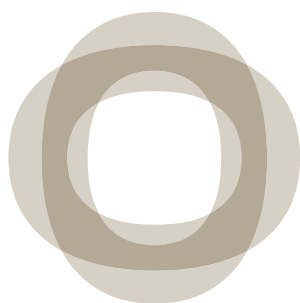




OZIO
GASTRONOMICO

La materia, Prima.

menu

ANTIPASTI

POLPETTE ALLA GRECA

Melanzane/zucchine con tzatziki



7€

CAPONATA DI STAGIONE



6€

ORTAGGI IN PASTELLA

(Fiori di zucca secondo disponibilità)



9€

PANELLE DEI COLORI

Ortaggi freschi fritti con farina di ceci

6€

PATATE OZIOSE

Patate fresche fritte con buccia con mayo homemade



6€

CIOPPINI CON RICOTTA

Nuovette di pane pizza con caciocavallo, olio all'aglio, origano e ricotta fresca



6€

SFINCETTE DI UNA VOLTA

Consa di sfincione da strada c'u ciavuru r'acciuga e caciù



7€

MARTINA FRANCA

Raviolo fritto o bruschetta con capocollo, stracciatella pugliese, lardo di maialino



9€

MARTINA FAVOLA

Raviolo fritto o bruschetta con mortadella Favola originale, stracciatella pugliese, scorze di limone



8€

MARTINA EGADI

Raviolo fritto con fiori di zucca, ricotta di pecora di Castronovo, bresaola di tonno



10€

BURRATA & AFFETTATO ALLA BERKEL (Per due persone)

Salume a scelta affettato alla Berkel con burrata pugliese (disponibile con base crunch)



15€

LE CLASSICHE

MARGHERITA FIOR D'AGEROLA

Filetti di pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola Dop, basilico, olio e.v.o. bio



10€

LA DOP

Filetti di pomodoro San Marzano, zizzona DOP di Battipaglia, basilico, olio e.v.o. bio



12€

MARINARA "ASpra"

Pomodoro siccagno, aglio di Nubia, basilico, origano, caciocavallo, acciughe di Aspra (disponibile in versione veg)



11€

Santa MARGHERITA

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



15€

CHIARGHERITA

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



16€

OZIOSA

Pomodorini datterini gialli, tuma bianca di Castronovo, pecorino, olive taggiasche, capperi, basilico (disponibile in versione veg)



15€

SPACCANAPOLI

Bufala affumicata, cime di rapa, salsiccia di suino nero dei Nebrodi, olio e.v.o. bio



17€

PIZZA FRITTA "NAPOLETANA"

Salame, mozzarella fior di latte, ricotta di Gangi



15€

LE SICILIANE

Rianata

15€

Pesto di prezzemolo e mandorle, acciughe di Aspra, pomodorini, tuma, pecorino, mollica bianca, olio all'aglio, origano *(disponibile in versione veg o vegetariana)*



Girata

15€

Verdura di stagione, tuma, pecorino, ricotta, mollica bianca



Sfincione Baarìa

15€

Ricotta di Gangi, tuma di Castronovo, cipolle stufate, acciughe di Aspra, mollica bianca, olio e.v.o. bio



Sfincione Fenicio

18€

Ricotta di Gangi, cipolle stufate, bottarga di Marzamemi, mollica bianca, zeste di limone, olio e.v.o. bio



Pitone reale

15€

Pizza frita con tuma fresca, pecorino siciliano DOP, acciughe sott'olio, scarola riccia, pomodorini, pepe, olio e.v.o. bio *(disponibile in versione veg o vegetariana)*



Sciavata

15€

Pomodoro siccagno, tuma, acciughe di Aspra, caciocavallo stagionato, mollica bianca, scalogno, origano



Tabisca (per due persone)

32€

1/3 Rianata, 1/3 Sciavata, 1/3 Sfincione Baarìa



Cudduruni - calzone agricolo

15€

Verdure lesse di stagione, melanzane, patate, olive



LE OZIO

regina margherita

18€

Pomodoro datterino, bufala, Crudo di Parma 24/30 mesi, basilico, olio e.v.o., bordi ripieni di ricotta



ventricina

18€

Fiordilatte, nduja calabra, carciofini Gió.Ni., olive taggiasche, cipollotto, gorgonzola DOP, ventricina calabra



