



OZIO  
GASTRONOMICO

La materia, prima.

menù



## COCKTAIL E APERITIVI

---

*Dalla domenica al giovedì:*

**Aperipititto: 15€\***

**Cocktail o calice di vino + Tagliere dell'Ozio:**  
selezione di stuzzichini a base di patatine fritte, pannelle dei colori, caponatina di stagione, pan dell'ozio e olio evo bio.

*\*(A persona, non cumulabile con altre promozioni in corso).*

<b>EtnaTonic</b>	<b>12€</b>
Volcano Etna rosé gin & tonica	
<b>GinSour al Basilico</b>	<b>12€</b>
Gin Basil, succo di limone, sciropo di zucchero, foglie di basilico	
<b>Bellini</b>	<b>8€</b>
Prosecco Brut e succo di pesca	
<b>OzioEtnaSprit</b>	<b>10€</b>
Aperol, Murgò Brut, soda, scorza d'arancia	
<b>Gin&amp;Tonic</b>	<b>10€</b>
Gin Tanqueray e tonica	
<b>Malfy&amp;Tonic</b>	<b>12€</b>
Gin Malfy al pompelmo rosa e tonica	



## COCKTAIL E APERITIVI

---

<b>NegrOzio</b>	<b>10€</b>
London Dry Gin, vermouth rosso, bitter, scorza d'arancia	
<b>Joel Mojito</b>	<b>10€</b>
Rum cubano, menta, succo di lime, zucchero, soda	
<b>Moskow Mule</b>	<b>10€</b>
Vodka, succo di lime, soda allo zenzero	
<b>Margarita</b>	<b>10€</b>
Tequila, liquore all'arancia, succo di lime, bordatura di sale	
<b>Hugo</b>	<b>10€</b>
Prosecco, Saint Germain, soda, menta, lime	

Per visionare la nostra carta dei Gin si prega  
di chiedere al personale di sala.

**MANEGGIARE CON GUSTO**

**#LAMATERIAPRIMA**



## ANTIPASTI

---

<b>Horiatiki - l'insalata greca</b>	<b>15€</b>
Pomodorini, olive nere, cetriolo, cipolle, capperi e feta - servita con due bruschette	
<b>Polpette alla greca</b>	<b>8€</b>
Polpette di zucchinette e feta con Tzatziki	
<b>Polpette di melanzane alla palermitana</b>	<b>8€</b>
Con uova, pan grattato, parmigiano, sale, pepe e menta	
<b>Caponata di stagione</b>	<b>7€</b>
Caponata di melanzane con cacao amaro	
<b>Fiori di zucca fritti in pastella</b>	<b>10€</b>
Con ripieno di acciughe e ricotta	
<b>Carciofi panati e fritti</b>	<b>9€</b>
<b>Broccoli e/o cavolfiore in tempura</b>	<b>8€</b>
<b>Panelle dei colori</b>	<b>8€</b>
Ortaggi freschi fritti con farina di ceci	
<b>Patate oziose</b>	<b>8€</b>
Patate fresche fritte con buccia	
<b>Paste crisciute</b>	<b>9€</b>
N°2 fagottini ripieni di verdure e tuma o bufala affumicata e acciughe	



## ANTIPASTI

---

<b>Cioppini</b>	<b>6€</b>
Nuvolette di pane pizza con caciocavallo, olio all'aglio e origano	
<b>Cioppini con ricotta</b>	<b>9€</b>
Nuvolette di pane pizza con caciocavallo, olio all'aglio, origano e ricotta fresca	
<b>Bruschetta classica</b>	<b>8€</b>
2 pz - con burro e alici del Cantabrico	
<b>Bruschetta Martina Franca</b>	<b>9€</b>
2 pz - con capocollo, stracciatella pugliese, lardo di maialino	
<b>Bruschetta Favola</b>	<b>8€</b>
2 pz - con mortadella Favola originale, stracciatella pugliese, scorze di limone	
<b>Bruschetta Egadi</b>	<b>12€</b>
2 pz - con fiori di zucca, ricotta di pecora di Castronovo, bresaola di tonno	
<b>Bruschetta "quasi" Veggie</b>	<b>10€</b>
2 pz - con pecorino di Pienza alle pere, miele, noci, lardo di Patanegra	

