



PRANZO

Lun-Ven 12:00 / 18:00

EXECUTIVE CHEF **Girolamo Messina**



FOLLOW US

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



Milkshake

VANIGLIA TAHITI	5.9
CIOCCOLATO VENEZUELA	5.9
FRAGOLA MARSALA	5.9
PISTACCHIO BRONTE	5.9
CARAMELLO PERSIA	5.9

S U C C H I

- SUCCO DI ARANCIA SICILIANA BIO 4
- NETTARE DI MELOGRANO BIO 4

FRUIT BEGINNING

- INSALATA DI FRUTTA 6
- FRUIT BOWL 9

SWEET BAKERY

• TORTE DEL GIORNO 7

• CROISSANT

Servito con burro *Beppino Occelli* e marmellate BIO 3

PANCAKE

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

8.9

AGGIUNZIONI:

- Banana BIO 3
- Fragole di Marsala 4
- Mirtilli 4
- Lamponi 4
- Gelato 5
- 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
- Uova BIO 6

SMOOTHIE BOWL

FRAGOLA E LAMPONE

SMOOTHIE: fragole, lamponi, banane BIO, yogurt greco BIO

TOPPING: gocce di cioccolato fondente, granella di nocciola, cocco grattugiato, lamponi, semi di Chia, muesli BIO 11.5

CIOCCOLATO E BANANA

SMOOTHIE: banane BIO, cacao, miele, yogurt greco BIO

TOPPING: gocce di cioccolato fondente, bacche di Goji, granella di pistacchio di Bronte granola BIO 11.5

MANGO, AVOCADO E SPINACI

SMOOTHIE: mango, spinaci, avocado, latte di mandorla BIO

TOPPING: bacche di Goji, quinoa soffiata, spinacini, mango 11.5

UOVA

Uova BIO servite con pane tostato, burro *Beppino Occelli* alle erbe e misticanza

8.5

- POACHED (2pz)
- STRAPAZZATE (2pz)
- FRITTE (2pz)

AGGIUNZIONI:

- Salmone Loch Fyne scozzese selvaggio affumicato 6
- Tonno rosso affumicato 6
- Prosciutto cotto arrosto alle erbe 4
- Guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi 5
- Cetriolo 3
- Pomodoro BIO arrosto 3
- Avocado 4
- Feta greca BIO 4
- Camembert di bufala DOP 5
- Salsa olandese artigianale 3
- Perlage di tartufo nero 9
- Fontina valdostana DOP 5

DESSERT DEL GIORNO 7

Insalate

CAESAR SALAD

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

TONNO ROSSO

Tonno rosso scottato, misticanza, pomodoro BIO, nuovo 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

• ANTIPASTI •

- 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
- 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'ASPRO 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 PIEMONTE Carpaccio di Fassona piemontese, salsa tonnata, misticanza 14.9
- TARTARE DI FASSONA PIEMONTE 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 tosti, 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

BURGER

SCEGLI IL BUN

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

SALSE

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

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

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, biette 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**

Sandwich

Pane in cassetta integrale fatto in casa

SALMONE

Trancio di salmone Loch Fyne scozzese selvaggio, pomodoro BIO, misticanza, petali di cetriolo, pepe rosa, salsa Ranch artigianale **13.9**

CLUB SANDWICH

Petto di pollo campese BIO allevato a terra, pomodoro BIO, lattughino, guanciale croccante di Suino Nero dei Nebrodi, maionese artigianale **12.9**

VITELLO TONNATO

Carpaccio di Fassona piemontese, pomodoro BIO, misticanza, salsa tonnata **12.9**

AVOCADO

Avocado, uovo sodo BIO, misticanza, semi di papavero, salsa olandese artigianale **10.9**

CROQUE-MONSIEUR

Prosciutto cotto San Giovanni, besciamella artigianale, fontina valdostana DOP **11.9**

CROQUE-MADAME

Prosciutto cotto San Giovanni, besciamella artigianale, fontina valdostana DOP, uovo fritto BIO **13.9**

EGG & GRILL

BISMARCK STEAK

Filetto di Cinisara (250gr), burro *Beppino Ocelli*, 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**

GRILL

Carne

- FILETTO DI CINISARA (250gr) **29**
- CONTROFILETTO DI ANGUS IRLANDESE (300gr) **29**
- FIORENTINA DI CHIANTINA 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
- PATATE DOLCI FRITTE 6
- PATATE AL FORNO 6
- AVOCADO GRIGLIATO 6
- VERDURE GRIGLIATE 7
- PURÉ DI PATATE 7
- FUNGHI PORCINI SALTATI 10

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.