

Herzlich willkommen

Lassen Sie sich entführen in die wundervolle Welt der italienischen Küche.
Wir legen besonderen Wert auf beste Qualität unserer Produkte mit
regionalem und saisonalem Bezug.

Wir möchten, dass der Besuch immer etwas Besonders ist und freuen uns Sie
in unserem Ristorante Luna Bianca begrüßen zu dürfen.

Bei uns können Sie alle Speisen auch
zum selbst abholen bestellen oder nach Hause liefern lassen

Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen Aperitif 4cl

111 Hugo 7,50
mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup,
frischer Minze und Mineralwasser

112 Hugo Black 8,50
mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup,
Johannisbeersaft, fr. Minze und Mineralwasser

113 Aperol Spritz 7,50
mit Prosecco, Aperol und Mineralwasser

114 Campari-Orange 7,00

115 Lillet Wild Berry 8,50
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry
und frischen Beeren

116 Prosecco Brut 6,00

117 Limoncello Spritz 7,50

118 Bitterino Orange (alkoholfrei) 6,50

119 Hugo alkoholfrei 6,50

120 Martini Bianco/Rosso 6,00



Salate

Alle Salate mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing
auf Wunsch auch mit Essig/Öl

- | | |
|---|-------|
| 1 Gemischter Salat
mit Salate der Saison, Tomaten, Gurken,
Karotten und Mais | 7,50 |
| 3 Rucolasalat
mit dünn gehobeltem Parmesan
und Kirschtomaten | 12,50 |
| 5 Italienischer Salat
gemischter knackiger frischer Salat
mit Tomaten, Mais, Ei, Gurken,
gekochtem Schinken, Käse, Thunfisch,
Zwiebeln und Karotten | 12,90 |
| 6 Burrata Caprese
mit Tomatenscheiben, Burrata di Bufala,
Oliven und frisches Basilikum | 14,50 |
| 7 Fitness-Salat
gebratene Hähnchenbruststreifen und
fr. Champignons auf knackig frischem Salat | 14,50 |
| 8 Garnelen-Salat
gebratene Garnelen und
frische Champignons auf gemischtem Salat | 15,90 |



Suppen

- | | |
|--|------|
| 9 Tomatencreme-Suppe
mit einem Sahnehäubchen serviert | 8,50 |
| 10 Minestrone
hausgemachte italienische Gemüsesuppe | 8,90 |

Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 12 Bruschetta
vier geröstete Scheiben Weißbrot
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Oliven und Basilikum | 9,50 |
| 14 Insalata di Mare
frischer Oktopussalat mit Garnelen
und Calamari | 18,50 |
| 15 Carpaccio di Manzo
hauchfein geschnittene Rinderfilet-
Scheiben auf Rucolabett mit frischen
Champignons, dünn gehobeltem
Parmesan und Sellerie | 16,50 |
| 16 Vitello Tonnato
fein geschnittener Kalbsbraten
bedeckt mit Thunfischcreme
angemacht mit Kapern und Sardellen | 16,50 |
| 17 Garnelen-Pfännchen
leckere gebratene Garnelen
mit Knoblauch und Kräutern
abgeschmeckter Sauce | 15,50 |



Wir verarbeiten
nur hochwertige
Zutaten.
Wo immer es geht
regionale
Produkte



Pizza

∅ 29 cm

20 Margherita mit Tomatensauce und Käse	8,90	32 Peperoniwurst mit Tomatensauce, Käse und Peperoniwurst	10,50
21 Prosciutto mit Tomatensauce, Käse und gekochtem Schinken	9,50	34 Tonno mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	12,50
22 Salami mit Tomatensauce, Käse und Salami	9,50	35 Calzone - Pizzatasche - mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken, Salami, frischen Champignons und Erbsen	11,90
23 Funghi mit Tomatensauce, Käse und frischen Champignons	9,50	36 Quattro Formaggi mit Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola und Schafskäse	13,90
24 Capricciosa mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken und f rischen Champignons	11,90	37 Quattro Stagioni mit Tomatensauce, Käse, Salami, gekochtem Schinken, frischen Champignons und Artischocken	13,90
25 Roma mit Tomatensauce, Käse, Salami und frischen Champignons	10,90	38 Puttanesca mit Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch	11,90
26 Montanara mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken, fr. Champignons, milden Peperoni und Zwiebeln	12,50	39 Parma mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan-Scheiben	16,90
27 Hawaii mit Tomatensauce, Käse, gekochtem Schinken und Ananas	11,50	40 Pizzabrot ohne Knoblauch	4,90
28 Vegetaria mit Tomatensauce, Käse, frischen Champignons, Zwiebeln, frische Paprika, Oliven und Artischocken	12,00	41 Pizzabrot mit Knoblauch	5,90
29 Di Mare mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchte	13,90	Extra Aioli-Dip-Sauce	3,00
30 Diavolo mit Tomatensauce, Käse, Peperoniwurst, Zwiebeln, frische Paprika und scharfen Peperoni	12,50	Extra Beilagen werden mit 1.- bis 3.- Euro berechnet	
31 Caprese mit Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum	11,90		