**OZIOGASTRONOMICO**



## ANTIPASTI

---

- Martina Franca** **10€**  
Raviolo fritto con capocollo,  
stracciatella pugliese, lardo di maialino
- Martina Favola** **10€**  
Raviolo fritto con mortadella Favola originale,  
stracciatella pugliese, scorze di limone
- Martina Egadi** **13€**  
Raviolo fritto con fiori di zucca, ricotta di pecora  
di Castronovo, bresaola di tonno
- Martina della Maremma** **10€**  
Raviolo fritto con finocchiona toscana igp  
e pecorino al tartufo
- Martina Veggie** **10€**  
Raviolo fritto con ricotta e capuliatto  
di pomodorini secchi
- Questioni d’Affetto:** **30€**  
**il tagliere 2 persone con cioppini:**  
Selezione premium di 4 formaggi (Ocello ubriaco,  
Capreggio, Tenero di pecora e Pecorino Siciliano  
DOP) e 4 salumi affettati sul momento in Berkel  
(Mortadella artigianale Favola, Crudo di maialino nero,  
Porchetta madonita e salame dell’amicizia)  
accompagnati da confetture artigianali e cioppini  
di pane pizza e crostini di pane dell’ozio
- Piccola Tartàre di Cinisara** **12€**  
Taglio filetto da 120gr da antipasto
- Crudo & Burrata (per due persone)** **16€**  
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Galloni,  
vincitore del premio Tre Fette Gambero Rosso 2023,  
affettato al momento in Berkel, accompagnato  
da golosa burrata pugliese



## PRIMI

---

**Tagliolini Favignana** **18€**

Tagliolini integrali (Pastificio Gentile-Gragnano)  
con bottarga di Marzamemi, ricotta di Bufala, pomodoro ciliegino semidried, zeste di limone, basilico

**Paccheri alla Cinisara** **16€**

Paccheri con il nostro ragù borbonico  
di vacca cinisara

**Paccheri Salina** **18€**

Paccheri con pomodorini, capperi di Salina,  
acciuغه, tonno sott'ozio (homemade by Saro),  
olive nere, olio all'aglio e zeste di limone

**Cous Cous integrale** **18€**

Con il nostro esclusivo ragù borbonico

**Spaghetti al pesto** **14€**

Spaghetti con pesto fresco di basilico,  
pinoli, olio all'aglio, Parmigiano Reggiano  
24 mesi e straciatella pugliese

**La Carrettiera del Cantabrico** **13€**

Spaghettone di Gragnano, aglio rosso di Nubia,  
peperoncino fresco, pesto di prezzemolo e mandorle,  
muddica atturrata con acciuغه del cantabrico

**MANEGGIARE CON GUSTO**



## SECONDI

---

**Tagliata di Fassona** **28€**

**Tagliata di Fassona alla palermitana** **28€**

Taglio da 350 ca. panata con mollica fresca e aromi

**Involtini di Fassona** **20€**

Con tuma, pecorino, mollica bianca e agrumi

**Tartàre di Fassona** **20€**

Taglio da 200g ca.

**Filetto di Cinisara** **22€**

Taglio da 300g ca.

**Tartàre di Cinisara** **18€**

Taglio da 200g ca.

