



---

# LUNA MINOICA

---

SUITES & APARTMENTS

POOL BISTROT

# LIGHT LUNCH

opening time 12.30 - 15.00

## SALADS AND POOLSIDE STARTERS

INSALATA CAPRESE <b>5-7</b> pomodoro siccagno, mozzarella di bufala, pesto al basilico siccagno tomato, buffalo mozzarella, basil pesto	€12,00
INSALATA ALLEGRA <b>1-7-11</b> lattuga, misticanza, carote, scaglie di grana, cubetti di pane fritto lettuce, mixed greens, carrots, shaved Grana cheese, and fried bread cubes	€12,00
INSALATA SICILIANA <b>7-12</b> pomodoro, cipolla, capperi, olive verdi, ricotta slata, basilico tomato, onion, capers, green olives, salted ricotta, and basil	€12,00
FRITTO MIX <b>1-5-7-11</b> panelle, crocchette di patate, crocchette di latte Sicilian chickpea fritters, potato croquettes, milk croquettes	€12,00
COTOLETTA DI TUMA <b>1-5-7-11</b> Tuma fresca panata e fritta Breaded Tuma cheese cutlet	€10,00

# LIGHT LUNCH

opening time 12.30 - 15.00

## PASTA

- BUSIATA FRESCA AL PESTO TRAPANESE **1-8** €16,00  
pasta fresca con pomodoro, mandorle, basilico e aglio  
fresh pasta with tomatoes, almonds, basil, and garlic
- RIGATONI CON PESTO DI ZUCCHINE, GUANCIALE E CREMA DI BURRATA **1-7-8** €16,00  
zucchine, guanciale, crema di burrata  
zucchini, crispy guanciale, burrata cream

## INTERNATIONAL STREET FOOD

- BAGEL AL SALMONE **1-4-7-8-11-12** €16,00  
Bagel con salmone, formaggio fresco, pomodoro, cipolla in agrodolce e  
misticanza - servito con patatine fritte  
Bagel with salmon, fresh cheese, tomato, sweet-and-sour onions, and mixed  
greens - served with fries
- SICILIAN CHEESEBURGER **1-3-7-11-12** €16,00  
hamburger di carne di Scottona, pomodoro, caciocavallo, lattuga, cipolla in  
agrodolce e cetriolini - servito con patatine fritte.  
premium Scottona beef burger with tomato, melted caciocavallo cheese,  
lettuce, sweet-and-sour onion, and pickles - served with fries.
- TOAST AND FRIES **1-3-6-7-10-11** €12,00  
toast con prociutto e formaggio, patatine chips  
toast with ham and cheese, chips

# LIGHT LUNCH

opening time 12.30 - 15.00

## KIDS MENU

BUSIATA FRESCA CON SALSA DI POMODORO SICCAGNO <b>1</b> salsa di pomodoro siccagno, basilico tomato sauce, basil	€14,00
BUSIATA FRESCA CON PESTO AL BASILICO <b>1-7</b> pesto di basilico fresco fresh basil pesto	€14,00
KIDSBURGER <b>1-3-6-7-10-11</b> hamburger di carne di Scottona e formaggio - servito con patatine fritte. premium Scottona beef burger with tomato and cheese - served with fries.	€14,00
TOAST AND CHIPS <b>1-3-6-7-10-11</b> toast con prociutto e formaggio, patatine chips toast with ham and cheese, chips	€8,00

# LIGHT LUNCH

opening time 12.30 - 15.00

## FRUIT AND DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA €7,00  
Selezione di frutta di stagione  
Selection of seasonal fruit

PISTACCHIO&LAMPONI 1-3-6-7-8-11-12 €7,00  
Frolla al burro, pan di spagna al pistacchio, elèe ai lamponi, crema al pistacchio pralinato e mousse ai pistacchi di Sicilia  
Butter shortcrust pastry, pistachio sponge cake, raspberry éclair, pistachio cream and pistachio mousse

CASSATINA 1-3-5-6-7-8-10-11-12 €6,00  
Pan di spagna, crema di ricotta con gocce di cioccolato, marzapane alle mandorle e pistacchio, frutta candita  
Sponge cake, ricotta cream with chocolate drops, almond and pistachio marzipan, candied fruit

# SNACKS BY THE POOL

TOAST AND CHIPS **1-3-6-7-10-11** €8,00  
toast con prociutto e formaggio, patatine chips  
toast with ham and cheese, chips

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA €7,00  
Selezione di frutta di stagione  
Selection of seasonal fruit

PISTACCHIO&LAMPONI **1-3-6-7-8-11-12** €7,00  
Frolla al burro, pan di spagna al pistacchio, elèe ai lamponi, crema  
al pistacchio pralinato e mousse ai pistacchi di Sicilia  
Butter shortcrust pastry, pistachio sponge cake, raspberry éclair,  
pistachio cream and pistachio mousse

CASSATINA **1-3-5-6-7-8-10-11-12** €6,00  
Pan di spagna, crema di ricotta con gocce di cioccolato, marzapane  
alle mandorle e pistacchio, frutta candita  
Sponge cake, ricotta cream with chocolate drops, almond and pis-  
tachio marzipan, candied fruit