Spaccaroma

17€

Bufala affumicata, patate, pecorino siciliano, guanciale



Maialina

16€

Bufala a scelta (bianca o affumicata), patate al forno, lardo di Colonnata



Capricciosa

18€

Bufala bianca, olive taggiasche, carciofi made in Ozio, prosciutto cotto, burratina affumicata, basilico, olio e.v.o. bio



(Anzi) Leggerissima

16€

Capoliato di pomodorino secco, friarielli, tuma di Castronovo, pecorino siciliano DOP, mandorle, olio e.v.o. bio *(disponibile in versione veg)*



Porcofino

17€

Mezzaluna chiusa farcita con porchetta madonita, cipolla stufata, bufala affumicata, pecorino



Covaccino DOP

18€

Burrata pugliese DOP, Crudo di Parma 24/30 mesi oppure speck, oppure bresaola *(disponibile in versione crunch)*



Covaccino Bronte

17€

Burrata, mortadella Favola originale, pesto di pistacchi di Bronte *(disponibile in versione crunch)*



Fior di Lardo

18€

Fiori di zucca, pomodoro del piennolo giallo, tuma bianca di Castronovo, caciocavallo di Godrano, fior di lardo di maialino nero calabro



DEGUSTAZIONI MADE IN OZIO

MOMENTI D'OZIO MIN 4 PERSONE

18€

a persona

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 PATATE OZIOSE | 1 Tra Le "SICILIANE"
(AD ESCLUSIONE DELLO SFINCIONE FENICIO) |
| 1 Pannelle DEI COLORI | 1 PIZZA FRITTA "NAPOLETANA" |
| 1 MARGHERITA FIOR D'AGEROLA | 1 Maialina |

Bevande e coperto esclusi

OZIO experience MIN 4 PERSONE

25€

a persona

- | | |
|---------------------------|--|
| 1 caponata | 1 SFINCIONE FENICIO  |
| 1 Pannelle DEI COLORI | 1 PITONE reale |
| 1 MARTINA Franca O Favola | 1 CaPRICCIOSA |
| 1 santa MARGHERITA | Bevande e coperto esclusi |

100% OZIO

23€

a persona

- | | |
|--|---|
| 1 ANTIPASTO a SCELTA tra
caponata
PATATE OZIOSE
Pannelle | 1 PIZZA a SCELTA tra
Le CLASSICHE O Le SICILIANE
(AD ESCLUSIONE DELLO SFINCIONE FENICIO) |
|--|---|

Acqua microfiltrata 1L e coperto inclusi

Beer Pairing

2 CALICI DI BIRRA DA 33CL

Lasciatevi consigliare da noi...

10€

Wine Pairing

2 CALICI DI VINO

1 BOLLICINE e 1 BIANCO O ROSATO

Lasciatevi consigliare da noi...

12€

CUCINA

Tartare di manzo

con misticanza e vinagrette



120g 200g
12€ | 20€

Culurgiones

Ravioli della tradizione sarda ripieni di patate, pecorino, menta, serviti con sugo alla campidanese allo zafferano



20€

Cous Cous Integrale

Con il nostro esclusivo ragù borbonico (6h di cottura)



20€

Filetto alla Griglia (300g)

con contorno di patate e ortaggi al forno

24€

Tagliata alla Palermitana (300g)

con contorno di patate e ortaggi al forno



28€

Carpaccio di Angus

Carpaccio di Angus con rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie



16€

BURGERS

Ozio - Burger

Medaglione* da 220g ca. con mozzarella, pomodoro, misticanza, servito con contorno di patate al forno con buccia (o wagyu +5€)



16€

Tartare - Burger

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



20€

Burrata - Burger

Medaglione* da 220g ca. con burrata, pomodoro misticanza, servito con contorno di patate al forno con buccia (o wagyu +5€)



16€

Dario Butter Burger

Medaglione di Wagyu da 220g ca. con cipolla rossa caramellata e mostarda di pere, cheddar red, servito con contorno di patate al forno con buccia



22€

LA NOSTRA CUCINA OLTRE LA PIZZA

OZIO È PIZZA, CERTO.
Ma è anche MOLTO DI PIÙ.