**Stinco alla birra** **20€**

Stinco di maiale a cottura lenta con riduzione di birra "32 Via dei Birrai"

**Piatto Carpaccio** **16€**

Carpaccio di manzo o bresaola con rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie

**Le carni sono servite con contorno di verdure ed ortaggi freschi grigliati**





## HAMBURGER

---

**I nostri medaglioni sono preparati con taglio di carne Fassona piemontese.**

**Ozio-burger** **16€**

Medaglione da 250g ca. con mozzarella, pesto fresco di basilico e misticanza, servito con contorno di patate al forno con buccia

**Burrata-burger** **16€**

Medaglione da 250g ca. con burrata, capoliato di pomodoro secco e misticanza, servito con contorno di patate al forno con buccia

**Tartàre-burger** **18€**

Tartàre 200g di bovino inglese, avocado, pecorino al tartufo e tuma bianca di Castronovo, servito con contorno di patate al forno con buccia

**Vintage-burger** **18€**

Medaglione da 250g ca. con trito di rucola, misticanza, Parmigiano Reggiano 24 mesi, funghi porcini e aromi vari, servito con contorno di patate al forno con buccia





## PIZZE CLASSICHE

---

### **Prova l'impasto integrale**

con grano tenero di Tipo 2 che abbassa l'indice glicemico e favorisce la digeribilità: **+ 2€**

<b>Marinara "Aspra"</b>	<b>10€</b>
Pomodoro siccagno, aglio di Nubia, basilico, origano, caciocavallo e acciughe di Aspra	
<b>Margherita Fior d'Agerola</b>	<b>10€</b>
Filetti di pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola Dop, basilico e olio e.v.o. bio	
<b>La Dop</b>	<b>12€</b>
Filetti di pomodoro San Marzano, zizzona DOP di Battipaglia, basilico e olio e.v.o. bio	
<b>Spaccanapoli</b>	<b>17€</b>
Bufala affumicata, cime di rapa, salsiccia di suino nero dei Nebrodi, olio e.v.o. bio	
<b>Pizza frita "Napoletana"</b>	<b>14€</b>
Salame napoli, mozzarella fior di latte e ricotta di Gangi	
<b>Covaccino DOP</b>	<b>16€</b>
Bresaola & burrata pugliese DOP oppure Crudo >24 mesi & burrata pugliese DOP	
<b>Covaccino Bronte</b>	<b>16€</b>
Burrata, mortadella Favola originale, pesto di pistacchi di Bronte	



## PIZZE SPECIALI

---

**Santa Margherita** **15€**

Fiordilatte, doppio Parmigiano Reggiano >24 mesi grattugiato, pomodoro piennolo del Vesuvio "a pacchetelle", basilico, olio e.v.o bio

**Chiargherita** **15€**

Pomodoro datterino, bufala affumicata, pecorino siciliano DOP, acciughe di Aspra, basilico, origano e olio e.v.o

**Regina Margherita** **18€**

Pomodoro datterino, bufala, crudo di Parma stagionato >24 mesi, basilico, olio e.v.o. e bordi ripieni di ricotta

**Reginella** **15€**

Pomodoro datterino, bufala, basilico, olio e.v.o. bio e bordi ripieni di ricotta

**Reginella extra** **17€**

Pomodorini, bufala, scarola, alici, olive nere e bordi ripieni di ricotta

**Norma** **15€**

Mozzarella campana DOP affumicata, pomodoro siccagno, melanzane fritte, ricotta salata





