

Antipasti vegetariani

Parmigiana 3.0 Fette di melanzane fritte panate al panko, con stracciatella, pomodoro confit, perlage di basilico riduzione di grana	€ 12,00
L'Uovo Oggi Uovo pochè su nido di cicoria con crema di pecorino, olio al tartufo	€ 10,00
Caponata Siciliana Melanzane, peperoni, cipolla, pinoli, uvetta, menta, il tutto cotto in agrodolce	€ 12,00

Antipasti di mare

Salsedine Tagliere di pesce crudo* del giorno, tartare di pesce*, crostacei^, molluschi, servito con varie profumazioni homemade del nostro alambicco	€ 35,00
Luna Tartare di pesce crudo* del giorno con riduzione di prezzemolo, cioccolato modicano e geleè d'arancia	€ 18,00
Pizzico Scampi crudi^ marinati al limone, pepe nero in grani grossi, scorza di lime	€ 25,00
Re dei Mari Tartare di tonno* rosso, su riduzione di peperoni, foglie di menta, cipolla in agrodolce e pinoli croccanti	€ 20,00
Caponata di Mare Melanzane e peperoni fritti con cipolla in agrodolce, cozze, tocchi di spada o tonno^, gamberi	€ 18,00

Antipasti di carne

Tartare Moon Tartare di manzo* di scottona siciliano alla senape, uvetta, cioccolato modicano, cipolla rossa marinata all'aceto, germogli misti	€ 18,00
Icaro Lingue di pane all'origano con straccetti di pluma iberica in salsa bbq	€ 18,00

Primi piatti

Meno '900 Spaghetti di gragnano al gambero rosso^ di Sicilia, con stracciatella di bufala e pistacchi D.O.P. di Bronte	€ 22,00
Non c'è Scampo Linguine di gragnano agli scampi^, bisque di crostacei, pomodorino rosso siciliano, menta fresca	€ 25,00
Riccio al chiaro di Luna Spaghetti di gragnano con polpa di ricci*, prezzemolo, scorze di limone, peperoncino rosso	€ 25,00
Aragosta Linguine di gragnano con aragosta^ rossa, bisque di crostacei, menta fresca, pomodorino rosso siciliano	€ 28,00

Sirena dello Ionio Pacchero di gragnano con tocchetti di tonno^ cotto, melanzane fritte, pomodorini rossi e gialli siciliani menta fresca	€ 23,00
Nero di Luna Linguina di gragnano al nero di seppia^, ricotta fresca, prezzemolo	€ 23,00
Mare Nostrum Risotto acquerello con calamari^ cotti alla ghiotta (olive nere, pinoli, menta, salsa di pomodoro), riduzione di prezzemolo, perlage di basilico	€ 23,00
Sarda e Finocchietto Penne di gragnano, pesto di finocchietto selvatico, sarde*, pinoli, uvetta	€ 20,00

Secondi di pesce

Tocco di Mare Tocchetti di pesce del giorno (spigola, dentice, gallinella, orata) cotti in guazzetto di mare, pomodorini gialli siciliani, prezzemolo, origano	€ 22,00
Sfera di Sarda Sfera di sarda^ a beccafico farcita con uvetta, cipolla, mollica in agrodolce, servita su salsa all'arancia di Sicilia	€ 20,00
Tonno Subito Tagliata di tonno* rosso scottato ai semi, su cipolla rossa in agrodolce, maionese alle erbe e insalatina estiva	€ 25,00
Spada Antica Catania Tocco di pesce spada^ cotto con pomodorini rossi siciliani, capperi, pinoli, uvetta, salsa di pomodoro, olive guarnito con germogli di stagione	€ 23,00
Catalana Aragosta* cotta nella sua bisque, con salsa alla catalana (sedano, pomodorino rosso siciliano, salsa di pomodoro carote, olive)	€ 28,00
80 Triglie Triglia ripiena con crema di melanzana cotta a bassa temperatura, caponata siciliana e salsa al prezzemolo	€ 22,00
Sono Fritto Gamberi* pastellati alla birra, panati al panko aromatizzato, fritti e accompagnati da acqua mirabilis	€ 20,00

Secondi di carne

Iberico Filetto di pluma iberica cotta a bassa temperatura per 12 ore, massaggiata con senape al miele ed erbe di stagione marinata al vino rosso siciliano, servita con verdure estive	€ 23,00
---	---------

Contorni

Insalata della Nonna Insalatina di ciliegino con cipolla cruda e ricotta salata	€ 7,00
Misticanza Mix di verdure fresche di stagione	€ 6,00

Ogni piatto servito con pesce crudo, viene abbattuto per questioni sanitarie.
I primi piatti possono avere la variante senza glutine

Dolci

Cannolo Moon € 8,00

Cannolo siciliano con ricotta fresca, scaglie di cioccolato modicano e pistacchi di Bronte

Nuvola Moon € 8,00

Soffice mousse di ricotta fresca, montata al momento e servita con granella di pistacchio DOP di Bronte, grattugiata di cioccolato modicano e guarnita con frutti di bosco

Cheesecake Moon Cioccolato € 9,00

Creata artigianalmente con varietà di topping al cioccolato

Cheesecake Moon Frutti di Bosco € 9,00

Creata artigianalmente con varietà di topping ai frutti di bosco

Cheesecake Moon Nutella € 9,00

Creata artigianalmente con varietà di topping alla nutella

Cheesecake Moon Pistacchio € 9,00

Creata artigianalmente con varietà di topping al pistacchio

Essenza Moon € 9,00

Soffice pan di Spagna guarnito con crema Chantilly, pistacchio di Bronte D.O.P. in granella contornato con frutti di bosco

Sfera di gelato Cioccolato € 7,00

Gelato artigianale al gusto di cioccolato

Sfera di gelato Fragola € 7,00

Gelato artigianale al gusto di fragola

Sfera di gelato Limone € 7,00

Gelato artigianale al gusto di limone

Sfera di gelato Pistacchio € 7,00

Gelato artigianale al gusto di pistacchio

The logo for MOON is displayed in a bold, black, sans-serif font. The word 'MOON' is written in all caps. The letters 'O' and 'U' are stylized, with the top curves of the 'O's and 'U's overlapping and extending upwards, creating a unique, modern look.