

LUCIANO

GINO D'ACAMPO

Primavera & Estate 2026

È incredibilmente speciale per me lanciare la mia prima iniziativa internazionale qui a Malta, un'isola con una popolazione vibrante e così accogliente. Sono nato e cresciuto in Italia, e la mia terra d'origine ha sempre influenzato il mio modo di cucinare e di mangiare, quindi è emozionante avere l'opportunità di creare un menu che esprima la mia passione per questi autentici piatti italiani.

I piatti riflettono l'anima e il carattere delle molte diverse regioni d'Italia, e ho incluso tanti dei miei piatti preferiti tratti dai miei libri e programmi televisivi.

Questa primavera ed estate non vedo l'ora di esplorare i fantastici ingredienti di Malta e di reinterpretarli attraverso la mia cucina italiana.

Questa è la cucina italiana come dovrebbe essere: senza compromessi. *Utilizzo ingredienti stagionali, di alta qualità e accuratamente selezionati per garantire che ogni piatto porti con sé il vero sapore dell'Italia.*

Dedico questo menu al mio defunto padre, Ciro D'Acampo, che mi diceva sempre: "Smetti di sognare e mettiti al lavoro..."



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Vi preghiamo di informare sempre il personale di sala di eventuali allergie prima di effettuare l'ordine, poiché non tutti gli ingredienti possono essere elencati e non possiamo garantire la totale assenza di allergeni nei nostri piatti. Informazioni dettagliate sugli allergeni sono disponibili su richiesta.

SOSTENIBILITÀ

Siamo profondamente impegnati nella scelta accurata delle materie prime. Privilegiamo ingredienti locali, stagionali e sostenibili per garantire la massima freschezza e ridurre l'impatto ambientale legato ai trasporti. Collaborando strettamente con agricoltori, pescatori e produttori artigianali dell'isola, sosteniamo la comunità locale attraverso un approvvigionamento responsabile: dal nostro caffè e tè provenienti da fonti etiche al pesce fresco del giorno, selezionato tra le migliori catture giornaliere delle acque che ci circondano.

 Novità Primavera & Estate  Vegetariano  Vegano



PAGA QUI CON PUNTI
MELIÁREWARDS

Ogni volta che vedi questo simbolo, potrai pagare con punti **MeliáRewards**.
Se non sei membro **MeliáRewards**, puoi iscriverti su meliarewards.com e iniziare a usufruire di un mare di vantaggi.

250  = 1 €/ \$

Per informazioni aggiuntive
chiedere in reception

Bruschette e Olive

Servite su pane locale a lievitazione naturale tostato.

OLIVE Olive giganti Cerignola Pugliesi marinate	€ 6	BRUSCHETTA CON BURRATA, PESTO DI NOCCIOLE DEL PIEMONTE Pesto di nocciole, tartufo nero e dressing al miele locale (V) (G)	€ 12.5
BRUSCHETTA CON TONNO AFFUMICATO Tonno rosso affumicato in casa servito con ricotta di bufala al limone, peperoncino Calabrese e bottarga di tonno (G)	€ 14	BRUSCHETTA PROSCIUTTO DI PARMA E 'NDUJA Prosciutto di Parma e 'nduja piccante con miele di Gozo e pistacchi	€ 13.5
BRUSCHETTA AL POMODORO Pomodori antichi, basilico e olio extravergine d'oliva di Gozo (VE)	€ 9.5		

Stuzzichini

da condividere tra 2 persone.

In Italia, condividere il cibo è uno stile di vita...

TRE CICCHETTI DAL MARE € 44

Una selezione degli antipasti di mare preferiti da Luciano. (G)

Ostriche al naturale, due ostriche Gillardeau appena aperte,
servite con limone e salsa piccante

Calamari fritti, calamari croccanti fritti con zucchine,
peperone rosso, maionese all'aglio e limone

Tartare di pesce del giorno, *chiedete al nostro personale la selezione del giorno.*

ANTIPASTI ALLA LUCIANO € 38

*Iniziate il vostro pasto nel più autentico stile italiano. Il nostro chef presenterà
un ricco assortimento di antipasti che celebra i sapori autentici e la straordinaria
varietà gastronomica delle regioni italiane. Dai delicati salumi ai formaggi
artigianali, dalle vivaci verdure marinate alle olive selezionate, ogni assaggio
racconta una storia della tradizione culinaria italiana.*

