



ΓΛΥΚΑ / SWEETS

Τζαντούγια με κρέμα καφέ, μπισκότο και σάλτσα αλμυρής καραμέλας 11€
Gianduja with espresso cream, biscuit, and salty caramel sauce

Σεμιφρέντο λεμόνι με μαρέγκες, κράμπλ αμυγδάλου και σάλτσα δυόσμου 11€
Lemon semifreddo with almond crumble, crunchy mareges and spearmint sauce

Τιραμισού 10€
Tiramisu

Calzone "Γλυκό Φεγγάρι" με σοκολάτα, μασκαρπόνε και σάλτσα από κόκκινα φρούτα 11€
Calzone "Luna Dolce" with praline, mascarpone, biscuit and red fruit sauce

WATER & SODAS

AQUA CARPatica - 1 liter 2,5€
Φυσικό μεταλλικό νερό / Still natural mineral water

AQUA CARPatica - 750ml 5€
Φυσικός ανθρακούχο / Natural sparkling mineral water

SAN PELLEGRINO - 330ml 2,5€

SAN PELLEGRINO - 750ml 5€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / DRINKS

COCA-COLA (REGULAR / ZERO / LIGHT) - 250ML 2,5€

FANTA (ORANGE / BLUE / LEMON) - 250ML 2,5€

SPRITE - 250ML 2,5€

SODA SCHWEPES - 250ML 2€

TONIC SCHWEPES - 250ML 2€

ALFA 3€

HEINEKEN 3€

ΚΡΑΣΙΑ / WINES

1/2 ΑΟΣ ΝΕΜΕΑΣ ΛΕΥΚΟ 500ml - Ροδίτης, Σαββατιανό 5,5€
AOS NEMEAS WHITE 500ml - Roditis, Savatiano

1/2 ΑΟΣ ΝΕΜΕΑΣ ΡΟΖΕ 500ml - Αγιωργίτικο 5,5€
AOS NEMEAS ROSE 500ml - Agiorgitiko

1/2 ΑΟΣ ΝΕΜΕΑΣ ΕΡΥΘΡΟ 500ml - Αγιωργίτικο 5,5€
AOS NEMEAS RED 500ml -- Agiorgitiko

KIDS MENU



ΣΑΛΑΤΑ / SALAD

Μίνι σαλάτα Caprese με τοματίνια, μοτσαρέλα και λάδι βασιλικού 5€
Mini Caprese salad with cherry tomatoes, mozzarella and basilicum olive oil

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας και πέννες 6€
Penne with tomato sauce meatballs

Μπουκιές κοτόπουλο με πέννες και σάλτσα κρέμα παρμεζάνα 6€
Chicken nuggets with penne and creamy parmesan sauce

"Margherita" 6€
Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και βασιλικό
Mozzarella fresca with tomato sauce and basil

ΓΛΥΚΟ / SWEET

Πανακότα βανίλια με σάλτσα σοκολάτας 6€
Panna cotta vanilla with chocolate sauce

RISTORANTE • PIZZERIA
luna
piccola



"DELICIOUSLY ITALIAN, PERFECTLY LOCAL"



DELIVERY
+30 27210 79068

16:00 -23:00

www.lunapiccola.com

AGIOS NIKOLAOS, WEST MANI - T: +30 27210 79068

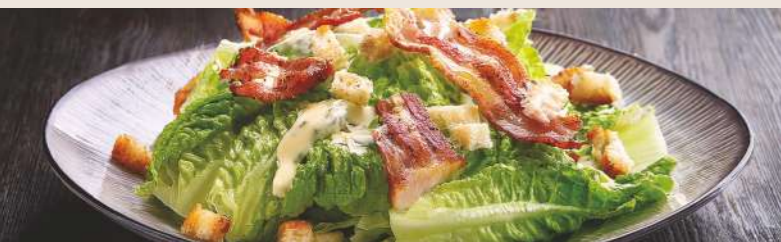


DELIVERY
+30 27210 79068



ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ANTIPASTI

- Μπρουσκέτα με ρικότα, τομάτα, ρόκα, ελαιόλαδο και φρέσκο βασιλικό** 9€
Bruschetta with ricotta, rucola, tomato, virgin olive oil and basil
- Πλευρώτους στον ξυλόφουρνο με παρμεζάνα, θυμάρι και σκόρδο** 10€
Pleurotus mushrooms in the wood oven with grated parmigiano, thyme and garlic
- Αραncini με ρύζι, γαρίδες, φρέσκα μυρωδικά και σάλτσα γαρίδας** 12€
Arancini with rice, shrimps, fresh herbs and shrimp sauce
- Μπουράτα με κρουτόν, τομάτες, πιπεριές, κάπαρη, αντζούγιες και βασιλικό** 14€
Burrata panzanella
- Μελιτζάνες rollatini με παλικά τυριά, πέστο βασιλικού και σάλτσα τομάτα** 10€
Aubergine rolls with Italian cheeses, tomato sauce and basilicum
- Φρέσκα μύδια με σκόρδο, φινόκιο, τσίλι και τοματίνια** 12€
Mussels in white wine, garlic, fennel, chili and cherry tomatoes



ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

- Καίσαρ με μαρούλι ice berg, κοτόπουλο, τραγανό προσούτο, κρουτόν και ντρέσινγκ με σκόρδο και αντζούγιες** 12€
Caesar with romaine lettuce with chicken, crispy prosciutto, croutons and anchovies garlic dressing
- Καπρέζε με τομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** 13€
Caprese with tomato, mozzarella, basil and extra virgin olive oil
- Ρόκα με παρμεζάνα, ημίλιστες τομάτες, κρουτόν και ντρέσινγκ βαλσάμικο** 12€
Rucola with parmigiano flakes, semi dried tomatoes, croutons and balsamic dressing
- Σαλάτα με νεαρό σπανάκι, ρόκα, γκοργκοντζόλα, αχλάδι και ντρέσινγκ από γιαούρτι** 11€
Baby spinach with rucola, gorgonzola, pear and yogurt dressing
- Ανάμεικτη με μανιτάρια, αγκινάρες, πράσινο μήλο, κρουτόν και ντρέσινγκ με μέλι και λεμόνι** 10€
Mixed greens with artichokes, green apple, croutons, honey and lemon dressing

PIZZA time !!!