I NOSTRI PIATTI DI CUCINA nascono dalla stessa cura che mettiamo in ogni impasto:

- Materie prime scelte con attenzione
- Ricette semplici ma pensate per stupire
- Un servizio che ti fa sentire accolto

La nostra è una cucina che guarda alla tradizione del buono, piatti signature come i culurgiones, le panelle dei colori, la Wagyu, o il cous-cous con il ragù borbonico a lenta cottura. Perché da Ozio ogni piatto racconta la nostra idea di qualità.

BIRRE ALLA SPINA

 Formato 33cl

Irias

FRISCA

4,8%

Weizen dal gusto morbido e fruttato, prodotta con ingredienti selezionati che le donano un carattere fresco ed avvolgente

7€

menabrea

La 150° Bionda

Premium Lager, 4.8%

Chiara a bassa fermentazione dall'aroma morbido e bilanciato

6€

Cincu Tummina

SICILIAN WHEAT ALE, 6%

Peno stile Sicilian Wheat Ale, realizzata con i 5 migliori grani antichi siciliani quali: Tumminia, Bidì, Russello, Maiorca e Perciasacchi

7€

La 150° rossa

DOPPIO MALTO, 7.5%

Di bassa fermentazione, aroma di malto tostato e zucchero di canna

6€

Brassicula

BEDDA STAGIUNI

PILS, 4.5%

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

7€

non filtrata

5,2%

Bionda non filtrata di bassa fermentazione, dal sapore pieno e corposo e dal retrogusto morbido

6€

Baladin

rock 'n' roll

american PALE ale, 7.5%

Schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Note pepate e sentori di cereale

8€

BIRRE IN BOTTIGLIA

32 - Via Dei Birrai

ambita

summer ale, 4.5%

Mono luppolo non pastorizzata,
delicatamente agrumata e mielosa

50cl 75cl
9€ | 17€

curmi

Bianca, 5.8%

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

75cl
17€

atra

Bruna, 7.3%

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

75cl
17€

nectar

al miele, 8%

Scura doppio malto al miele di castagno

75cl
17€

oppale

LUPPOLATA, 5.5%

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

75cl
17€

Tre + Due

non filtrata, 3.2%

Speziata con note di agrumi freschi,
fruttata ed erbacea

75cl
17€

audace

Strong ale, 3.2%

Bionda, doppio malto, speziata con note agri-
mate, mandorla e pesca sciropata

75cl
17€

Brassicula

Stranizza D'amuri

BLANCHE, 4.5%

Artigianale con Manna delle Madonie e Albicocca
di Scillato - lieve amaricatura del luppolo, aroma
fruttato persistente nel retrogusto

33cl 75cl
7€ | 17€

BEDDA STAGIUNI

PILS, 4.5%

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

33cl 75cl
7€ | 17€

Petra Bianca

BLOND ale, 5%

Artigianale con cuore di Salgemma delle Mado-
nie - con sale "dolce" integrale che conferisce
una freschezza e una mineralità naturali

33cl 75cl
7€ | 17€

BIBITE

ACQUA SURGIVA Naturale/Frizzante	3€	Limonata Tomarchio Bio	3€
ACQUA MICROFILTRATA OZIO 1L	3€	Aranciata Lurisia	3€
ACQUA MICROFILTRATA OZIO 1L Gassata con Ghiaccio e Limone	3€	Aranciata Rossa Lurisia	3€
ACQUA FERRARELLE	3€	Gazzosa Lurisia	3€
ACQUA S. PELLEGRINO	4€	Crodino	3€
ACQUA PERrier	4€	Sanbittèr Bianco/Rosso	3€
COCA COLA/COCA COLA zero	3€	ACQUA TONICA/Ginger Beer	3€
COLA TOMARCHIO BIO	3€	SUCCO DI FRUTTA/POMODORO	3€
CHINOTTO LURISIA	3€	CAFFÈ - ILLY	2,50€

