



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
Guanciaie 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

PRANZO

Lun-Ven 12:00 / 18:00

EXECUTIVE CHEF Girolamo Messina

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
Guanciaie 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

CARTA DEI DOLCI

Scopri la nostra selezione



SEGUICI

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



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

• 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

• BRUSCHETTA PASTRAMI •
Otto's Pastrami, senape di Pommery 19.9

PANE, BURRO E ACCHIGHE D'ASPRO 8.9

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 19.9

TARTARE DI SALMONE LOCH FYNE SCOZZESE SELVAGGIO 
Avocado, senape di Dijon, miele di castagno BIO 
zeste di lime, fiocchi di sale Maldon, EVO 19.9

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA 
Pepe rosa, zeste di arance di Ribera BIO,
fiocchi di sale Maldon, EVO 24.9

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 ARTIGIANALE ALLA PAPRIKA RUBINHO
- 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	3

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 **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 
bieta 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**



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.

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**

• CROQUE-MADAME •

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

MEAT & MEET

FILETTO

Filetto di Cinisara 
funghi porcini,
fonduta al tartufo e
Parmigiano Reggiano DOP **45**

BISMARCK STEAK

Filetto di Cinisara (250gr) 
burro *Beppino Occelli*,
rosmarino, aglio rosso di Nubia 
uovo fritto BIO **35**

BOCCONCINI

Bocconcini di filetto di
Black Angus irlandese al Nero d'Avola,
speck,
granella di pistacchio di Bronte **35**

PHILLY STEAK

Tagliata di controfiletto di Angus irlandese (300gr),
peperoni di Polizzi Generosa arrosto 
provola delle Madonie DOP 
uovo fritto BIO **37**

OTTO
MEAT
Selection

65

Controfiletto di Angus irlandese,
involtino di Black Angus USA e
fontina valdostana DOP,
salsiccia lime e menta,
salsiccia agli spinaci e Grana,
spiedo di agnello siciliano,
contorno di patate al forno.

per 2 persone

GRILL



Carne

- FILETTO DI CINISARA (250gr)  **33**
- CONTROFILETTO DI ANGUS IRLANDESE (300gr) **33**
- FIORENTINA DI CHIANINA IGP (etto) **11**
- 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)  **21.9**
- TONNO ROSSO (200gr)  **23.9**

CONTORNI

- PATATE FRITTE    6
- VERDURE GRIGLIATE    8
- PATATE DOLCI FRITTE    6
- PURÉ DI PATATE    8
- PATATE AL FORNO    6
- FUNGHI PORCINI SALTATI    10
- AVOCADO GRIGLIATO    6
-



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  	9
ORG Greek yogurt, fresh fruit, ORG muesli	

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

LUNCH

Mon-Fri 12:00 / 18:00

EXECUTIVE CHEF Girolamo Messina

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

EGG

ORG egg served with toasted bread,
Beppino Occelli herb butter and mesclun salad

8.5

- POACHED (2pcs)
- SCRAMBLED (2pcs)
- FRIED (2pcs)



ADDITIONS:

- Loch Fyne smoked salmon 6
- Smoked red tuna  6
- Roasted ham with herb 4
- Nebrodi black pig crispy bacon   5
- Cucumber 3
- Roasted ORG tomato 3
- Avocado 4
- ORG Greek feta cheese 4
- DOP buffalo Camembert 5
- Homemade hollandaise sauce 3
- Black truffle pearls 9
- DOP Val d'Aosta fontina cheese 5

DESSERT MENU

Check out our selection



FOLLOW US

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



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 16.9

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

• STARTER •

• FAVIGNANA TACOS (2pcs) •

Red tuna tartare  , black sesame seed, lime 11.9

• PIEMONTE TACOS (2pcs) •

Piedmont Fassona beef tartare 
DOP Parmesan cheese fondue, black truffle pearls 11.9

• SCOZIA TACOS (2pcs) •

Loch Fyne salmon tartare, avocado, lime 11.9

• MESSICO TACOS (2pcs) •

Grilled Piedmont Fassona beef  , guacamole, chili 11.9

• FAVIGNANA BRUSCHETTA •

Red tuna tartare  DOP Andria stracciatella cheese, lime 19.9

• PIEMONTE BRUSCHETTA •

Piedmont Fassona beef carpaccio 
egg quail, black truffle pearls 19.9

• PASTRAMI BRUSCHETTA •

Otto's Pastrami, Pommery mustard 19.9

BREAD, BUTTER & ASPRA ANCHOVIES 8.9

ARANCINE
Ham and mozzarella (2pcs), Nebrodi black pig sauce (2pcs) 7.9

CHICKEN STRIPS
Marinated ORG free range chicken strips
in a crispy breading and handmade Otto's sauce 9.5

PIEDMONT FASSONA BEEF VITELLO TONNATO 
Piedmont Fassona beef carpaccio  , tuna sauce, mesclun salad ... 14.9

PIEDMONT FASSONA BEEF TARTARE 
Aspra Anchovies, Salina caper  , Dijon mustard,
Sichuan pepper, Maldon salt flakes, ORG egg yolk, EVO oil 17.9

