



COLAZIONE

Lun-Ven 08:00 / 12:00

EXECUTIVE CHEF Girolamo Messina



FOLLOW US

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



Milkshake

VANIGLIA TAHITI	 	6.9
CIOCCOLATO VENEZUELA	  	6.9
FRAGOLA MARSALA	 	6.9
PISTACCHIO BRONTE	 	6.9
CARAMELLO PERSIA	 	6.9

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 
Yogurt greco BIO, frutta fresca, muesli BIO 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
- Guancialetto 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  11.5

MANGO, AVOCADO E SPINACI

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

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

CARTA DEI DOLCI

Scopri la nostra selezione



OTTO EXTRAORDINARY Breakfast

39

Selezione di salumi e formaggi siciliani,
frutta fresca di stagione, frutta secca, misticanza,
datterino BIO, cetriolo, avocado, croissants, marmellate BIO,
burro *Beppino Occelli* e varietà di pane

per 2 persone

AGGIUNZIONE: Uova BIO 8

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,
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

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

CONTORNI BURGER:

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

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 ARTIGIANALE
ALLA PAPRIKA RUBINHO
- KETCHUP
- BARBECUE ARTIGIANALE
- OLANDESE ARTIGIANALE
- CARBONARA ARTIGIANALE
- RANCH ARTIGIANALE
- TARTUFO SAUCE ARTIGIANALE

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 **14.9**

• CLUB SANDWICH •

Petto di pollo campese BIO allevato a terra,
pomodoro BIO, lattughino ,
guanciale croccante
di Suino Nero dei Nebrodi  
maionese artigianale **13.9**

• VITELLO TONNATO •

Carpaccio di Fassona piemontese 
pomodoro BIO, misticanza,
salsa tonnata **13.9**

• AVOCADO •

Avocado, uovo sodo BIO,
misticanza, semi di papavero,
salsa olandese artigianale **11.9**

• FRENCH TOAST •

Pane immerso in uova BIO sbattute e
fritto in burro *Beppino Occelli*,
guarnito con banana,
fragole e mirtilli **13.9**

• 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**

CONTORNI

• PATATE FRITTE    **6**

• PATATE DOLCI FRITTE    **6**

• PATATE AL FORNO    **6**

• AVOCADO GRIGLIATO    **6**

• VERDURE GRIGLIATE    **8**

• PURÉ DI PATATE    **8**

• FUNGHI PORCINI SALTATI    **10**

COPERTO **3**



VEGETARIANO



SENZA GLUTINE



VEGANO



CHILOMETRO ZERO



SLOW FOOD

I Presdi 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.

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 **15.9**

PAESTUM

Manzo ragusano (200gr) 
pomodoro BIO, lattughino 
pesto di basilico BIO,
mozzarella di bufala campana DOP,
maionese artigianale **14.9**

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 artigianale alla paprika Rubinho **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 **16.9**

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 
biete selvatiche saltate all'aglio rosso di Nubia,
tuma al pepe nero,
maionese artigianale alla paprika Rubinho **15.9**

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 artigianale alla paprika Rubinho **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 **17.9**

FAVIGNANA

Tonno rosso (180gr) 
pomodoro BIO, lattughino , avocado, zenzero,
lime, coriandolo, maionese artigianale alla soia e wakame **17.9**

NESSY

Trancio di salmone Loch Fyne
scozzese selvaggio (180gr),
pomodoro BIO, misticanza, caprino erborinato,
maionese artigianale alla paprika Rubinho **17.9**