Antipasti

CALAMARI FRITTI Calamari croccanti fritti con zucchine, peperone rosso, maionese all'aglio e limone	€ 19	BATTUTA DI MANZO Battuta di manzo Black Angus con tartufo nero marinato, Parmigiano Reggiano, tuorlo d'uovo e dressing al limone locale, servita con pane a lievitazione naturale tostato (G)	€ 21
FUNGHI MISTI E BURRATA Selezione di funghi saltati in padella serviti con burrata di Puglia, pesto di pistacchi e focaccia tostata (V) (G)	€ 17	CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodori antichi, olio extravergine d'oliva di Gozo e basilico (V)	€ 18.5
COZZE CON VINO BIANCO Cozze cotte nel vino bianco con aglio, pomodorini ed erbe aromatiche, servite con focaccia tostata (G)	€ 18.5	VITELLO TONNATO Sottili fette di girello di vitello cotto a bassa temperatura, servite con una cremosa salsa al tonno e capperi, acciughe, capperi locali ed erbe fresche (G)	€ 19
PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA AFFUMICATA Prosciutto di Parma tagliato finemente, servito con burrata affumicata, fichi arrostiti, rucola selvatica, noci, aceto balsamico bianco 'Leonardi' e dressing al miele di Gozo (G)	€ 18	CARPACCIO DI GAMBERI Carpaccio di gamberi locali con aglio confit, peperoncino calabrese, scorza di limone locale ed erbe fresche (G)	€ 24

PESCE CRUDO

Selezioniamo, ove possibile, ingredienti locali, stagionali e sostenibili per garantire la massima freschezza e sostenere i pescatori e i produttori del territorio. Questo include il nostro pescato del giorno proveniente da pesca responsabile e alcune delle migliori catture giornaliere delle imbarcazioni locali che operano nelle acque dell'isola.

OSTRICHE AL NATURALE (due/quattro/sei) € 14 / € 26 / € 38
Ostriche Gillardeau appena aperte, servite con limone e salsa piccante

TARTARE DI PESCE DEL GIORNO 
Vi invitiamo a chiedere al nostro personale i dettagli della selezione del giorno e il relativo prezzo di mercato.



Pasta e Risotto

PASTA GRANDE

Grandi piatti di pasta da condividere in stile famiglia, pensati per due persone.

SPAGHETTI AL TARTUFO € 25 pp
(per 2 persone)

Spaghetti alla chitarra con crema di tartufo nero e pecorino Romano, completati con tartufo nero marinato 

LINGUINE VONGOLE € 27
Vongole veraci dal sapore delicato e dalla polpa carnosa, preparate secondo la tradizione con vino bianco, aglio, pomodorini datterini e peperoncino calabrese

LINGUINE PESCATORE € 30
Pasta ai frutti di mare con gamberi rossi, cozze, vongole, calamari, pomodorini datterini, scorza di limone e peperoncino calabrese



RISOTTO 'ACQUERELLO' CON ZUCCHINE E RUCOLA € 18,5
Risotto mantecato con zucchine e rucola, limoni locali conservati, pistacchi e ricotta di bufala  

TAGLIATELLE ALL'ARAGOSTA € 42
Tagliatelle con mezza coda d'aragosta saltata in padella, pomodorini datterini, vino bianco, aglio, peperoncino calabrese e salsa all'aragosta 

SPAGHETTI CHITARRA CARBONARA € 20
Spaghetti alla chitarra con guanciale croccante, tuorlo d'uovo e pecorino Romano

VESUVIO CON RAGÙ DI CINGHIALE € 23
Pasta Vesuvio con ragù di cinghiale cotto lentamente e salsiccia maltese locale, servita con burrata affumicata

VESUVIO ALLA CALABRESE € 18,5
Pasta Vesuvio con 'nduja piccante, salsa di pomodoro San Marzano arrostito e pecorino Romano 

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE € 20
Tagliatelle con ragù di manzo cotto lentamente, pomodori San Marzano e pecorino Romano

Pasta senza glutine disponibile con un supplemento di € 4.

