

CalaLUNA
restaurant

“La Sicilia è la mia isola e la mia vita anche in cucina. Qui tutto è in equilibrio, natura ed eleganza. Ed è quello che cerco nei miei piatti: cura dei prodotti, nitidezza dei sapori, presentazione impeccabile”

"Sicily is my home, my island and my inspiration. Everything is balanced with nature and performed with elegance. This is what I would instill in my dishes: product care, clear flavour, impeccable presentation"

Nunzio Tomasello
Executive Chef

 piatti vegetariani - *vegetarian dishes*

Per effetto della disponibilità sui mercati, in alcuni periodi dell'anno, i piatti contrassegnati * possono contenere alcuni ingredienti surgelati, mentre per i piatti contrassegnati ** vengono utilizzati prodotti freschi ma abbattuti per la corretta conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria.

*As a result of the availability on the markets, in some periods of the year, the dishes marked * may contain some frozen ingredients, while the dishes marked ** are fresh products cut down for proper storage, in compliance with health legislation.*

Le pietanze del ristorante possono contenere allergeni quali glutine, crostacei, uova, arachidi, frutta secca a guscio, soia, latte e derivati, sedano, sesamo, molluschi, pesce, senape, lupini, anidride solforosa. Vogliate far presente allo staff eventuali allergie o intolleranze.

The dishes from this restaurant may contain allergens such as, gluten, crustaceans, eggs, peanuts, nuts, soybeans, milk products, celery, sesame, seashells, fish, mustard, lupines, sulfur dioxide. Please inform the staff of any allergies or intolerances.

Supplemento servizio in camera • *Room service supplement*

Euro 20,00

Degustazione – *Tasting* La Rocca

Un viaggio tra prodotti di terra e mare legati al territorio.
Ricette tipiche e abbinamenti fantasiosi per portare in tavola i gusti ed i profumi della Sicilia.

*A journey through land and sea products linked to the territory.
Typical recipes and imaginative combinations which bring on the table the tastes and aromas of Sicily.*

**** Ombrina - Croaker**

marinata, misticanza, katsuobushi, pompelmo rosa e falda di pomodoro
marinated, mixed salad, katsuobushi, pink grapefruit and tomato flake

Manzo - Beef

tartare, capperi delle Eolie, nocciole tostate e crema di ricotta
tartare, Eolian capers, roasted almonds and ricotta cheese cream

Spaghetti

* ricci, ricotta, bottarga e lime
** sea urchins, ricotta cheese, bottarga and lime*

Busiate fresche - Fresh pasta “busiate”

piselli, pecorino e guanciale
peas, pecorino cheese and bacon

Maialino - Piglet

mela, aceto, senape, cipolla bruciata e caffè
apple, vinegar, mustard, “burnt” onion and coffee

**** Tonno - Tunafish**

indivia brasata al miele di cardo, riduzione al vino rosso
endive brased with thistle honey and red wine reduction sauce

Mousse al pistacchio - Pistachio mousse

crocante gianduia, nocciola e salsa al cioccolato
crispy gianduja, hazelnut and chocolate sauce

Euro 115,00 p.p.

Degustazione – *Tasting*
Il nostro menù della tradizione – *Our traditional menù*



Caponata di melanzane

Aubergine caponata

Pasta alla Norma

Pasta in Norma style

Spaghettoni freschi con sarde

Homemade pasta with pilchards

*** Pescespada alla palermitana**

** Swordfish steak in Palermo style*

*** Gamberoni rossi di Mazara alla griglia**

** Grilled king prawns from Mazara*

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

Euro 95,00 p.p.

Crudi – *Raw fish*

*** Gamberone rosso di Mazara - *King prawns from Mazara***

Euro 42,00

*** Scampo - *Shrimp***

Euro 38,00

**** Tonno del Mediterraneo - *Mediterranean tuna fish***

Euro 32,00

**** Salmone - *Salmon***

Euro 28,00

**** Ostrica “Special Daniel Sorlut” - *“Special Daniel Sorlut” Oyster***

Euro 10,00 cad - *each*

Plateau Royal - *Royal plateau*

Euro 75,00



Antipasti – Starters

**** Ombrina - Croaker**

marinata, misticanza, katsuobushi, pompelmo rosa e falda di pomodoro

marinated, mixed salad, katsuobushi, pink grapefruit and tomato flake

Euro 28,00

*** Baccalà - Codfish**

agrumi, crudité, finocchietto, cappero e maionese all'arancia

citrus fruit, raw fish, wild fennel, capers and orange mayonnaise

Euro 26,00

Caponata di melanzane



Aubergine caponata

Euro 18,00

Manzo - Beef

tartare, capperi delle Eolie, nocciole tostate e crema di ricotta

tartare, Eolian capers, roasted almonds and ricotta cheese cream

Euro 28,00

**** Tonno rosso - Red Tuna fish**

tartare, bufala, mandorle tostate di Noto, pistacchio di Bronte e crostini di Tumminia

tartare, buffalo mozzarella, roasted almonds from Noto, pistachio from Bronte and Tumminia flour croutons