BURGER VEGANO

VEGGIE



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



BREAKFAST

Mon-Fri 08:00 / 12:00

EXECUTIVE CHEF **Girolamo Messina**



FOLLOW US

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



Milkshake

TAHITI VANILLA	 	6.9
VENEZUELA CHOCOLATE	 	6.9
MARSALA STRAWBERRY	 	6.9
BRONTE PISTACHIO	 	6.9
PERSIA CARAMEL	 	6.9

J U I C E

- SICILIAN ORGANIC ORANGE JUICE  4
- ORGANIC POMEGRANATE NECTAR  4

FRUIT BEGINNING

FRUITS SALAD	  	6
FRUIT BOWL	 	
ORG Greek yogurt, fresh fruit, ORG muesli		9

SWEET BAKERY

- TORTE DEL GIORNO 7
 - CROISSANT
- Served with Beppino Occelli and ORG jam 3

PANCAKE



Made with ORG egg
served with Beppino Occelli butter
and Québec maple syrup

8.9

ADDITIONS:

- ORG banana 3
- Marsala strawberry 4
- Blueberry 4
- Raspberry 4
- Ice cream 5
- Candied walnut 3
- Candied Avola almond 3
- Nebrodi black pig crispy bacon  5
- Nutella 4
- Bronte pistachio cream 4
- Whipped cream 3
- Peanut butter 4
- ORG egg 6

SMOOTHIE BOWL

STRAWBERRY & RASPBERRY

SMOOTHIE: strawberry, raspberry,
ORG banane, ORG Greek yogurt

TOPPING: dark chocolate chips,
chopped hazelnut, grated coconut,
raspberry, Chia seed, ORG muesli 11.5

CHOCOLATE & BANANA

SMOOTHIE: ORG banana, cocoa,
honey, ORG Greek yogurt

TOPPING: dark chocolate chips, Goji berry,
chopped Bronte pistachio , ORG granola 11.5

MANGO, AVOCADO & SPINACH

SMOOTHIE: mango, spinach,
avocado, ORG almond milk

TOPPING: Goji berry, puffed quinoa,
spinach, mango 11.5

DESSERT MENU

Check out our selection



OTTO EXTRAORDINARY Breakfast

39

Selection of cold cuts and sicilian cheeses, fresh seasonal fruit,
dried fruit, mesclun salad, ORG cherry tomato,
cucumber, avocado, croissants, ORG jam,
Beppino Occelli butter and bread varieties

for 2 people

ADDITIONS: ORG egg 8

Salad

CAESAR SALAD

Grilled free range chicken, croutons,
baby lettuce, Caesar sauce,
DOP Parmesan flakes, EVO oil 15.9

RED TUNA

Seared red tuna , mesclun salad, ORG tomato,
boiled ORG egg, Dijon mustard,
ORG chestnut honey , EVO oil 17.9

WILD SALMON

Loch Fyne seared salmon, avocado,
thin slices cucumber, mesclun salad, pink pepper,
ORG Greek yogurt, EVO oil 16.9

AVOCADO

Avocado, ORG Greek feta cheese, ORG tomato, black
olive, mesclun salad, sunflower seed,
handmade Otto's sauce, EVO oil 13.9

STEAK

Grilled Irish Black Angus sirloin steak,
ORG cherry tomato , mesclun salad, carrot,
mushroom, DOP Parmesan cheese flakes,
reduced DOP Modena balsamic vinegar, EVO oil 17.9

VEGGIE

Mesclun salad, ORG cherry tomato ,
carrot, mushroom, EVO oil 8.9

BURGER

CHOOSE THE BUN

Naturally long leavened dough,
prepared with stone ground grain wheat

- CLASSIC BUN
- SESAME SEED BUN
- POPPY SEED BUN

BURGER SIDE:

Fried fresh potato	3
Fried fresh sweet potato	4
Seasonal salad	3

BURGER ADDITIONS:

DOP Madonie provola cheese	3
Nebrodi black pig crispy bacon 	5
DOP Val d'Aosta fontina cheese	5

SAUCE

- HOMEMADE OTTO'S SAUCE
- HOMEMADE MAYONNAISE
- HOMEMADE PAPRIKA RUBINHO MAYONNAISE
- KETCHUP
- HOMEMADE BARBECUE
- HOMEMADE HOLLANDAISE
- HOMEMADE CARBONARA
- HOMEMADE RANCH
- HOMEMADE TRUFFLE SAUCE