AMARI

FORMIDABILE	6€	Montenegro	5€
Amaro Amara	5€	Fernet Branca	5€
Amaro Infame	5€	Branca Menta	5€
Amacardo	5€	Unicum	5€
Nepeta	5€	Petrus	5€
Amaro Punico	5€	Dr. Ulrich	6€
Amaro Del Capo	5€	Jefferson	7€

LIQUORI

PASSITO DELL'OZIO	5€	ZIBIBBO LIQUOROSO MORSI DI LUCE	4€
PASSITO DI Pantelleria DOC 2005	7€	CANTINE FLORIO	
CANTINE FLORIO		MARSALA FLORIO	4€
MOSCATO FLORIO	4€	DOLCE RISERVA	
CANTINE FLORIO		MALVASIA	7€
ZUCCO	4€	TENUTA CAPOFARO	
CUSUMANO		PASSITO DI PANTELLERIA	10€
Liquorvino Amarascato	5€	TENUTE FERRANDES	
DUCA DI SALAPARUTA		MIRTO RICETTA STORICA	6€
VENDEMMIA TARDIVA KAID	8€	SILVIO CARTA	
ALESSANDRO DI CAMPOREALE			

GRAPPE

GRAPPA MAROLO	6€	ACQUAVITE DI PURE VINACCIA DOPPIA	6€
MAROLO		NARDINI	
GRAPPA ROSSO DEL CONTE	4€	GRAPPA DI FRAPPATO	6€
TASCA D'ALMERITA		OCCHIPINTI	
Grappa di Amarone di Valpolicella	6€	GRAPPA DI ZIBIBBO INPITHOS	6€
BERTAGNOLLI		COS	
Grappa di Teroldego Trentino morbida	6€	MILLA - LIQUORE ALLA camomilla con grappa	6€
TASCA D'ALMERITA		marolo	
GRAPPA CLASSICA	6€		
CORVO			

II CHILOMETRO BUONO



È questione di scelta,
Non di distanza.

Selezioniamo solo chi lavora bene
e con etica, che sia vicino o lontano.

Questo è il nostro Chilometro Buono.

POMODORO SICCAGNO

Azienda. Gio.Ni - Chiusa Sclafani

CAPPERI

Salina (ove possibile)

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Feudo Disisa

SALSICCIA DI CACCAMO

Azienda Agricola Canzone

ORIGANO

Cedric Casanova - Linosa

**BOTTARGA, SASIZZELLA,
BRESAOLA, FICAZZA DI TONNO**

Marzamemi Adelfio

ACCIUGHE

Aspra

FIOR DI LARDO SUINO CALABRO

Madeo

**MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.
BIANCA O AFFUMICATA,
RICOTTA DI BUFALA**

Azienda Agricola Barlotti - Paestum

MORTADELLA AL FINOCCHIETTO

Bilello

**FILETTI DI POMODORO PELATO
(SAN MARZANO)**

Terraviva

MORTADELLA

Favola

PECORINO, TUMA

Azienda Agricola Tripi - Castronovo di Sicilia

PROSCIUTTO CRUDO 30 MESI

Azienda Galloni

POMODORO DATTERINO GIALLO

Terraviva

PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI

Azienda Capitelli

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		

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;
-  SO₂ 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.

Coperto: 3€

Porzionamento e servizio torte: 2€ pax

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

DESSERTS

.....

MANDORLATO DELL'OZIO 6€

Base di crema al cioccolato Domori, croccante di mandorle caramellate, pan di Spagna e gelato alle mandorle artigianale



Lemon curd 6€

Crema al limone e crumble di mandorle



BACIO Pantesco 6€

Con crema di ricotta o con ricotta e pistacchio di Bronte



Granita di Limone by saro 5€

(Aromatizzata con Amaro Nepeta 7€)

Babà sacher 7€



TORTINO AL CIOCCOLATO oro nero 8€



TORTINO AL PISTACCHIO PURO oro-verde 8€



cremino DELIZIOSO AL CAFFÈ ILLY 4€



OZIO
GASTRONOMICO
La materia, prima.