## RIVISITAZIONI SICILIANE

---

<b>Cudduruni (AG)</b>	<b>13€</b>
Pomodorini, acciughe di Aspra, cacio stagionato, tuma, mollica bianca	
<b>Rianata (TP)</b>	<b>14€</b>
Pesto di prezzemolo e mandorle, acciughe di Aspra, pomodorini, tuma, pecorino, mollica bianca, olio all'aglio e origano	
<b>Girata (Co)</b>	<b>14€</b>
Verdura di stagione, tuma, pecorino, ricotta, mollica bianca	
<b>Sfincione Baaria (PA)</b>	<b>15€</b>
Ricotta di Gangi, cipolle stufate, acciughe di Aspra, mollica bianca e olio e.v.o. bio	
<b>Sfincione Fenicio</b>	<b>17€</b>
Ricotta di Gangi, cipolle stufate, bottarga di Marzamemi, mollica bianca, zeste di limone e olio e.v.o. bio	
<b>Pitone Reale (ME)</b>	<b>15€</b>
Pizza fritta con tuma fresca, pecorino siciliano DOP, acciughe sott'olio, scarola riccia, pomodorini, pepe e olio e.v.o. bio	
<b>Sciavata (AG)</b>	<b>14€</b>
Pomodoro siccagno, tuma, acciughe di Aspra, caciocavallo stagionato, mollica bianca, scalogno e origano	
<b>Tabisca (per due persone)</b>	<b>30€</b>
1/3 Rianata, 1/3 Sciavata, 1/3 Sfincione Baaria	



## PIZZE MADE IN OZIO

---

<b>SpaccaRoma</b>	<b>15€</b>
Bufala affumicata, patate, pecorino romano, guanciale	
<b>(Anzi) Leggerissima</b>	<b>14€</b>
Capoliato di pomodorino secco, friarelli, tuma di Castronovo, pecorino siciliano DOP, mandorle, olio e.v.o bio	
<b>Capricciosa</b>	<b>18€</b>
Bufala bianca, olive nere, carciofi made in Ozio, prosciutto cotto, burratina affumicata, basilico, olio e.v.o bio	
<b>Maialina</b>	<b>15€</b>
Bufala a scelta (bianca o affumicata), patate al forno, lardo di colonnata	
<b>Porcofino</b>	<b>15€</b>
Mezzaluna chiusa farcita con porchetta madonita, cipolla stufata, bufala affumicata e pecorino	
<b>Manzofino</b>	<b>17€</b>
Mezzaluna chiusa farcita con carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano 36 mesi, rucola, tuma bianca di Castronovo	
<b>Oziosa</b>	<b>13€</b>
Pomodorini datterini gialli, tuma bianca di Castronovo, pecorino, capperi, basilico	
<b>Ventricina</b>	<b>15€</b>
Salame Ventricina piccante, 'nduja di Spilinga, fior di latte, cipollotto, carciofini sott'olio, gorgonzola DOP, olive nere	



## BIRRE ALLA SPINA

---

**Formato e prezzo:**

**0,25: 5€ / 0,30: 7€ / 0,40: 9€**

Birrificio Epica

**Eolo:** English Pale Ale, 4.9 %

Gluten Free

**Medusa:** Dubbel, 8 %

Scura, leggermente speziata

**Hermes:** Bock, 6 %

Ambrata con riflessi rubino,  
note di caramello e miele di castagno

Birrificio Irias

**Cincu Tummina:** Sicilian Wheat Ale, 6 %

Da grani antichi siciliani

**Ambra:** Sicilian Blond Ale, 5.4 %

Con scorza fresca d'arancia amara siciliana

Birrificio Baladin

**Rock'n'roll:** American Pale Ale, 7.5 %

**OZIOGASTRONOMICO**



## BIRRE IN BOTTIGLIA

---

Birrificio 32 Via dei Birrai

**Formato: 50 (solo Ambita)/75 cl.**

**Prezzo l'un per l'altra: 9/17€**

**Ambita:** Summer Ale, 4.5 %

Mono luppolo non pastorizzata, delicatamente agrumata e mielosa

**Curmi:** Bianca, 5.8 %

Speziata ottenuta con farro e malto d'orzo.  
Sentori floreali e di frutta esotica

**Atra:** Bruna, 7.3 %

Scura doppio malto. Note di caffè, cioccolato, carruba, nocino e sentori di liquirizia

**Nectar:** Al miele, 8 %

Scura doppio malto al miele di castagno

**Oppale:** Luppolata, 5.5 %

Chiara, note di caramello, sentori erbacei e fruttati di ananas maturo

**Tre+Due:** Non filtrata, 3.2 %

Speziata con note di agrumi freschi, fruttata ed erbacea

**Audace:** Strong Ale, 8.4 %

Bionda, doppio malto, speziata con note agrumate, mandorla e pesca scioppata



## VINI ALLA MESCITA

---

La carta dei vini varia settimanalmente in base alla disponibilità, rivolgetevi al personale di sala per scegliere insieme tra le etichette disponibili il vino di vostro maggiore gradimento.

