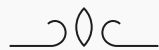


Luna
RESTAURANT





MENÙ SICILIANO

Quella del nostro Chef Calogero è una passione nata durante l'infanzia, quando, con curiosità e voglia di mettere le mani in pasta, guardava la nonna cucinare i piatti della tradizione gastronomica siciliana, cercando di imparare tutti i segreti.

Quella passione si è trasformata oggi in una vera e propria vocazione, grazie alla quale lo chef realizza pietanze raffinate che, partendo proprio da quella tradizione, ne prendono l'essenza e la uniscono alla cucina moderna.

Vuoi conoscere meglio questa storia?
Guarda il video presentato all'Agrigento Cooking Show!



Premio come miglior video alla gara
"Agrigento Cooking Show"

Videomaker: Andrea Vanadia





Impalavittati

Sarde, panfritto al prezzemolo, maionese di acciughe.

A Carrittera

Spaghetto, ciliegino, aglio e basilico.

U Pesci Spata

Pesce spada, pomodorini, olive nere e capperi.

U Cannolu

Ricotta, granella di pistacchio e arancia candita.

€ 50,00 a persona

Il prezzo del menù Siciliano comprende acqua, coperto e servizio. Al fine di poter offrire la migliore esperienza, si consiglia la scelta di un unico menù degustazione per tutti gli ospiti.



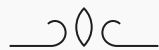
*Nel menù sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



FIDATI DI ME

DOVE L'IMPREVEDIBILITÀ DEL MARE
E DELLA SPIAGGIA SI INCONTRANO,
PER UN'AVVENTURA PIENA DI GUSTOSE SORPRESE.





Eclissi € 80,00
Menù degustazione da 6 portate.

Superluna € 100,00
Menù degustazione da 8 portate.

Il prezzo dei menù degustazione comprende acqua, coperto e servizio. Al fine di poter offrire la migliore esperienza, si consiglia la scelta di un unico menù degustazione per tutti gli ospiti.



*Nel menù sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



CRUDI

DIRETTAMENTE DALLE PROFONDITÀ DEL GUSTO,
TUTTO IL PIACERE DEL MARE
SALE A BORDO DEL VOSTRO PALATO.





Ostriche € 4,00 / pezzo.

Carpaccio di Gambero Rosso € 25,00

Crema fraîche, estratto di gambero rosso e fiori eduli.

Tartare di tonno € 18,00

Olio, limone, sale, pepe.

Crudit  € 25,00

Gambero rosso, scampi,
tonno, pescato del giorno.



*Nel men  sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



ANTIPASTI

CIÒ CHE INCREMENTA IL GUSTO DELL'ATTESA
LA PARTENZA PER UN VIAGGIO
CHE FARÀ PORTO AL VOSTRO CUORE.





Tentacoli di Polpo € 18,00

Crema di carote, sedano e crumble di olive nere.

Polpette di Baccalà € 18,00

Peperoni in diverse consistenze.

Insalatina di Sgombro € 17,00

Cuore di lattuga, ciliegino e salsa di mais.

Prosciutto Crudo di Suino Nero dei Nebrodi € 20,00

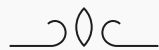
Stagionato 36 mesi, crostini di pane e marmellata di cipolle.

Uovo CBT € 16,00

Fonduta di Ragusano e caviale.



*Nel menù sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



PRIMI

DOVE HA INIZIO LA SCOPERTA
DELLE PIÙ BUONE TRADIZIONI.
LA PRIMA TAPPA IN UN IMMENSO
MARE DI DELIZIE.





Spaghetto € 18,00

Vongole, acqua di mare,
panfritto al prezzemolo.

Ravioli di Ricotta € 20,00

Tartare di gambero rosso e la sua essenza.

Risotto Zafferano € 20,00

Carpaccio di scampi, burrata e pistacchio.

Casarecce € 17,00

Fonduta di Ragusano, guancialetto croccante e pepe.

Tagliatelle Verdi all'uovo € 17,00

Crema di melanzane, mandorle tostate e
pomodorini confit.



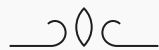
*Nel menù sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



SECONDI

A METÀ TRA LA TERRA E IL MARE,
AVVENTURE DAL SAPORE AFFASCINANTE
CHE FANNO VELA VERSO NUOVE ESPERIENZE.





Seppia arrosto € 18,00
Salsa Bernese e chips al Nero di seppia.

Trancio di Spigola arrosto € 25,00
Caponata di zucchine e gel allo Yuzu.

Tonno Rosso del Mediterraneo € 25,00
Pak choi e salsa di barbabietola.

Filetto di Manzo € 25,00
Purea di patate e fondo bruno.

Parmigiana di melanzane € 16,00



*Nel menù sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



DOLCI

UN'ISOLA SFIORATA DALLE ONDE,
DA UNA BONTÀ TUTTA DA SCOPRIRE.
UN GIRO DI BOA PRIMA DI GETTARE L'ANCORA.





Cannolo € 5,00

Ricotta, granella di pistacchio,
arancia candita.

Lunatico € 8,00

Crema mascarpone, crumble di cacao,
salsa di caffè e Amaro Amara, sale Maldon.

Crostatina € 8,00

Cremoso al pistacchio, chicchi di caffè
e cioccolato bianco.

Speziato € 8,00

Panna cotta al rosmarino e
pesca sciroppata al pepe di Sichuan.

Cheesecake € 8,00



*Nel menù sono presenti alimenti surgelati o abbattuti in loco.
Per qualsiasi informazione su di essi e sugli allergeni presenti
nei piatti, chiedere al personale di sala.*



BIBITE

LUNGO LA ROTTA, TRA UNA TAPPA E L'ALTRA,
UNA PAUSA PER RINFRESCARSI PRIMA
DI SALPARE DI NUOVO.





L'ACQUA

Acqua naturale € 4,00

Acqua frizzante € 4,00

Lete € 4,00

ANALCOLICHE

Coca-Cola € 4,00

Coca-Cola Zero € 4,00

Estathé limone € 4,00

Estathé pesca € 4,00

Spuma € 4,00

Aranciata € 4,00

Chinotto € 4,00

Gassosa € 4,00

BIRRA SAPÈ

Licatisa - bionda € 6,00

Barunissa - bianca € 6,00

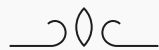
Cumhari - ambrata € 6,00

Piccatura - rossa € 6,00

Viddanedda - nera € 6,00



COPERTO E SERVIZIO € 5,00

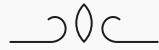


GRAZIE PER AVER SCELTO LUNA RESTAURANT!

Vorremmo chiederti di dedicarci qualche minuto
per lasciare una recensione al nostro ristorante.

La tua opinione è importante per noi e ci aiuterà a
migliorare la qualità del nostro servizio.





@LunaRestaurantLicata

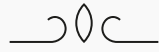


@lunarestaurantlicata



www.lunarestaurant.eu





Luna
RESTAURANT