CHIPS 50g €2,50

PISTACCHI 50g €4,00

# DRINK MENU

## COFFEE AND MORE

CAFFE' ESPRESSO/DECA	€ 2,00
CAFFE' DOPPIO ESPRESSO/DECA	€ 2,50
CAFFE' AMERICANO	€ 2,50
CAFFE' D'ORZO	€ 2,50
GINSENG	€ 2,50
CAPPUCCINO/DECA	€ 3,00
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 3,00
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
THE CALDO	€ 2,50
GELATO AFFOGATO AL CAFFE'	€ 5,00

## DRINKS

COCA COLA 33cl	€ 3,00
COCA COLA ZERO 33cl	€ 3,00
FANTA 33cl	€ 3,00
ACQUA TONICA 20cl	€ 3,50
ACQUA TONICA AL POMPELMO 20cl	€ 4,00
SUCCO DI FRUTTA 25cl	€ 2,50
THE FREDDO 33cl	€ 2,50
BIBITE ANTICA RICETTA vari gusti	€ 3,00
CRODINO	€ 2,50
ACQUA NATURALE PANNA 75cl	€ 3,00
ACQUA FRIZZANTE SANPELLEGRINO 75cl	€ 3,00
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50cl	€ 1,00

# COCKTAILS

## SPRITZ

aperol/campari - prosecco - soda

€ 8,00

## MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, succo di lime

€ 10,00

## TEQUILA SUNRISE

tequila, orange juice, granadine syrup

€ 10,00

## GIN FIZZ

gin, succo di limone, zucchero, soda

€ 10,00

## AMERICANO

campari, vermut rosso, soda

€ 10,00

## NEGRONI

campari, vermut rosso, gin

€ 10,00

## NEGRONI SBAGLIATO

campari, vermut rosso, spumante

€ 10,00

## GIN TONIC

aperol/campari - prosecco - soda

€ 10,00 / € 13,00

## COCKTAIL MARTINI

gin, vermut dry

€ 10,00

## MOJITO

rum, succo di lime, menta, zucchero, soda

€ 10,00

## HUGO

spumante, sciroppo di sambuco, soda

€ 10,00

## PALOMA

tequila, succo di lime, soda al pompelmo

€ 10,00

## COCKTAIL ANALCOLICO

€ 8,00



# GIN

BALLOR	€ 10,00	TANQUERAY	€ 8,00
MARE	€ 10,00	BOMBAY SAPPHIRE	€ 8,00
APENERA	€ 10,00	SALE	€ 8,00
DUNE	€ 10,00	FABBRI GIN AMARENA	€ 8,00
HENDRIX	€ 10,00		

# VODKA

BELVEDERE	€ 10,00
GREY GOOSE	€ 10,00
MOSKOVSKAYA	€ 8,00



# BEER AND SPIRITS

## BIRRE | BEER

BIRRA DELLO STRETTO	€ 5,00
EPICA EOLO - BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA	€ 6,00
EPICA TIFEIO - BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA	€ 6,00
CORONA	€ 5,00
CORONA CERO - ZERO ALCOL	€ 5,00
PERONI GLUTEN FREE	€ 5,00

## SPIRITS

LIMONCELLO	€ 5,00
AMARO	€ 5,00
RUM	€ 8,00
BRANDY	€ 8,00
GRAPPA	€ 8,00
WHISKY	€ 8,00



## VINI BIANCHI BIO

FIANO	€ 18,00
GRILLO	€ 18,00
CATARRATTO	€ 18,00
ORE'- CHARDONNAY	€ 21,00

## VINI ROSSI BIO

'A ZITA CU ZITU - NERO D'AVOLA	€ 21,00
PIZZIFERRU - PERRICONE	€ 21,00

## BOLLICINE BIO

CATARILLO	€ 18,00
LUNA Y SOL - SPUMANTE ROSE'	€ 18,00
METODO CLASSICO - 72 MESI CHARDONNAY	€ 50,00

## CALICE | GLASS OF WINE

ROSSO   RED	€ 7,00
BIANCO   WHITE	€ 6,00
BOLLICINE   SPARKLING	€ 7,00

i prezzi indicati si riferiscono alla bottiglia di vino con servizio al tavolo  
the mentioned prices are for the wine bottle served at the table

# ALLERGENI ALIMENTARI

- **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, e prodotti derivati
- **CROSTACEI E DERIVATI**  
marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili
- **UOVA E DERIVATI**  
uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
- **PESCE E DERIVATI**  
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali
- **ARACHIDI E DERIVATI**  
creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- **SOIA E DERIVATI**  
prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- **LATTE E DERIVATI**  
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**  
mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci pecan, anacardi, pistacchi
- **SEDANO E DERIVATI**  
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- **SENAPE E DERIVATI**  
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**  
semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
consERVE di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, nell'aceto, funghi secchi e bibite analcoliche e succhi di frutta
- **LUPINO E DERIVATI**  
presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari
- **MOLLUSCHI E DERIVATI**  
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...