

Antipasti vegetariani

America Patate dolci americane° accompagnate con salsa al peperone	€ 5,00
Oro verde Tris di patate° (dippers - twister - americane) su cascata di salsa al pistacchio	€ 6,00
Prima colazione Uovo all'occhio di bue al sentore di tartufo, con polvere di amaretto, miele e top di stracciatella	€ 8,00
Pane e burrata Fette di pane croccante con contorno di burrata fresca, ciliegino colorato e crema al basilico	€ 9,00
Eclissi Millefoglie di melanzane fritte panate, salsa di pomodoro, crema di basilico, stracciatella e fonduta di parmigiano	€ 9,00
Caponata classica siciliana Dadolata di ortaggi siciliani fritti (melanzane e peperoni) con cipolla, pinoli, uvetta, menta e basilico sfumati in agrodolce	€ 8,00

Antipasti di mare

Sarde crispy Sarde°panate e fritte servite con mayo alla menta con contorno di rucola e pomodorino confit	€ 9,00
Polpo 'n' chips Polpo° bollito e marinato agli agrumi contornato da chips° di patate croccanti e mayo al tartufo	€ 12,00
Bruschetta di mare Bruschettone di pane con salmone affumicato, rucola, pomodoro confit, cipolla agrodolce e salsa di aceto balsamico	€ 8,00
Trilogy Tris di tartare di salmone°, tonno° e spigola° arricchite con insalatina di stagione e tris di salse (teriyaki - yogurt - mayo alle erbe)	€ 16,00
Crunchy Fritto di calamari°, gamberi* e calamari spillo°, panati con farina di riso e serviti con salsa moon	€ 14,00

Antipasti di carne

Baked Spicchi di patata fresca cotte al forno con speck croccante e scamorza filante	€ 7,00
Tartare moon Battuta di manzo^ siciliano alla senape con uvetta, petali di cioccolata, cipolla in agrodolce e germogli di stagione	€ 15,00
Pig BBQ Fette di pane abbrustolite all'origano con straccetti di pulled pork° in salsa BBQ	€ 15,00

Primi piatti

Turbo carbo Spaghetti classici alla carbonara con guanciale croccante, riduzione di salsa di pecorino romano e crunch di guanciale al pepe nero	€ 14,00
Tutto nella norma Paccheri in salsa di pomodoro, melanzane fritte, pesto di basilico e quenelle di ricotta	€ 13,00
Cacio / cozze / lime Gnocchetti di patata fresca con crema di pecorino e cozze° saltate al sentore di lime	€ 14,00
Gamberi & pistacchio Linguine con crema di pistacchio, gamberi* saltati alla menta e dadolata di gambero crudo*	€ 16,00
Nebrodirina Strozzapreti al ragù rosso di maialino con riduzione di grana, pesto di basilico e pinolo croccante	€ 15,00
Fungo Risotto carnaroli invecchiato con funghi° di bosco, guanciale croccante e olio aromatizzato al tartufo	€ 18,00

Secondi di pesce

Fiume Tocco di salmone° grigliato al pepe nero, servito con insalata misticanza e crema di carote arrosto	€ 17,00
Tonno subito Tataki di tonno rosso° scottato in crosta di pistacchi, servito con cipolla in agrodolce e mayo alla menta	€ 19,00
Tocco di mare Filetto di spigola° cotto in umido ai sentori di arancio con sedano, carote, cipolla, pomodorino datterino, uvetta e pinoli tostati	€ 16,00

Secondi di carne

Mungibello Filetto di manzo grigliato servito con funghi° spadellati al burro e nido di spinaci	€ 19,00
Iberico Filetto di maialino iberico*, massaggiata con senape al miele contornata con chips di patate° al tartufo	€ 20,00
Porky pig Filetto di maialino accompagnato da chips di patate° al lime e pepe nero, con nido di bieta al peperoncino	€ 17,00

