



## TODAY'S SPECIALS

### DRINKS OF THE MONTH

#### MEZZODÌ 8°

Sicilian Gin with elderflower cordial, rosemary and tonic water. Your daytime companion.

12

#### TROPICO 15°

Mezcal Selvatico with raw pineapple and orange flower honey, shaken with fresh lime and a dreamy summer mood.

12



#### ZUPPA DI LENTICCHIE DI USTICA

Lentil soup from Ustica with seasonal vegetables

18

#### VELLUTATA DI ZUCCA CON FORMAGGIO CAPRINO, SEMI DI ZUCCA E OLIO AL ROSMARINO

Pumpkin cream soup with goat cheese, pumpkin seeds and rosemary oil

18

### SEASONAL

#### INSALATA DI RADICCHIO ROSA CON PERE, NOCI, DRESSING DI MELOGRANO E CASTELMAGNO

Pink radicchio salad with pears, walnuts, pomegranate dressing and Castelmagno cheese

15

### TOASTED

Available from 8am till 8pm

#### CLUB SANDWICH CON PATATINE FRITTE 28

Club Sandwich with french fries

Bread, chicken, egg, bacon, salad, tomato, mayonnaise



#### AVOCADO TOAST LùBAR 15

+ UOVO BIO Poached organic egg + 3  
(Galline Felici Principe di Fino)



#### LùTOAST: PROSCIUTTO COTTO E VASTEDDA DEL BELICE 8

Ham and Slow Food Sicilian cheese toast

## RAW SEAFOOD



**GAMBERO ROSSO MARINATO** cad. 4  
Marinated red prawn



**SCAMPO MARINATO** cad. 5  
Marinated langoustine



**OSTRICHE (BRETAGNE)** cad. 5  
Oyster Gillerdeau n.2

 **CEVICHE DI BRANZINO CON AJI AMARILLO, AVOCADO, CETRIOLO, CIPOLLA E CEDRO** 24  
Sea bass ceviche with aji amarillo, avocado, cucumber, onion and citron

**CARPACCIO DI TONNO AL VERDELLO** 18  
Yellowfin tuna carpaccio marinated with Sicilian verdello lemon

 **CARPACCIO DI PESCE BIANCO PESCATO CON BOTTARGA DI MUGGINE, LIMONE E FINOCCHIETTO** 24  
White fish carpaccio with mullet roe, lemon and fennel

**TARTARE DI TONNO CON MANDORLE E TIMO LIMONATO** 18  
Yellowfin tuna tartare with almonds and lemon thyme

## SCUTEDDE

to share

**A' PIZZETTA MARGHERITA** 9  
Lievitazione 24 ore / Leavened 24h

 **PANELLE E AVOCADO** 8  
Fried chickpeas bread served with avocado cream

**POLPETTE DI MELANZANE CON MENTA, MANDORLE E PECORINO** 5pz 11  
Fried polpette with eggplant, mint, almonds and pecorino cheese 5pcs

**CROSTINO CON RICOTTA, ACCIUGHE *ORTIZ SERIE ORO* E SCORZA DI LIMONE** 12  
Tumminia bread with ricotta cheese, *Ortiz Gold Series* anchovies and lemon zest

**FOCACCIA CON BURRATA, ACCIUGHE *ORTIZ SERIE ORO*, SCORZA DI LIMONE, CAPPERI E OLIVE** 12  
Focaccia with burrata cheese, *Ortiz Gold Series* anchovies, lemon zest, capers and olives