“CAPRESE”

Φρέσκια Bufala με ντοματίνια και πέστο βασιλικού 14€
Bufala Fresca with cherry tomatoes and basil pesto

“MARGHERITA”

Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και βασιλικό 10€
Mozzarella fresca with tomato sauce and basil

“MEDITERRANEAN”

Σάλτσα ντομάτας με πιπεριές, ελιές, κρεμμύδι, φέτα και ρίγανη 11€
Tomato sauce with bell peppers, olives, onion, feta cheese and oregano

“PEPPERONI”

Σάλτσα ντομάτας με μοτσαρέλα και πικάντικο σαλάμι 13€
Tomato sauce with mozzarella fresca and peperoni

“TARTUFATA”

Μοτσαρέλα με πάστα τρούφας, μανιτάρια και καπνιστή pancetta 14€
Mozzarella with truffle paste, mushrooms and smoked pancetta

“PROSCIUTTO”

Prosciutto με ρόκα, flakes παρμεζάνας, mozzarella και λάδι τρούφας 14€
Prosciutto with parmigiano flakes, mozzarella and truffle oil

“ALFREDO”

Κοτόπουλο με μανιτάρια, κρέμα παρμεζάνας και καπνιστή γαλοπούλα 14€
Chicken fillet with mushrooms, parmigiano cream and smoked turkey

“ROSSA”

Μοτσαρέλα με αντζούγια, ελιές, κάπαρη και ρίγανη 12€
Mozzarella with anchovy, olives, capers and oregano

“BIANCA”

Κρέμα παρμεζάνας με φρέσκια μοτσαρέλα, κασικίσιο τυρί, bacon, τσίλι και λευκό κρεμμύδι 13€
Parmesan cream with fresh mozzarella, goat cheese, bacon, chili and white onion

“NAPOLI”

Σάλτσα τομάτας San Marzano με σαλάμι Napoli, φρέσκια ρίγανη, μοτσαρέλα, τσίλι, πιπεριές και λάδι τσίλι 15€
San Marzano tomato sauce with “Napoli” seasoned sausage, fresh oregano, mozzarella, chili, peppers and chili oil

“MANI”

Κρέμα γραβιέρας με μοτσαρέλα, παστό και μπούκοβο 13€
Gruyere cream with mozzarella cheese, local cured ham and chili flakes

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

- Οσοπούκο μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, φρέσκα μυρωδικά και ριζότο μιλανέζε** 15€
Osso buco cooked with red wine, fresh herbs and Milanese risotto
- Κοτολέτα από μοσχάρι γάλακτος πανέ με ψητά λαχανικά και σάλτσα marsala** 17€
Veal cotoletta in panko crust with wood oven baked vegetables and marsala sauce
- Λαβράκι φιλέτο με ταλιατέλες, κρεμολάτα, φρέσκα μυρωδικά, λεμόνι και βούτυρο** 18€
Sea bass fillet with tagliatelle, fine herbs, lemon and butter sauce
- Κοτόπουλο φιλέτο piccata, με φρέγκολα και φρέσκα μυρωδικά** 15€
Chicken fillet piccata with fregula and fine herbs
- Ταλιάτα μόσχου με ψητά λαχανικά** 22€
Flat iron Tagliata with wood oven baked vegetables



FRESCA PASTA

- Σπαγγέτι Νάπολη με σάλτσα τομάτας, τοματίνια, σκόρδο και λάδι βασιλικού** 11€
Spaghetti Napoletana with fresh tomato sauce, cherry tomatoes, garlic and basil oil
- Σπαγγέτι καρμπονάρα με καπνιστό χοιρινό μάγουλο, παρμεζάνα, πεκορίνο και κρόκο αυγού** 15€
Guanciale with parmigiano, pecorino and egg yolk
- Λιγκουίνι με βόνγκολε, τοματίνια, σκόρδο και βασιλικό** 15€
Linguine di mare vongole, cherry tomatoes, garlic and basil
- Ταλιατέλες con rolo με φιλέτο κοτόπουλο, σκόρδο, εστραγκόν, πιπεριά φλωρίνης και κρέμα** 14€
Tagliatelle with chicken fillet, garlic, estragon, red bell pepper and cream
- Σπαγγέτι αλ πέστο με παρμεζάνα, κουκουνάρι και βασιλικό** 13€
Spaghetti pesto with parmigiano, basil and extra virgin olive oil
- Ραβιόλι με σπανάκι, ρικότα, σάλτσα τομάτας και κρέμα** 11€
Ravioli spinach with ricotta and creamy tomato sauce
- Ταλιατέλες μπολονέζ με κιμά, τομάτα, καρότο, σελινόριζα, κρεμμύδι και θυμάρι** 14€
Tagliatelle with minced beef, tomatoes, carrots, celeriac, onions and fresh thyme
- Πέννες καλαμποκιού καπονάτα με μελιτζάνα, φρέσκο βασιλικό και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο** 13€
Corn and rice penne with aubergine, caponata, fresh basil and extra virgin olive oil