Sandwich

Homemade wholemeal sandwich bread

• SALMON •

Loch Fyne salmon steak,
ORG tomato, mesclun salad,
thin slices cucumber,
pink pepper,
homemade Ranch sauce 14.9

• CLUB SANDWICH •

ORG free range chicken,
ORG tomato,
curly lettuce 
Nebrodi black pig crispy bacon 
homemade mayonnaise 13.9

• VITELLO TONNATO •

Piedmont Fassona beef carpaccio 
ORG tomato, mesclun salad,
tuna sauce 13.9

• AVOCADO •

Avocado, boiled ORG egg, mesclun salad,
homemade hollandaise sauce,
poppy seed 11.9

• FRENCH TOAST •

Bread dipped in ORG beaten eggs and
fried in *Beppino Occelli* butter,
garnished with banana,
strawberries and blueberries 13.9

• CROQUE-MONSIEUR •

San Giovanni ham,
homemade béchamel sauce,
DOP Val d'Aosta fontina cheese 11.9

• CROQUE-MADAME •

San Giovanni ham,
homemade béchamel sauce,
DOP Val d'Aosta fontina cheese
fried ORG egg 13.9

SIDE

• FRIED POTATO	  	6
• FRIED SWEET POTATO	  	6
• ROAST POTATO	  	6
• GRILLED AVOCADO	  	6
• GRILLED VEGETABLE	  	8
• POTATO PUREE	  	8
• SAUTEED MUSHROOM	  	10

COVER CHARGE 3

-  VEGETARIAN
-  GLUTEN FREE
-  VEGAN
-  ZERO KILOMETER

SLOW FOOD

Slow Food Presidia promotes
high-quality artisan products
produced using traditional techniques.

For any information regarding substances and allergens
please ask our staff.

MEAT BURGER

IBLEO

Ragusa beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce , EVO oil,
roasted Tropea red onion 
ketchup and homemade mayonnaise 10.9

BLUFI

Ragusa beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce , EVO oil,
DOP Madonie provola cheese 
roasted Tropea red onion 
ketchup and homemade mayonnaise 13.9

FLORESTA

Ragusa beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce , EVO oil,
DOP Madonie provola cheese 
Nebrodi black pig crispy bacon 
bittersweet Tropea red onion 
homemade barbecue
and homemade mayonnaise 15.9

PAESTUM

Ragusa beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce 
ORG basil pesto,
DOP buffalo mozzarella,
homemade mayonnaise 14.9

BRONTE

Ragusa beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce 
DOP Adria stracciatella cheese,
DOP Bronte pistachio pest 
Nebrodi black pig crispy bacon 
homemade paprika Rubinho mayonnaise 16.9

DOUBLE NEBRODI

Double Ragusa beef (2x200gr) 
ORG tomato, curly lettuce 
double DOP Madonie provola cheese 
double Nebrodi black pig crispy bacon 
fried ORG egg, homemade barbecue
and homemade mayonnaise 19.9

ORTOLANO

Ragusa beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce , grilled eggplant,
grilled Polizzi Generosa pepper 
bittersweet Tropea red onion 
herb caprino cheese, homemade barbecue 16.9

GIARRITANO

Ragusa beef (200gr) 
curly lettuce , porcini mushroom,
DOP Parmesan cheese fondue 18.9

CAMPESE

ORG free range chicken (150gr)
in a crispy breading,
ORG tomato, curly lettuce , avocado,
pink pepper, homemade mayonnaise 13.9

CARBONARO

Nebrodi black pig (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce 
Nebrodi black pig crispy bacon 
homemade carbonara sauce 14.9

MONGIBELLO

Nebrodi black pig (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce 
wild chard roast with Nubia red garlic,
black pepper tuma cheese,
homemade paprika Rubinho mayonnaise 15.9

NORCINO

USA Black Angus (200gr),
roasted ORG tomato, curly lettuce 
roasted Tropea red onion 
homemade truffle sauce 16.9