Pastagerichte

Penne

43 Alla Panna mit Schinken-Sahnesauce	11,50
46 Gorgonzola in Gorgonzolasauce	11,90
47 Tacchino mit Putenfleisch, frische Champignons und Sahnesauce	13,90
48 Al Forno mit gekochtem Schinken, Pilzen, Bolognese-Sahne-Sauce und Käse überbacken	13,90

Spaghetti

49 Napoli mit Tomatensauce	10,90
50 Bologna mit Rinderhackfleisch	11,90
51 Aglio e Oglia mit Knoblauch und scharfe Peperoni	12,50
52 Carbonara mit gekochtem Schinken, Sahnesauce und Ei	12,50
53 Alla Marinara mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce	18,50
54 Verdura mit frischem Gemüse und leichter Tomatensauce	12,50

Tagliatelle

55 Al Salmone mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	17,50
57 Gamberetti mit Garnelen, frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce und Knoblauch	18,50

Classica al Forno

63 Lasagne mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken	12,90
65 Cannelloni al Forno Röhrennudeln gefüllt mit Spinat und Käse in Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken	12,90

Hausgemachte Spezialitäten ^a

66 Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Rucola und Parmesan in Butter-Salbei-Sauce	16,50
67 Tortelloni Salmone gefüllt mit Lachs, dazu Garnelen mit Hummer-Paste-Sauce	17,50
68 Tortelloni Gorgonzola gefüllt mit Ricotta und Spinat in Gorgonzolasauce	16,90



Fleischgerichte

Vom Schwein

71 Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat	14,50
73 Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat	16,50
74 Schnitzel Madagaskar mit Pommes frites und Salat	16,50
75 Schweinemedallions Madagaskar mit Grüner Pfeffersauce dazu Kroketten und Gemüse	21,90
76 Schweinemedallions Champignons mit Champignon-Creme-Sauce, Kroketten und Gemüse	21,90

Hähnchenbrust Steaks & Schnitzel

79 Hähnchenbruststeak Kräuterbutter - vom Grill - mit Pommes frites und Salat	18,50
80 Hähnchenbrustschnitzel Champignons mit Champignon-Creme-Sauce , Pommes frites und Salat	18,50

Extra Beilage zu je 4,50 Euro:
Pommes frites, Rosmarinkartoffeln,
Kroketten oder Saucen

Vom Rind - Argentinien -

82 Rumpsteak Kräuterbutter mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,90
83 Rumpsteak Champignons mit Champignon-Creme-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,90
84 Rumpsteak Madagaskar mit Grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	28,90

Vom Kalb

87 Kalbsleber mit Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln und Gemüse	24,50
---	-------

Vom Lamm

92 Lammkoteletts Rosmarinkartoffeln und Gemüse	26,50
---	-------

Bei uns kommt
nur Hochwertiges
PREMIUMFLEISCH
auf den Tisch



Fischgerichte

93 Calamari-Tuben vom Grill
mit Kräuter Knoblauchsauce,
Salzkartoffeln und Gemüse 20,90

95 Zanderfilet
mit Butter und Salbei,
Salzkartoffeln und Gemüse 21,90

96 Lachs vom Grill
in Knoblauchsauce mit
Salzkartoffeln und Gemüse 26,50



98 Dorade vom Grill
mit Salzkartoffeln, Gemüse
und Knoblauch 24,50

99 Scampi vom Grill
mit Salzkartoffeln, Gemüse
und Knoblauch 32,50

100 Steinbutfilet
mit Shrimps und Safransauce,
Salzkartoffeln und Gemüse 32,50

Wir suchen
den allerbesten
Fisch täglich
selber aus
FRISCHE
GARANTIE



Desserts

102 Tiramisu - hausgemacht - 7,90
Mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer Kaffee und Zabaionecreme mit Kakaopulver



103 Panna Cotta -hausgemacht - 7,90
eine Spezialität aus dem Piemont mit Vanillegeschmack



105 Cassata Siciliana 8,50
Traditionelle sizilianische Eiscremespeise aus einer Lage Zabaione -mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen



106 Tartufo Nero 8,50
Klassisches Halbgefrorenes aus Zabaione u. Schokoladencreme bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen^h



107 Tartufo Pistazie 8,90
Pistazieneis mit einem weichen, dunklen Schokoladenherz überzogene mit gehackten Pistazien



108 Souffle 9,50
Zarte, lockere, luftige Eierspeise mit flüssigen Kern



109 Gelato alla Vaniglia 7,90
3 Kugel Vanilleeis mit Schokoladensauce



Aperitifs

111 Hugo mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser	7,50
112 Hugo Black mit Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Johannisbeersaft, fr. Minze und Mineralwasser	8,50
113 Aperol Spritz mit Prosecco, Aperol und Mineralwasser	7,50
114 Campari-Orange	7,00
115 Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry und frischen Beeren	8,50
116 Prosecco Brut	6,00
117 Limoncello Spritz mit Crème de Cassis und Prosecco	7,50
118 Bitterino Orange (alkoholfrei)	6,50
119 Hugo alkoholfrei	6,50
120 Martini Bianco/Rosso	6,00