SELECTION OF COLD CUTS AND SICILIAN CHEESES 
ORG chestnut honey   , ORG jam, dried fruit 29.9

MEDITERRANEAN SPRINGROLLS 
Mediterranean swordfish  , wakame, pink pepper, soy sauce,
black sesame, EVO oil 11.5

RED TUNA TARTARE  
Toasted pine nut, mint, ORG chestnut honey  
Maldon salt flakes, EVO oil 19.9

LOCH FYNE SALMON TARTARE 
Avocado, Dijon mustard, ORG chestnut honey  
lime zest, Maldon salt flakes, EVO oil 19.9

MAZARA RED PRAWN TARTARE  
Pink pepper, ORG Ribera orang zest, Maldon salt flakes, EVO oil .. 24.9

CARPACCIO 
Madama Bianca Piedmont Fassona beef  19.9

BURGER

CHOOSE THE BUN

Naturally long leavened dough,
prepared with stone ground grain wheat

- CLASSIC BUN
- SESAME SEED BUN
- POPPY SEED BUN

SAUCE

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

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

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**

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**

• CROQUE-MADAME •

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

MEAT & MEET

FILETTO

Cinisara fillet 
porcini mushrooms,
truffle and
DOP Parmesan fondue **45**

BOCCONCINI

Irish Black Angus fillet morsels
with Nero d'Avola,
speck,
Bronte pistachio grains **35**

BISMARCK STEAK

Cinisara beef sirloin (250gr) 
Beppino Occelli butter,
rosemary, Nubia red garlic 
fried ORG egg **35**

PHILLY STEAK

Irish Black Angus sirloin steak (300gr),
roasted Polizzi Generosa pepper 
DOP Madonie provola cheese 
fried ORG egg **37**

OTTO
MEAT
Selection

65

Irish Black Angus sirloin,
Black Angus USA and
DOP Val d'Aosta fontina cheese roll,
lime and mint sausage,
spinach and Grana cheese sausage,
sicilian lamb skewer,
side dish of baked potatoes.

for 2 people

GRILL



Meat

- CINISARA FILLET (250gr)  **33**
- IRISH BLACK ANGUS SIRLOIN (300gr) **33**
- IGP FLORENTINE CHIANINA STEAK (hecto) **11**
- T-BONE BLACK ANGUS USA (hecto) **13**
- LOIN / T-BONE KAISERIN BAVARIAN HEIFER (hecto) **10**
- LOIN VACUM OF CAZURRA PYRENEES (hecto) **12**
- T-BONE DIERENDONCK OEDSLACH (hecto) **12**
- T-BONE MADAMA BIANCA PIEDMONT FASSONA BEEF (hecto) **12**

Fish

- LOCH FYNE SALMON (200gr) **21.9**
- MEDITERRANEAN SWORDFISH (200gr)  **21.9**
- RED TUNA (200gr)  **23.9**

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.



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

SUPLÉMENT:

- 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

DÉJEUNER

Lun-Ven 12:00 / 18:00

EXECUTIVE CHEF Girolamo Messina

SMOOTHIE BOWL

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 soufflé
épinards, mangue 11.5

ŒUF

Oeufs BIO servis avec du pain grillé,
beurre aux herbes *Beppino Occelli* et mesclun

8.5

• POACHED (2pcs) • BROUILLÉS (2pcs) • FRIT (2pcs)



SUPLÉMENT:

- Saumon sauvage d'Écosse Loch Fyne fumé 6
- Thon rouge fumé  6
- Jambon cuit grillé aux herbes 4
- Bacon croustillant de porc noir des Nebrodi  5
- Concombre 3
- Tomate grillé BIO 3
- Avocat 4
- Fromage de feta grec BIO 4
- Camembert de bufflonne DOP 5
- Sauce hollandaise artisanal 3
- Boules de truffe noires 9
- Fromage de fontina valdôtaine DOP 5

CARTE DES DESSERT

Découvrez notre sélection



SUIVEZ-NOUS

@OTTOBREAKFASTANDGRILL



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

• HORS D'OEUVRES •

• TACOS FAVIGNANA (2pcs) •
Tartare de thon rouge , sésame noir, lime 11.9

• TACOS PIEMONTE (2pcs) •
Tartare de Fassona piémontais 
fondue de Parmesan DOP, boules de truffe noires 11.9

• TACOS SCOZIA (2pcs) •
Tartare de saumon sauvage d'Écosse Loch Fyne, avocat, lime 11.9

• TACOS MESSICO (2pcs) •
Fassona piémontais  à la plancha, guacamole, chili 11.9

• BRUSCHETTA FAVIGNANA •
Tartare de thon rouge ,
fromage de stracciatella de Andria DOP, lime 19.9

• BRUSCHETTA PIEMONTE •
Carpaccio de Fassona piémontais 
oeuf de caille, boules de truffe noires 19.9