BENEDICT

USA Black Angus (200gr),
ORG tomato, curly lettuce , avocado,
Nebrodi black pig crispy bacon 
fried ORG egg,
homemade hollandaise sauce 18.9

LANGAROLO

Piedmont Fassona beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce 
roasted ham with herb blended with rum,
DOP buffalo camembert,
homemade paprika Rubinho mayonnaise 18.9

BASCO

Piedmont Fassona beef (200gr) 
ORG tomato, curly lettuce , foie gras,
bittersweet Tropea red onion 
reduced DOP Modena balsamic vinegar,
homemade truffle sauce 20.9

FISH BURGER

BASILUZZO

Mediterranean swordfish (180gr) 
ORG tomato, curly lettuce , grilled eggplant,
fried Salina capers 
bittersweet Tropea red onion 
reduced DOP Modena balsamic vinegar,
homemade mayonnaise,
smoked Maldon salt flakes 17.9

FAVIGNANA

Red tuna (180gr) 
ORG tomato, curly lettuce , avocado,
ginger, lime, coriander,
homemade soy and wakame sauce 17.9

NESSY

Loch Fyne salmon steak (180gr),
ORG tomato, mesclun salad, herb caprino cheese,
homemade paprika Rubinho mayonnaise 17.9

VEGAN BURGER

VEGGIE  
Chickpea burger, ORG tomato, curly lettuce 
roasted Tropea red onion 
homemade truffle sauce 12.9



PETIT DÉJEUNER

Lun-Ven 08:00 / 12:00

EXECUTIVE CHEF Girolamo Messina



SUIVEZ-NOUS

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



Milkshake

VANILLE THAITI	 	6.9
CHOCOLAT VENEZUELA	 	6.9
FRAISE MARSALA	 	6.9
PISTACHE BRONTE	 	6.9
CARAMEL PERSE	 	6.9

JUS DE FRUIT

- ORANGE SICILIEN BIO  4
- NECTAR DE GRANADE SICILIEN BIO  4

FRUIT BEGINNING

- SALADE DE FRUIT  6
- FRUIT BOWL 
Yaourt grec BIO, fruits frais, muesli BIO 9

SWEET BAKERY

- TARTE DU JOUR 7
- CROISSANT

Servi avec du beurre *Beppino Occelli* et confitures BIO 3

PANCAKE



Préparé avec des oeufs BIO
servi avec du beurre *Beppino Occelli*
et sirop d'érable du Québec

8.9

SUPPLÉMENT:

- Banana BIO 3
- Marsala frais 4
- Bleuets 4
- Framboise 4
- Glace 5
- Noix confites 3
- Amande confites de Avola 3
- Bacon croustillant de porc noir des Nebrodi  5
- Nutella 4
- Crème de pistache de Bronte 4
- Crème fouettée 3
- Beurre de cacahuète 4
- Oeuf BIO 6

FRAIS & FRAMBOISE

SMOOTHIE: frais, framboise,
banana BIO, yaourt grec BIO

TOPPING: pépites de chocolat noir,
grain de noisette, noix de coco râpée,
framboise, graines de Chia, muesli BIO 11.5

CHOCOLAT & BANANA

SMOOTHIE: banana BIO, cocoa,
miel, yaourt grec BIO

TOPPING: pépites de chocolat noir, baies de Goji,
grains de pistache de Bronte , granola BIO 11.5

MANGUE, AVOCAT & EPINARDS

SMOOTHIE: mangue, épinards,
avocat, lait d'amande BIO

TOPPING: baies de Goji, quinoa soufflée
épinards, mangue 11.5

CARTE DES DESSERT

Découvrez notre sélection



OTTO EXTRAORDINARY Breakfast

39

Sélection de charcuterie et de fromages siciliens,
fruits frais de saison, fruits séchés, mesclun, petit tomates BIO,
concombre, avocat, croissants, confitures BIO,
beurre *Beppino Occelli* et variété de pains

pour 2 personnes

SUPPLÉMENT: Oeuf BIO 8

Salade

CAESAR SALAD

Blanc de poulet BIO élevé en plein air grillé,
croûtons de pain, petite laitue romaine, sauce Caesar,
copeaux de Parmesan DOP, huile EVO 15.9