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

*Abbattuto ^ Congelato a bordo ° Congelato

Coperto € 3,00

Vegetarian appetizers

America American sweet potatoes° accompanied with pepper sauce	€ 5,00
Oro verde Tris of potatoes° (dippers - twisters - American) on a cascade of pistachio sauce	€ 6,00
Prima colazione Fried egg with a hint of truffle, with amaretto powder, honey and stracciatella top	€ 8,00
Pane e burrata Slices of crunchy bread with a side of fresh burrata, colored cherry tomatoes and basil cream	€ 9,00
Eclissi Millefeuille of breaded fried aubergines, tomato sauce, basil cream, stracciatella and parmesan fondue	€ 9,00
Caponata classica siciliana Diced fried Sicilian vegetables (aubergines and peppers) with onion, pine nuts, raisins, mint and basil shaded sweet and sour	€ 8,00

Seafood appetizers

Sarde crispy Breaded and fried sardines° served with mint mayo with a side of rocket and confit cherry tomato	€ 9,00
Polpo 'n' chips Octopus° boiled and marinated in citrus fruits surrounded by crunchy potato chips° and truffle mayo	€ 12,00
Bruschetta di mare Bread bruschettone with smoked salmon, rocket, confit tomato, sweet and sour onion and balsamic vinegar sauce	€ 8,00
Trilogy Tris of salmon°, tuna° and sea bass° tartare enriched with seasonal salad and trio of sauces (teriyaki - yogurt - herb mayo)	€ 16,00
Crunchy Fried squid°, prawns* and squid pin°, breaded with rice flour and served with moon sauce	€ 14,00

Meat appetizers

Baked Wedges of fresh potato cooked in the oven with crunchy speck and stringy scamorza	€ 7,00
Tartare moon Sicilian beef^ tartare with mustard, raisins, chocolate petals, sweet and sour onion and seasonal sprouts	€ 15,00
Pig BBQ Slices of toasted oregano bread with pulled pork° strips in BBQ sauce	€ 15,00

First dishes

Turbo carbo Classic spaghetti carbonara with crispy bacon, pecorino romano sauce reduction and crunch black pepper bacon	€ 14,00
Tutto nella norma Paccheri in tomato sauce, fried aubergines, basil pesto and ricotta quenelle	€ 13,00
Cacio / cozze / lime Fresh potato gnocchi with pecorino cream and sautéed mussels° with a hint of lime	€ 14,00
Gamberi & pistacchio Linguine with pistachio cream, prawns* sautéed with mint and diced raw prawn*	€ 16,00
Nebrodirina Strozzapreti with red pork ragout with parmesan reduction, basil pesto and crunchy pine nuts	€ 15,00
Fungo Aged Camaroli risotto with wild mushrooms°, crispy bacon and truffle-flavoured oil	€ 18,00

Fish main courses

Fiume Touch of salmon° grilled with black pepper, served with mixed salad and roasted carrot cream	€ 17,00
Tonno subito Seared red tuna° tataki in a pistachio crust, served with sweet and sour onion and mint mayo	€ 19,00
Tocco di mare Sea bass fillet° cooked in a stew with hints of orange, celery, carrots, onion, datterino tomatoes, raisins and toasted pine nuts	€ 16,00

Second courses of meat

Mungibello Grilled beef fillet served with mushrooms° sautéed in butter and spinach nest	€ 19,00
Iberico Iberian pork fillet*, massaged with honey mustard, surrounded with truffle potato° chips	€ 20,00
Porky pig Pork fillet accompanied by potato chips° with lime and black pepper, with a nest of chard and chilli pepper	€ 17,00

Dolci

Cheesecake artigianale € 7,00

Cheesecake artigianale scomposta con topping a scelta (pistacchio - frutti di bosco - nutella - caramello salato)

C'era una volta un cannolo € 6,00

Cannolo con ricotta, scaglie di cioccolato e pistacchi

Cannolo sbagliato € 6,00

Cannolo scomposto con ricotta, scaglie di cioccolato e granella di pistacchi

Tiramisù 2.0 € 7,00

Tiramisù homemade servito su colata di espresso

Cuore nero^ € 8,00

Tortino al cuore caldo fondente^ con pere al caramello e scaglie di pistacchio

Oro verde^ € 8,00

Tortino al cuore caldo al pistacchio^ guarnito da topping al pistacchio e frutti rossi

Cioccolato & caramello salato^ € 7,00

Ganache extra dark su una base di caramello salato rivestita da una frolla al cioccolato fondente e guarnita da un ciuffo di panna montata

The logo for MUUN features the letters 'MUUN' in a bold, black, sans-serif font. Above the 'U's, there are two stylized, rounded shapes that resemble the letter 'O' or 'U' without the bottom bar, positioned as if they are floating or stacked above the main text.

