



CENA

Lun-Ven 18:00 / 01:00



FOLLOW US

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



EXECUTIVE CHEF **Girolamo Messina**

OTTO CRUNCHY Tacos

TACOS FAVIGNANA (2pz)

Tartare di tonno rosso sesamo nero, lime 11.9

TACOS PIEMONTE (2pz)

Tartare di Fassona piemontese fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, perlage di tartufo nero 11.9

TACOS SCOZIA (2pz)

Tartare di salmone Loch Fyne scozzese selvaggio, avocado, lime 11.9

TACOS MESSICO (2pz)

Fassona piemontese alla piastra, guacamole, chili 11.9

Insalate

CAESAR SALAD

Petto di pollo campese BIO allevato a terra grigliato, crostini di pane, baby romano, salsa Caesar, veli di Parmigiano Reggiano DOP, EVO 15.9

TONNO ROSSO

Tonno rosso scottato , misticanza, pomodoro BIO, uovo sodo BIO, senape di Dijon, miele di castagno BIO , EVO 17.9

SALMONE SELVAGGIO

Salmone Loch Fyne scozzese selvaggio scottato, avocado, petali di cetriolo, misticanza, pepe rosa, yogurt greco BIO, EVO 16.9

AVOCADO

Avocado, feta greca BIO, pomodoro BIO, olive nere, misticanza, semi di girasole, Otto's sauce artigianale, EVO 13.9

STEAK

Controfiletto di Angus irlandese grigliato, datterino BIO , misticanza, carote, funghi, veli di Parmigiano Reggiano DOP, riduzione di aceto balsamico di Modena DOP, EVO 17.9

VEGGIE

Misticanza, datterino BIO , carote, funghi, EVO 8.9

EGG & GRILL

BISMARCK STEAK

Filetto di Cinisara (250gr) , burro *Beppino Occelli*, rosmarino, aglio rosso di Nubia , uovo fritto BIO 30

PHILLY STEAK

Tagliata di controfiletto di Angus irlandese (300gr), peperoni di Polizzi Generosa arrosto , provola delle Madonie DOP , uovo fritto BIO 33

• ANTIPASTI •

• BRUSCHETTA FAVIGNANA •

Tartare di tonno rosso stracciatella d'Andria DOP, lime 19.9

• BRUSCHETTA PIEMONTE •

Carpaccio di Fassona piemontese uova di quaglia, perlage di tartufo nero 19.9

PANE, BURRO E ACCHIUGHE D'ASPIRA

..... 6.9

ARANCINE

Prosciutto e mozzarella (2pz), ragù (2pz) 7.9

CHICKEN STRIPS

Straccetti marinati di pollo campese BIO, allevato a terra, in panatura croccante e Otto's sauce artigianale 9.5

VITELLO TONNATO DI FASSONA PIEMONTESE

Carpaccio di Fassona piemontese salsa tonnata, misticanza 14.9

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Acciughe d'Aspra, capperi di Salina , senape di Dijon, pepe di Sichuan, fiocchi di sale Maldon, tuorlo d'uovo BIO, EVO 17.9

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI

Miele di castagno BIO , confetture BIO, frutta secca 29.9

MEDITERRANEAN SPRINGROLLS

Pesce spada del Mediterraneo , wakame, pepe rosa, salsa di soia, sesamo nero, EVO 11.5

TARTARE DI TONNO ROSSO

Pinoli tostati, menta, miele di castagno BIO fiocchi di sale Maldon, EVO 17.9

TARTARE DI SALMONE LOCH FYNE SCOZZESE SELVAGGIO

Avocado, senape di Dijon, miele di castagno BIO zeste di lime, fiocchi di sale Maldon, EVO 17.9

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Pepe rosa, zeste di arance di Ribera BIO, fiocchi di sale Maldon, EVO 21.9

CARPACCIO

Fassona piemontese Madama Bianca 19.9

GRILL



Carne

• FILETTO DI CINISARA (250gr) 29

• CONTROFILETTO DI ANGUS IRLANDESE (300gr) 29

• FIORENTINA DI CHIANINA IGP (etto) 10

• T-BONE BLACK ANGUS USA (etto) 13

• LOMBATA / T-BONE KAISERIN SCOTTONA BAVARESE (etto) 10

• LOMBATA VACUM DI CAZURRA PIRENEI (etto) 12

• T-BONE DIERENDONCK OEDSLACH (etto) 12

• T-BONE MADAMA BIANCA FASSONA PIEMONTESE (etto) 12

Pesce

• SALMONE LOCH FYNE SCOZZESE SELVAGGIO (200gr) 21.9

• PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO (200gr) 20.9

• TONNO ROSSO (200gr) 21.9

CONTORNI

• PATATE FRITTE 5

• VERDURE GRIGLIATE 7

• PATATE DOLCI FRITTE 6

• PURÉ DI PATATE 7

• PATATE AL FORNO 6

• FUNGHI PORCINI SALTATI 10

• AVOCADO GRIGLIATO 6

BURGER

SCEGLI IL B u n


Impasto a lunga lievitazione naturale,
preparato con farina di grano macinato a pietra