### BIANCHI (calice)

<b>VinOzio (Catarratto)</b>	<b>5€</b>
<b>Grillo Salinaro Pellegrino</b>	<b>6€</b>
<b>Grillo Bio Zagra Valle dell'Acate</b>	<b>6€</b>
<b>Catarratto Tasca d'Almerita</b>	<b>6€</b>
<b>Inzolia Baglio di Pianetto</b>	<b>6€</b>
<b>Pinot Grigio DOC 2021</b>	<b>7€</b>
<b>Gewürztraminer DOC 2021</b>	<b>7€</b>
<b>Terl. Sauvignon DOC Winkl 2021</b>	<b>8€</b>

### ROSSI (calice)

<b>VinOzio (Perricone/Merlot)</b>	<b>5€</b>
<b>Sirah Terre di Sicilia IGT Cusumano</b>	<b>6€</b>
<b>Sirah Kaid Alessandro di Camporeale</b>	<b>7€</b>
<b>Perricone Guarnaccio di Tasca</b>	<b>6€</b>
<b>Cerasuolo di Vittoria DOC Valle dell'Acate</b>	<b>6€</b>
<b>Frappato Vittoria DOC Valle dell'Acate</b>	<b>6€</b>
<b>Etna Rosso Murgò</b>	<b>7€</b>
<b>Etna Rosso Altamura di Cusumano</b>	<b>7€</b>

### BOLLICINE (flûte)

<b>Prosecco Cartize Valdobbiadene DOCG</b>	<b>5€</b>
<b>Berlucchi Saten Franciacorta DOCG</b>	<b>7€</b>
<b>Berlucchi Brut Franciacorta DOCG</b>	<b>7€</b>
<b>Etna bianco Cantine Murgò (CT)</b>	<b>7€</b>
<b>Altamura Etna bianco Cantine Cusumano (CT)</b>	<b>7€</b>
<b>Etna Spumante Rosè Cantine Murgò (CT)</b>	<b>8€</b>





## BIBITE

---

Acqua Surgiva Naturale/Frizzante	3€
Acqua Ferrarelle	3€
Acqua S. Pellegrino	4€
Acqua Perrier	4€
Coca Cola/Coca Cola Zero	3€
Cola Tomarchio Bio	3€
Chinotto Lurisia	3€
Limonata Tomarchio Bio	3€
Aranciata Lurisia	3€
Aranciata Rossa Lurisia	3€
Gazzosa Lurisia	3€
Crodino	3€
Sanbittè Bianco/Rosso	3€
Acqua Tonica/Ginger Beer	3€
Succo di Frutta/Pomodoro	3€

Caffè - Illy 2,50€





## I NOSTRI DOLCI HOMEMADE

---

<b>Mandorlato dell'Ozio</b>	<b>8€</b>
Base di crema al cioccolato Domori, croccante di mandorle caramellate, pan di spagna e gelato alle mandorle artigianale	
<b>Delizia di primavera al limone</b>	<b>9€</b>
Pan di spagna artigianale, gelato al limone, sorbetto al limone	
<b>Bacio Pantesco</b>	<b>6€</b>
Con crema di ricotta o con ricotta e pistacchio di Bronte	
<b>Granita di limone by Saro</b>	<b>8€</b>
Aromatizzata all'amaro Nepeta	
<b>Tortino di cioccolato Domori</b>	<b>10€</b>
<b>Tortino al pistacchio puro oro-verde</b>	<b>10€</b>