• BRUSCHETTA PASTRAMI •
Otto's Pastrami, Pommery Moutard de Meaux 19.9

PAIN, BEURRE & ANCHOIS DE ASPRA 8.9

ARANCINE
Jambon cuit et mozzarella (2pcs), ragout porc noir des Nebrodi (2pcs) 7.9

LANIERES DE POULET
Lanières de poulet élevé en plein air BIO mariné
dans une panure croustillante aux Otto's sauce artisanal 9.5

TONNAGE DE VEAU DE FASSONA PIEMONTAIS 
Carpaccio de Fassona piémontais , sauce au thon, mesclun 14.9

TARTARE DE FASSONA PIEMONTAIS 
Anchois de Aspra, câpres de Salina , moutarde de Dijon,
poivre de Sichuan, flocons de sel de Maldon,
jaune d'oeuf BIO, huile EVO 17.9

SELECTION DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES SICILIEN 
Miel de châtaignes BIO , confitures BIO, fruits séchés 29.9

MEDITERRANEAN SPRINGROLLS 
Espadon de la Méditerranée , algue wakame, poivre rose,
sauce de soja, sésame noir, huile EVO 11.5

TARTARE DE THON ROUGE 
Noix de pin toasté, menthe, miel de châtaignes BIO ,
flocons de sel de Maldon, huile EVO 19.9

TARTARE DE SAUMON SAUVAGE D'ECOSSE LOCH FYNE 
Avocat, moutarde de Dijon, miel de châtaignes BIO ,
zeste de citron verts, flocons de sel de Maldon, huile EVO 19.9

TARTARE DE CREVETTES ROUGE DE MAZARA 
Poivre rose, zeste de oranges de Ribera BIO,
flocons de sel de Maldon, huile EVO 24.9

CARPACCIO 
Fassona piémontais Madama Bianca  19.9

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

BURGER GARNITURES:

Patates frites artisanal 3
Patates douces frites art. 4
Salade de saison 3

BURGER SUPPLÉMENT:

Fromage de provola des Madonie DOP 3
Bacon croustillant de porc noir des Nebrodi 5
Fromage de fontina valdôtaine DOP 5

BURGER DE VIANDE

IBLEO

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

BLUFI

Viande de bœuf sicilien (200gr)
tomate BIO, chicorée scarole, huile EVO,
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, huile EVO,
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
œuf BIO frit, 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 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
œuf BIO frit,
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 **16.9**

BURGER VÉGÉTARIEN

VEGGIE

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

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 **14.9**

• CLUB SANDWICH •

Blanc de poulet BIO élevé en plein air,
tomate BIO, chicorée scarole,
bacon croustillant
de porc noir des Nebrodi
mayonnaise artisanal **13.9**

• CROQUE-MADAME •

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

• VEAU AU THON •

Carpaccio de Fassona piémontais
tomate BIO, mesclun,
sauce au thon **13.9**

• 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**

MEAT & MEET

FILETTO

Filet de Cinisara
cèpes,
fondue aux truffes et
Parmigiano Reggiano DOP **45**

BISMARCK STEAK

Filet de Cinisara (250gr)
beurre *Beppino Occelli*,
romarin, ail rouge de Nubia
œuf BIO frit **35**

BOCCONCINI

Morceaux de filet de Black Angus irlandais
avec vin Nero d'Avola,
speck,
grains de pistaches de Bronte **35**

PHILLY STEAK

Entrecôte de Black Angus irlandais (300gr),
piments de Polizzi Generosa grillé
fromage de provola de Madonie DOP
œuf BIO frit **37**

OTTO
MEAT
Selection

65

Entrecôte de Black Angus irlandais,
rouler de Black Angus USA et
fromage de fontina valdostana DOP,
saucisse aux citron vert et menthe,
saucisse aux épinards et au Grana,
brochette d'agneau sicilienne,
garnitures de patates au four.

pour 2 personnes

GRILL

Viande

- FILET DE CINISARA (250gr) **33**
- ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS IRLANDAIS (300gr) **33**
- CHIANINA À LA FLORENTINE IGP (hecto) **11**
- T-BONE BLACK ANGUS USA (hecto) **13**
- LONGE / T-BONE KAISERIN SCOTTONA BAVAROIS (hecto) **10**
- LONGE VACUM DE CAZURRA PYRÉNÉES (hecto) **12**
- T-BONE DIERENDONCK OEDSLACH (hecto) **12**
- T-BONE MADAMA BIANCA DE FASSONA PIÉMONTAIS (hecto) **12**

Poisson

- SAUMON SAUVAGE D'ECOSSE LOCH FYNE (200gr) **21.9**
- ESPADON DE LA MÉDITERRANÉE (200gr) **21.9**
- THON ROUGE (200gr) **23.9**

GARNITURES

- PATATES FRITES 6
- LÉGUMES GRILLÉS 8
- PATATES DOUCES FRITES 6
- PURÉE DE PATATES 8
- PATATES AU FOUR 6
- CÈPES SAUTÉS 10
- AVOCAT GRILLÉ 6
-

- 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.

COUVERT 3