Alkoholfreie Getränke

121 Cola	0,3l	3,90
122 Cola Zero	0,3l	3,90
123 Fanta	0,3l	3,90
124 Sprite	0,3l	3,90
125 Spezi	0,3l	3,90
126 Orangensaft	0,3l	4,50
127 Johannisbeersaftschorle	0,3l	4,50
128 Maracujasaftschorle	0,3l	4,50
131 Ginger-Ale	0,2l	3,90
132 Bitter Lemon	0,2l	3,90
133 Apfelsaftschorle	0,3l	3,90



134 Aqua Panna	0,25l	3,50
135 Aqua Panna	0,75l	7,50
136 San Pellegrino	0,25l	3,50
137 San Pellegrino	0,75l	7,50
138 Ice-Tea Peach	0,3l	4,50

Biere vom Fass

140 Warsteiner Pils	0,3l	3,50
141 Warsteiner Pils	0,5l	4,90
142 Radler	0,3l	3,50
143 Radler	0,5l	4,90
144 Cola-Bier	0,3l	3,50
145 Cola-Bier	0,5l	4,90
146 Warsteiner alkoholfreies Pils	0,33l Fl.	3,90



147 König Ludwig Hefe Hell	0,5l Fl.	4,90
148 König Ludwig Hefe Dunkel	0,5l Fl.	4,90
149 König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5l Fl.	4,90

Apfelwein

151 Apfelwein süß/sauer	0,25l	3,50
152 Apfelwein süß/sauer	0,5l	4,90

Warme Getränke

153 Espresso	2,90
154 Espresso Macchiato	3,40
155 Espresso Doppio	3,90
156 Caffè Crema	3,90
157 Cappuccino	3,90
158 Latte Macchiato	4,50
159 Frischer Minzetea	3,90

Weine im Ausschank



Weine Rot 0,2l, Italienⁱ

161 Montepulciano - trocken, Abruzzen	7,50
162 Primitivo - trocken, Apulien	7,50
163 Merlot - halbtrocken, Sizilien	6,90
165 Lambrusco - lieblich, Emilia-Romagna	6,90

Roséwein 0,2l, Italien

166 Bardolino Rosé - trocken, Venetien	7,50
--	------

Weine weiß 0,2l, Italien

167 Pinot Grigio - trocken, Friaul	7,50
171 Weißweinschorle	6,90
172 Lugana - trocken, Lombardai	8,90

Fragen Sie nach unsere Weinkarte mit reichhaltige Auswahl erstklassiger Weine, aus Italiens besten Anbaugebiete.

Longdrinks 0,2l

175 Jacky Cola - USA, 45%	7,50
176 Bacardi-Cola /Lemon /Orange Cuba, 38%	7,50
177 Asbach-Cola - Deutschalnd, 38%	7,50
178 Wodka-Lemon /Orange	6,50



Liköre 2 cl

180 Grappa della Casa - Italien, 38%	5,50
181 Sambuca - Italien, 40%	4,50
182 Limoncello - Italien 35%	4,50
183 Amaretto - Italien, 28%	4,50
184 Ramazzotti - Italien, 42%	4,50
185 Averna - Italien, 29%	4,50
186 Baileys Irish Cream - Irland, 17%	4,50
187 Fernet Branca - Italien, 42%	5,50
188 Cynar - Italien, 16,5%	5,50
189 Williams Birne - England, 37,5%	4,50
190 Jägermeister - Deutschland, 35%	4,50
191 Vecchia Romagna - Italien, 38%	6,50
192 Brandy ⁱ	7,50
193 Tequila Silver - Mexico, 38%	5,50
194 Tequila Gold - Mexico, 38%	6,50

Vielen Dank für Ihren Besuch.
Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat,
würden wir uns über einen
netten und freundlichen Eintrag auf
Google/Facebook/Instagram sehr freuen.

Ihr Luna Bianca Team.

Ihr Ristorante für jede Gelegenheit

- Ristorante
- Pizzeria
- Lieferservice
- Catering
- Individuelle Menüs
- Festlichkeiten aller Art
- Große Außenterrasse
- Mediterranes Ambiente

LUNA BIANCA Ladislaus-Winterstein-Ring 1A, 65795 Hattersheim am Main
Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag und Feiertage von
11:30 bis 14:30 und 17:00 bis 22:30 Uhr - Montag Ruhetag
Telefon: 06190 2434 / 06190 71122 - info@luna-bianca.de - www.luna-bianca.de

"Bei Fragen zu Nahrungsmitteln und Allergien oder Unverträglichkeiten fragen
Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung."

Alle Preise in dieser Speisekarte in Euro inklusive gesetzlichen MwSt. und Bedienung.