THON ROUGE

Thon rouge poêlé , mesclun, tomate BIO,
oeufs durs BIO, moutarde de Dijon,
miel de châtaignes BIO , huile EVO 17.9

SAUMON SAUVAGE

Saumon sauvage d'Écosse Loch Fyne poêlé, avocat,
tranches de concombre, mesclun, poivre rose,
yaourt grec BIO, huile EVO 16.9

AVOCAT

Avocat, fromage de feta grec BIO, tomate BIO,
olives noires, mesclun, graines de tournesol,
Otto's sauce artisanal, huile EVO 13.9

STEAK

Entrecôte de viande de Black Angus irlandais grillé,
petites tomates BIO , mesclun, carottes,
champignons, copeaux de Parmesan DOP,
réduction vinaigre balsamique de Modena, huile EVO 17.9

VEGGIE

Mesclun, petites tomates BIO ,
carottes, champignons, huile EVO 8.9

BURGER

CHOISISSEZ LE BUN

Pâte à longue levain,
préparé avec de la farine de blé moulus à la pierre

- BUN CLASSIQUE
- BUN AUX GRAINES DE SÉSAME
- BUN AUX GRAINES DE PAVOT

SAUCES

- OTTO'S SAUCE ARTISANAL
- MAYONNAISE ARTISANAL
- MAYONNAISE ARTISANAL A LA PAPRIKA RUBINHO
- KETCHUP
- BARBECUE ARTISANAL
- HOLLANDAISE ARTISANAL
- CARBONARA ARTISANAL
- RANCH ARTISANAL
- TRUFFE ARTISANAL

Sandwich

Pain de mie artisanal fait de farine de blé entier

• SAUMON •

Tranche de saumon sauvage
d'Ecosse Loch Fyne,
tomate BIO, mesclun,
tranches de concombre, poivre rose,
sauce Ranch artisanal 13.9

• CLUB SANDWICH •

Blanc de poulet BIO élevé en plein air,
tomate BIO, chicorée scarole 
bacon croustillant
de porc noir des Nebrodi 
mayonnaise artisanal 12.9

• VEAU AU THON •

Carpaccio de Fassona piémontais 
tomate BIO, mesclun,
sauce au thon 12.9

• AVOCAT

Avocat, oeuf dur BIO, mesclun,
sauce hollandaise artisanal,
graines de pavot 11.9

• FRENCH TOAST •

Pain trempé dans des œufs BIO battus et
frit au beurre *Beppino Occelli*,
garni de banane,
fraises et myrtilles 13.9

• CROQUE-MONSIEUR •

Jambon cuit San Giovanni,
béchamel artisanal,
fromage de fontina valdôtaine DOP 11.9

• CROQUE-MADAME •

Jambon cuit San Giovanni,
béchamel artisanal,
fromage de fontina valdôtaine DOP,
oeuf frit BIO 13.9

GARNITURES

- | | | |
|-------------------------|---|----|
| • PATATES FRITES |    | 6 |
| • PATATES DOUCES FRITES |    | 6 |
| • PATATES AU FOUR |    | 6 |
| • AVOCAT GRILLÉ |    | 6 |
| • LEGUMES GRILLES |    | 8 |
| • PURÉE DE PATATES |    | 8 |
| • CÈPES SAUTÉS |    | 10 |

COUVERT 3

- | | |
|---|----------------|
|  | VÉGÉTARIEN |
|  | SANS GLUTEN |
|  | VÉGÉTALIEN |
|  | ZÉRO KILOMÈTRE |

SLOW FOOD

Les Présidia sont des projets de Slow Food
qui valorisent la fabrication
de produits artisanaux de qualité
réalisés selon les méthodes traditionnelles.

Pour toutes informations sur les substances et les produits
allergènes adressez-vous au personnel de service.