PASTA FRESCA

RAVIOLI CON GAMBERI ROSSI € 26
Pasta ripiena di gamberi rossi, con pomodorini datterini saltati, basilico fresco e salsa bisque di gamberi



PESCE DI MERCATO

Prezzo in base al tipo di pesce, al peso e al prezzo di mercato. Si prega di chiedere al vostro cameriere per i dettagli.

Ci approvvigioniamo di prodotti locali, stagionali e sostenibili ove possibile, garantendo freschezza e supportando i pescatori e i fornitori locali. Questo include il nostro pesce del giorno pescato in modo responsabile e alcuni dei migliori pescati del giorno dalle barche dell'isola.

Cucinato a scelta in tre modi possibili.

Al Sale, servito con vellutata di pesce
Alla griglia, servito con dressing al 'Salmoriglio'
In umido, all' Acqua Pazza, servito con salsa acqua pazza
Servito con limone, patate novelle arrosto e insalata del giorno.



Dal Mare

SALMONE IN GUAZZETTO

€ 30

Salmone arrosto con cozze e vongole saltate, vino bianco, peperoni rossi in salsa cremosa 'guazzetto' ☞

POLPO ALLA CALABRESE

€ 34

Polpo tenero scottato in padella con 'nduja, pomodorini heritage, olive Nocellara, capperi e salsa fresca al basilico ☞

TONNO ALLA NAPOLETANA

€ 29.5

Tonno alla griglia con friarielli, pomodorini datterini, olive Leccino, capperi locali e peperoncino

Dall'Orto

MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 19.5

Strati di melanzane al forno con parmigiano e provola affumicata, pomodori San Marzano e pesto al basilico ☑

Dalla Terra

*La provenienza dei nostri ingredienti è estremamente importante per noi.
Per questo motivo utilizziamo prodotti locali di qualità ove possibile.*

COLLO DI MAIALE GRIGLIATO

€ 31

Collo di maiale locale alla griglia, con finocchio, insalata di cicoria e mela, servito con condimento al tartufo e nocciole ☞

GALLETTO ALLA DIAVOLA

€ 29.5

Galletto spatchcock grigliato marinato con aglio, peperoncino, rosmarino e arance candite, servito con rucola selvatica e insalata di cipolla rossa di Tropea in agrodolce ☞

VITELLO ALLA MILANESE

€ 35

Scaloppina di vitello impanata e fritta con aglio, salvia e limone

Tutti i piatti principali delle sezioni Dal Mare e Dalla Terra sono serviti con un contorno a scelta dalla nostra selezione di piatti freschi preparati al momento.

Griglia

BISTECCA

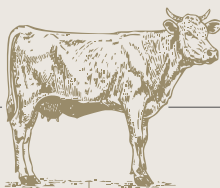
*La migliore carne bovina,
selezionata con cura dai
nostri chef.*

USDA SIRLOIN € 43.5
(300g)

BLACK ANGUS RIBEYE € 45
(300g)

BLACK ANGUS FILLET € 48
(220g)

*Servite con una salsa e un
contorno a scelta.*



PRIME CUTS

Ideale da condividere.

**TAGLIATA DI MANZO
ALLA LUCIANO € 90**
(800g)

Taglio pregiato di manzo servito
con rucola selvatica, Parmigiano
Reggiano e pomodorini cherry
(per 2-3 persone)

*Servita con patate novelle arrosto
e verdure di stagione.*

LE SALSE - SALSA € 4

Pepe verde | Salsa ai funghi | Jus di manzo al vino rosso

Contorni

VERDURE DI STAGIONE € 6.5
Verdure di stagione del giorno (V)

INSALATA DELLA CASA € 6
Misticanza con dressing della casa (VE)

PATATE AL FORNO € 6.5
Patate novelle arrosto con aglio confit e rosmarino (V)

INSALATA DI RUCOLA € 6.5
Rucola selvatica con pecorino Romano, pomodorini cherry e olio extravergine d'oliva (V)

PATATINE FRITTE CON TARTUFO E PECORINO € 8
Patatine fritte con tartufo e pecorino Romano (V)

PATATINE FRITTE € 6.5
Patine fritte (VE)

BROCCOLETTI € 7.5
Broccoletti saltati con peperoncino fresco e aglio (VE) (GF)

LUCIANO

GINO D'ACAMPO

LUCIANOBYGINODACAMPOMALTA.COM

Follow @lucianobyginodacampomalta



LUCIANO

GINO D'ACAMPO