## AMARI

---

<b>Formidabile</b>	<b>6€</b>
<b>Amaro Amara</b>	<b>5€</b>
<b>Amaro Infame</b>	<b>5€</b>
<b>Amacardo</b>	<b>5€</b>
<b>Nepeta</b>	<b>5€</b>
<b>Amaro Punico</b>	<b>5€</b>
<b>Amaro del Capo</b>	<b>5€</b>
<b>Montenegro</b>	<b>5€</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>5€</b>
<b>Branca Menta</b>	<b>5€</b>
<b>Unicum</b>	<b>5€</b>
<b>Petrus</b>	<b>5€</b>



## LIQUORI E GRAPPE

---

### LIQUORI

<b>Passito dell'Ozio</b>	<b>5€</b>
<b>Moscato Florio</b> <i>Cantine Florio</i>	<b>4€</b>
<b>Zucco</b> <i>Cusumano</i>	<b>6€</b>
<b>Liquorvino Amarascato</b> <i>Duca di Salaparuta</i>	<b>5€</b>
<b>Vendemmia tardiva Kaid</b> <i>Alessandro di Camporeale</i>	<b>8€</b>
<b>Zibibbo liquoroso Morsi di Luce</b> <i>Cantine Florio</i>	<b>4€</b>
<b>Marsala Florio</b> <i>Dolce riserva 2009</i>	<b>4€</b>
<b>Malvasia</b> <i>Tenuta Capofaro</i>	<b>7€</b>
<b>Passito di Pantelleria</b> <i>Cantine Ferrandes</i>	<b>10€</b>
<b>Mirto Ricetta Storica</b> <i>Silvio Carta</i>	<b>6€</b>
<b>Jefferson</b>	<b>7€</b>

### GRAPPE

<b>Grappa di Barolo</b> <i>Marolo</i>	<b>6€</b>
<b>Grappa Rosso del Conte</b> <i>Tasca D'Almerita</i>	<b>4€</b>
<b>Grappa di Amarone di Valpolicella</b> <i>Bertagnolli</i>	<b>6€</b>
<b>Grappa di Teroldego Trentino morbida</b> <i>Bertagnolli</i>	<b>6€</b>
<b>Grappa Classica</b> <i>Corvo</i>	<b>6€</b>
<b>Aquavite di pura vinaccia doppia</b> <i>Nardini</i>	<b>6€</b>
<b>Grappa di Frappato</b> <i>Occhipinti</i>	<b>6€</b>
<b>Grappa di Zibibbo InPithos</b> <i>COS</i>	<b>6€</b>
<b>Milla - Liquore alla Camomilla con grappa</b> <i>Marolo</i>	<b>6€</b>



## AGGIUNZIONI

Crudo di Parma 24 mesi	4€;	Fior di latte	2€;
Crudo di maialino nero dei Nebrodi	6€;	Pecorino	2€;
Cotto San Giovanni	4€;	Parmigiano Reggiano 60 mesi	3€;
Porchetta delle Madonie	3€;	Datterino rosso/giallo	2€;
Lardo di suino nero dei Nebrodi	3€;	Cipolla stufata	2€;
Ventricina	3€;	Olive nere	1€;
Mortadella Favola	3€;	Melanzane	2€;
Bresaola di Angus	4€;	Funghi porcini	4€;
Salsiccia di suino nero	3€;	Scarola	2€;
Acciughe di Aspra	2€;	Cime di rapa	2€;
Mozzarella di bufala/affumicata Campana	3€;	Giri	2€;
Burrata bianca/affumicata	4€;	Patate fritte	2€;
Ricotta fresca	3€;	Patate al forno	2€.
Tuma	2€;		

**Coperto: 2€**

**Porzionamento e servizio torte: 2€ pax**

**Sbicchieramento e servizio su vostre bottiglie per eventi e compleanni: 2€ pax**

## LISTA ALLERGENI

Prevista ai sensi del regolamento CE 1169/2011

Elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci del Queensland, pistacchi e i loro prodotti;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.