BURGER DE VIANDE

IBLEO

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
oignon rouge de Tropea grillé 
ketchup et mayonnaise artisanal 10.9

BLUFI

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
fromage de provola de Madonie DOP 
oignon rouge de Tropea grillé 
ketchup et mayonnaise artisanal 13.9

FLORESTA

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
fromage de provola de Madonie DOP 
bacon croustillant de porc noir des Nebrodi 
oignon rouge de Tropea à l'aigre douce 
sauce barbecue artisanal
et mayonnaise artisanal 15.9

PAESTUM

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
pesto au basilic BIO,
mozzarella de bufflonne DOP,
mayonnaise artisanal 14.9

BRONTE

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
fromage de stracciatella de Adria DOP,
pesto de pistache de Bronte 
bacon croustillant de porc noir des Nebrodi 
mayonnaise artisanal à la paprika Rubinho 16.9

DOUBLE NEBRODI

Viande de bœuf sicilien (2x200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
double fromage de provola de Madonie DOP 
double bacon croustillant de porc noir des Nebrodi 
oeuf frit BIO, sauce barbecue artisanal
et mayonnaise artisanal 19.9

ORTOLANO

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
aubergine grillé,
piovrons de Polizzi Generosa grillé 
oignon rouge de Tropea à l'aigre douce 
fromage de caprino aux herbes, barbecue artisanal 16.9

GIARRITANO

Viande de bœuf sicilien (200gr) 
chicorée scarole 
cèpes,
fondue de Parmesan DOP 18.9

CAMPESE

Blanc de poulet BIO élevé en plein air (150gr)
dans une panure croustillante,
tomate BIO, chicorée scarole 
avocat,
poivre rose, mayonnaise artisanal 13.9

CARBONARO

Porc noir des Nebrodi (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
bacon croustillant de porc noir des Nebrodi 
sauce carbonara artisanal 14.9

MONGIBELLO

Porc noir des Nebrodi (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
côtes de bette sauvage sautées dans l'ail rouge de Nubia,
fromage de tuma aux poivre noir,
mayonnaise artisanal à la paprika Rubinho 15.9

NORCINO

Viande de bœuf de Black Angus USA (200gr),
tomate BIO grillé, chicorée scarole 
oignon rouge de Tropea grillé 
sauce de truffe artisanal 16.9

BENEDICT

Viande de bœuf de Black Angus USA (200gr),
tomate BIO grillé, chicorée scarole 
avocat,
bacon croustillant de porc noir des Nebrodi 
oeuf frit BIO,
sauce hollandaise artisanal 18.9

LANGAROLO

Viande de bœuf de Fassona piémontais (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
jambon cuit grillé aux herbes nuancé au rhum,
camembert de bufflonne DOP
mayonnaise artisanal à la paprika Rubinho 18.9

BASCO

Viande de bœuf de Fassona piémontais (200gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
foie gras,
oignon rouge de Tropea à l'aigre douce 
réduction vinaigre balsamique de Modena,
sauce de truffe artisanal 20.9

BURGER DE POISSON

BASILUZZO

Espadon de la Méditerranée (180gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
aubergine grillé,
câpres de Salina frites 
oignon rouge de Tropea à l'aigre douce 
réduction vinaigre balsamique de Modena,
mayonnaise artisanal,
flocons de sel de Maldon fumé 17.9

FAVIGNANA

Thon rouge (180gr) 
tomate BIO, chicorée scarole 
avocat,
gingembre, citron vert, coriandre,
mayonnaise artisanal au soja et au wakame 17.9

NESSY

Tranche de saumon sauvage d'Ecosse Loch Fyne (180gr),
tomate BIO, mesclun, fromage de caprino aux herbes,
mayonnaise artisanal à la paprika Rubinho 17.9

BURGER VÉGÉTARIEN

VEGGIE

Burger de pois chiches,
tomate BIO, chicorée scarole 
oignon rouge de Tropea grillé 
sauce de truffe artisanal 12.9