^ Prodotto congelato

Sweets

Cheesecake artigianale € 7,00

Decomposed artisanal cheesecake with topping choice (pistachio - berries - Nutella - salted caramel)

C'era una volta un cannolo € 6,00

Cannolo with ricotta, chocolate flakes and pistachios

Cannolo sbagliato € 6,00

Decomposed cannoli with ricotta, flakes of chocolate and chopped pistachios

Tiramisù 2.0 € 7,00

Homemade tiramisu served on pouring of espresso

Cuore nero^ € 8,00

Hot dark heart cake with pears caramel and pistachio flakes

Oro verde^ € 8,00

Warm pistachio heart cake with garnish with pistachio and red fruit topping

Cioccolato & caramello salato^ € 7,00

Extra dark ganache on a caramel base savory covered with a chocolate pastry dark chocolate and garnished with a dollop of cream mounted

The logo for MUUN features the letters 'MUUN' in a bold, black, sans-serif font. Above the 'U's, there are two stylized, rounded shapes that resemble the letter 'O' or 'U' without the bottom bar, positioned as if they are floating above the main text.

^ Frozen product

Vini Bianchi

Tenuta San Michele Murgo Carricante 100 %	€ 35,00
Le sabbie dell'Etna Firriato Carricante 60 % Catarratto 40 %	€ 29,00
Buonora Tasca d'Almerita Carricante 100 %	€ 45,00
Trainara Alessandro di Camporeale Carricante 90 % Catarratto 10 %	€ 39,00
Cavanera Firriato Carricante 90 % Catarratto 10 %	€ 45,00
Vigna di Gabri Donnafugata Ansonica Catarratto Chardonnay Sauvignon Blanc e Viognier	€ 39,00
La fuga Donnafugata Chardonnay 100 %	€ 35,00
Azisa Zisola Grillo 100 %	€ 29,00
Passobianco Franchetti Chardonnay 100 %	€ 45,00
Cavallo delle fate Tasca d'Almerita Grillo 100 %	€ 32,00

Vini Rosé

Sul vulcano Donnafugata Nerello Mascalese 100 %	€ 45,00
Girolamo Russo Etna Rosato Nerello Mascalese 100 %	€ 45,00
Le sabbie dell'Etna Firriato Nerello Mascalese 100 %	€ 35,00

Vini Rossi

Ghiaia nera Tasca d'almerita Nerello mascalese 100 %	€ 39,00
Dea vulcano Donnafugata Nerello mascalese 90 % Nerello cappuccio 10 %	€ 35,00
Croceferro Alessandro di Camporeale Nerello mascalese 100 %	€ 29,00
Lavico Duca di Salaparuta Nerello mascalese 100 %	€ 35,00
Passorosso Franchetti Nerello mascalese 100 %	€ 42,00
Terre della Baronia Milazzo Nero d'Avola 70 % Perricone 30 %	€ 39,00
Angheli Donnafugata Merlot & Cabernet Sauvignon	€ 35,00
Kaid Alessandro di Camporeale Syrah 100 %	€ 32,00
Floramundi Donnafugata Cerasuolo di Vittoria (Nero d'Avola 70 % Frappato 30 %)	€ 35,00
Bayamore Firriato Frappato Merlot Syrah	€ 29,00
Cygnus Tasca d'Almerita Nero d'Avola 60 % Cabernet Sauvignon 40 %	€ 32,00
Bell'assai Donnafugata Frappato 100 %	€ 35,00

00
MUUN