- BUN CLASSICO
- BUN CON SEMI DI SESAMO
- BUN CON SEMI DI PAPAVERO

CONTORNI BURGER:

- Patatine fritte artigianali 3
- Patate dolci fritte 4
- Insalatina di campo 2.5

AGGIUNZIONI BURGER:




- Provola delle Madonie DOP 3
- Guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi  5
- Fontina valdostana DOP 5

SALSE





- OTTO'S SAUCE ARTIGIANALE
- MAIONESE ARTIGIANALE
- MAIONESE PAPRIKA RUBINHO ARTIGIANALE
- KETCHUP
- BARBECUE ARTIGIANALE
- OLANDESE ARTIGIANALE
- CARBONARA ARTIGIANALE
- RANCH ARTIGIANALE
- TARTUFO SAUCE ARTIGIANALE

BURGER DI CARNE






IBLEO

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino , EVO,
cipolla rossa di Tropea arrosto 
ketchup e maionese artigianale **10.9**



BLUFI

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino , EVO,
provola delle Madonie DOP 
cipolla rossa di Tropea arrosto 
ketchup e maionese artigianale **13.9**





FLORESTA

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino , EVO,
provola delle Madonie DOP 
guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi 
cipolla rossa di Tropea in agrodolce 
barbecue e maionese artigianali **14.9**





PAESTUM

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
pesto di basilico BIO,
mozzarella di bufala campana DOP,
maionese artigianale **13.9**





BRONTE

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
stracciatella di Andria DOP,
pesto di pistacchio di Bronte DOP 
guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi 
maionese alla paprika Rubinho artigianale **16.9**



DOUBLE NEBRODI

Doppio manzo ragusano (2x200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
doppia provola delle Madonie DOP 
doppio guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi 
uovo fritto BIO, barbecue e maionese artigianali **19.9**


ORTOLANO

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
melanzane grigliate,
peperoni di Polizzi Generosa grigliati 
cipolla rossa di Tropea in agrodolce 
caprino erborinato, barbecue artigianale **14.9**




GIARRITANO

Manzo ragusano (200gr) 
lattughino 
funghi porcini,
fonduta di Parmigiano Reggiano DOP **18.9**



CAMPESE

Petto di pollo campese BIO allevato a terra (150gr)
in panatura croccante,
pomodoro BIO, lattughino 
avocado,
pepe rosa, maionese artigianale **13.9**



CARBONARO

Suino Nero dei Nebrodi (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi 
crema di carbonara artigianale **14.9**



MONGIBELLO

Suino Nero dei Nebrodi (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
bieta selvatiche saltate all'aglio rosso di Nubia,
tuma al pepe nero,
maionese alla paprika Rubinho artigianale **14.9**



NORCINO

Black Angus USA (200gr),
pomodoro BIO arrosto, lattughino 
cipolla rossa di Tropea arrosto 
tartufo sauce artigianale **16.9**




BENEDICT

Black Angus USA (200gr),
pomodoro BIO, lattughino 
avocado,
guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi 
uovo fritto BIO, salsa olandese artigianale **18.9**

LANGAROLO





Fassona piemontese (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
prosciutto cotto arrosto alle erbe sfumato al rum,
camembert di bufala DOP,
maionese alla paprika Rubinho artigianale **18.9**

BASCO



Fassona piemontese (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
foie gras,
cipolla rossa di Tropea in agrodolce 
riduzione di aceto balsamico di Modena DOP,
tartufo sauce artigianale **20.9**

BURGER DI PESCE

BASILUZZO

Pesce spada del Mediterraneo (180gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
melanzane grigliate,
capperi di Salina fritti 
cipolla rossa di Tropea in agrodolce 
riduzione di aceto balsamico di Modena DOP,
maionese artigianale,
fiocchi di sale Maldon affumicato **16.9**

FAVIGNANA



Tonno rosso (180gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
avocado, zenzero,
lime, coriandolo, Otto's sauce artigianale **17.9**

NESSY

Trancio di salmone Loch Fyne
scozzese selvaggio (180gr),
pomodoro BIO, misticanza, caprino erborinato,
maionese alla paprika Rubinho artigianale **16.9**

BURGER VEGANO

VEGGIE

Burger di ceci, pomodoro BIO, lattughino 
cipolla rossa di Tropea arrosto 
tartufo sauce artigianale **12.9**

COPERTO 3

- VEGETARIANO 
- SENZA GLUTINE 
- VEGANO 
- CHILOMETRO ZERO 

SLOW FOOD

I Presidi sono progetti di Slow Food
che valorizzano prodotti artigianali di qualità
realizzati secondo pratiche tradizionali.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
rivolgersi al personale in servizio.

PANCAKE




Preparati con uova BIO
serviti con burro
Beppino Occe
e sciroppo d'acero del Québec

8.9

- Banana BIO 3
- Fragole di Marsala 4
- Mirtilli 4
- Lamponi 4
- Gelato 5

AGGIUNZIONI:

- Noci caramellate 3
- Mandorle d'Avola caramellate 3
- Guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi  5
- Nutella 4
- Crema di pistacchio di Bronte 4
- Panna montata 3
- Burro di arachidi 4
- Ova BIO 6

DESSERT DEL GIORNO 7