Euro 29,00



Polpette - Vegetarian meatballs

ceci, zucca e limone

chickpea, pumpkin and lemon

Euro 20,00

Pasta e Riso – *Pasta and Rice*

Spaghetti

* ricci, ricotta, bottarga e lime

** sea urchins, ricotta cheese, bottarga and lime*

Euro 30,00

Tagliatelle - *Noodles*

aglio, burro, peperoncino, * crudo di scampi, colatura di alici e olive nere

*garlic, butter, hot pepper, * raw scampi, anchovies dressing and black olives*

Euro 29,00

Busiate fresche - *Fresh pasta “busiate”*

piselli, pecorino e guanciale

peas, pecorino cheese and bacon

Euro 24,00

Pasta alla Norma

Pasta in Norma style

Euro 20,00

Spaghettoni freschi con sarde

Homemade pasta with pilchards

Euro 24,00

Crema tiepida di zuccina legendaria - *Warm cream of tenerumi courgette*

pomodorino e ricotta salata

cherry tomato and salted ricotta

Euro 18,00

Riso - *Rice*

cozze, crema di pomodorino giallo e bufala

mussels, yellow tomato cream and buffalo mozzarella

Euro 28,00

Mare – Sea

**** Ricciola - Amberjack**

in pastella di ceci, misticanza e maionese all'arancia
in chickpea batter, salad and orange-flavoured mayo

Euro 29,00

**** Ombrina - Croaker**

piselli, curry, zenzero e riduzione di balsamico
peas, curry, ginger and balsamic vinegar

Euro 30,00

**** Tonno - Tunafish**

indivia brasata al miele di cardo, riduzione al vino rosso
endive brased with thistle honey and red wine reduction sauce

Euro 29,00

*** Pescespada alla palermitana**

*** *Swordfish steak in Palermo style***

Euro 24,00

*** Gamberoni rossi di Mazara alla griglia**

*** *Grilled king prawns from Mazara***

Euro 42,00

Terra – Land

Maialino - Piglet

mela, aceto, senape, cipolla bruciata e caffè
apple, vinegar, mustard, "burnt" onion and coffee

Euro 28,00

Manzo - Beef

filetto, crema di sedano rapa allo zafferano, cipollotto arrosto, arachidi croccanti e riduzione al frappato
fillet, saffron flavoured celeriac cream, roasted spring onion, crispy peanuts and Frappato d'Acate wine reduction

Euro 30,00



Funghi e funghi - Selection of mushrooms

Euro 24,00

Dessert

Mousse alla mandorla - *Almond mousse*

con limone e fragola

with lemon and strawberry

Euro 12,00

Mousse al pistacchio - *Pistachio mousse*

croccante gianduia, nocciola e salsa al cioccolato

crispy gianduja, hazelnut and chocolate sauce

Euro 12,00

Pere - *Pears*

caffè e gelato al cioccolato

coffee and chocolate ice cream

Euro 12,00

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

Euro 12,00

Selezione di gelati artigianali

Selection of artisanal ice cream

Euro 12,00

Selezione di formaggi siciliani

Selection of Sicilian cheese

Euro 15,00



Menu bambini
Kids menu



Prosciutto e mozzarella

Ham and mozzarella cheese

Euro 12,00

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

Euro 12,00

* **Tortelli al ragù, panna e prosciutto**

* *Tortelli with ragout, cream and ham*

Euro 14,00

Hamburger di vitello con patatine fritte

Veal hamburger with french fries

Euro 18,00

Pollo alla piastra con patatine fritte

Chicken breast with french fries

Euro 18,00

Filetto di pesce del giorno al vapore con verdure

Steamed fish fillet of the day with vegetables

Euro 20,00

Gelati artigianali e frutta fresca

Homemade ice cream and fresh fruit

Euro 10,00