**PARMIGIANA ALLA LÙBAR** 12  
Fried eggplant, tomato sauce, mozzarella, Parmesan cheese and basil parmigiana

 **MACCO DI FAVE CON CICORIA SALTATA** 9  
Fava bean purea with sautéed chicory

**ALICI FRITTE E SALSA TARTARA** 12  
Fried anchovies and tartar sauce

 **VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE** 9  
Seasonal grilled vegetables

## HOMEMADE ARANCINI

**RAGÙ DI CARNE E PISELLI** 10  
Arancini with beef ragout and peas

**ALLA NORMA** 10  
Arancini with aubergines, tomato sauce and ricotta cheese

**PROSCIUTTO COTTO, PISELLI E BESCIAVELLA** 10  
Arancini with ham, peas and bechamel

---

## FIRST COURSES

---

 **COUS COUS INTEGRALE DI VERDURE CON PISTACCHIO, 20**  
**CURCUMA E CREMA DI BROCCOLI**

Whole wheat couscous with vegetables, pistachio, turmeric and broccoli cream

**RISO NERO CON SEPIE, RICOTTA E POMPELMO ROSA 22**

Black rice with cuttlefish, ricotta cheese and pink grapefruit

 **ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE E PANGRATTATO 18**

Orecchiette pasta with broccoli rabe, anchovies and breadcrumbs

**BUSIATA AL PESTO DI MANDORLE E POMODORINI CONFIT 18**

Whole grain busiata pasta with almond pesto and confit tomatoes

**PACCHERI ALLA NORMA 18**

Paccheri pasta with tomatoes, eggplants, ricotta cheese and basil

 **SPAGHETTO AL POMODORO 18**

Spaghetti pasta with tomato sauce and basil

**CURRY DI POLLO O GAMBERI, RISO JASMINE E 23**  
**CHUTNEY**

Chicken or shrimps curry, Jasmine rice and chutney

---

## SECOND COURSES

---

**OMBRINA AL SALE CON VERDURE SALTATE 28**

Salt-baked shad with sautéed vegetables

**CALAMARI SALTATI CON CARCIOFI 23**

Sautéed squids with artichokes

**ORECCHIA D'ELEFANTE 32**

Milanese with rocket salad and cherry tomatoes  
or boiled and lightly fried potatoes with oregano

**VITELLO TONNATO CON SALSА SEGRETA, FOGLIE DI CAPPERO, 24**  
**SEDANO E PEPE ROSA**

Veal with secret tuna sauce, caper leaves, celery and pink pepper

---

## SALADS

---

 **INSALATA DI FINOCCHIO, CEDRO, SCAROLA RICCIA, 15**  
**CAROTA, MELA E PISTACCHIO CON SALSА TAHINA**

Fennel, citron, curly escarole salad, carrot, apple and pistachio salad with tahini dressing

**INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO 18**

Artichokes and Parmesan cheese salad

 **TIEPIDO CARPACCIO DI POLPO 18**  
**CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI E SEDANO**

Carpaccio of warm marinated octopus with taggiasca olives, capers and celery



  **ZUPPA DI LENTICCHIE DI USTICA 18**

Lentil soup from Ustica with seasonal vegetables

**VELLUTATA DI ZUCCA CON FORMAGGIO CAPRINO, 18**  
**SEMI DI ZUCCA E OLIO AL ROSMARINO**

Pumpkin cream soup with goat cheese, pumpkin seeds  
and rosemary oil

## FROM OUR PATISSERIE

CANNOLO DI RICOTTA FATTO A MANO DA NOI 4  
Homemade ricotta cheese cannolo

CANNOLO DI RICOTTA MIGNON FATTO A MANO DA NOI 2 pz 4  
Homemade small ricotta cheese cannolo 2pcs

+ GRANELLA DI PISTACCHIO Granulated pistachios +1  
+ CIOCCOLATO FONDENTE Dark chocolate +1

MINI BABÀ 3  
Mini rum baba with granulated pistachios

TARTSICILIA 11  
Chocolate shortbread, lemon cream and baked meringue

 MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON LAMPONI FRESCI 9  
Dark chocolate mousse with fresh raspberries

TIRAMISÙ 9  
Cinnamon biscuits, mascarpone cheese, eggs, coffee and cocoa

CASSATINA SICILIANA 8  
Sicilian sponge cake with almond paste, almonds, candied fruit and chocolate

TORTA DEL GIORNO / + GELATO 5 / 7  
Cake of the day / with ice cream

 MACEDONIA / MACEDONIA + YOGURT GRECO 8 / 9  
Seasonal fruit salad / Seasonal fruit salad + Greek yogurt

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco con abbattitore rapido di temperatura (pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione). Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare il libro allergeni che verrà fornito, su richiesta, dal personale in servizio.

Some products can be frozen at the source or frozen on-site using a rapid temperature chiller (fresh fish or fish that has been chilled or frozen on board, depending on the type and preparation). For any information about the presence of substances that may cause allergies and intolerances, you can consult the allergens book that will be provided, upon request, by the staff on duty.