono provocare allergie o intolleranze:

The following ingredients, as specified in Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011, may cause allergies or intolerances:

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Ogni piatto da noi è un piccolo viaggio. **Buon appetito.**

*Here every dish is a little journey. **Enjoy the ride.***



Due Lune Puntaldia Resort & golf

Località Puntaldia | 07052 San Teodoro | Sardegna | Italy

++39 0784 864075 | info@duelune.com

www.duelune.com | Instagram [duelune_puntaldia](https://www.instagram.com/duelune_puntaldia)