



OZIO
GASTRONOMICO

La materia, prima.

Ciò che altrove chiamano
semplicemente *pizza*,
da noi, altrettanto semplicemente,
è **talento nel gustarsi la vita.**

menù

lun
28
ottobre

ore
20:15

Ozio
Gastronomico

Via Francesco
Paolo di Blasi, 2

intereci *mediterranei*

GRANO, OLIO, VINO E PESCE

Una cena a cura di Alfio Visalli, Silvio Iacuzza, Filippo Drago e Dario Genova



OZIO
GASTRONOMICO
La materia, prima.


Slow Food®
Palermo



 ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO





COCKTAIL E APERITIVI

Dalla domenica al giovedì:

Aperipititto: 15€*

Cocktail o calice di vino + Tagliere dell'Ozio:
selezione di stuzzichini a base di patatine fritte, pannelle dei colori, caponatina di stagione, pan dell'ozio e olio evo bio.

**(A persona, non cumulabile con altre promozioni in corso).*

EtnaTonic	12€
Volcano Etna rosé gin & tonica	
GinSour al Basilico	12€
Gin Basil, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di basilico	
Bellini	8€
Prosecco Brut e succo di pesca	
OzioEtnaSpritz	10€
Aperol, Murgò Brut, soda, scorza d'arancia	
Gin&Tonic	10€
Gin Tanqueray e tonica	
Malfy&Tonic	12€
Gin Malfy al pompelmo rosa e tonica	
Velvet Negroni	12€
Vermouth del professore bianco, Etna gin, Italicus (rosolio di bergamotto e scorza di arancia)	



COCKTAIL E APERITIVI

NegrOzio	12€
Premium gin, vermouth rosso, bitter e scorza di arancia	
Joel Mojito	10€
Rum cubano, menta, succo di lime, zucchero, soda	
Moskow Mule	10€
Vodka, succo di lime, soda allo zenzero	
Margarita	10€
Tequila, liquore all'arancia, succo di lime, bordatura di sale	
Hugo	10€
Prosecco, Saint Germain, soda, menta, lime	

Per visionare la nostra carta dei Gin si prega
di chiedere al personale di sala.

MANEGGIARE CON GUSTO

#LAMATERIAPRIMA



ANTIPASTI

Horiatiki - l'insalata greca	15€
Pomodorini, olive nere, cetriolo, cipolle, capperi e feta - servita con due bruschette	
Polpette alla greca	8€
Polpette di zucchinette e feta con Tzatziki	
Polpette di melanzane alla palermitana	8€
Con uova, pan grattato, parmigiano, sale, pepe e menta	
Caponata di stagione	7€
Caponata di melanzane con cacao amaro	
Fiori di zucca fritti in pastella	10€
Con ripieno di acciughe e ricotta	
Carciofi panati e fritti	9€
Broccoli e/o cavolfiore in tempura	8€
Panelle dei colori	8€
Ortaggi freschi fritti con farina di ceci	
Patate oziose	8€
Patate fresche fritte con buccia	
Paste crisciute	9€
N°2 fagottini ripieni di verdure e tuma o bufala affumicata e acciughe	
Cioppini	6€
Nuvolette di pane pizza con caciocavallo, olio all'aglio e origano	
Cioppini con ricotta	9€
Nuvolette di pane pizza con caciocavallo, olio all'aglio, origano e ricotta fresca	



ANTIPASTI

Bruschetta classica	8€
2 pz - con burro e alici del Cantabrico	
Bruschetta Martina Franca	9€
2 pz - con capocollo, stracciatella pugliese, lardo di maialino	
Bruschetta Favola	8€
2 pz - con mortadella Favola originale, stracciatella pugliese, scorze di limone	
Bruschetta Egadi	12€
2 pz - con fiori di zucca, ricotta di pecora di Castronovo, bresaola di tonno	
Bruschetta "quasi" Veggie	10€
2 pz - con pecorino di Pienza alle pere, miele, noci, lardo di Patanegra	
Crudo & Burrata (per due persone)	16€
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Galloni, vincitore del premio Tre Fette Gambero Rosso 2023, affettato al momento in Berkel, accompagnato da golosa burrata pugliese	
Speck & Burrata (per due persone)	16€
Speck di suino nero stagionato 24 mesi, accompagnato da golosa burrata pugliese	



ANTIPASTI

Martina Franca **10€**
Raviolo fritto con capocollo,
stracciatella pugliese, lardo di maialino

Martina Favola **10€**
Raviolo fritto con mortadella Favola originale,
stracciatella pugliese, scorze di limone

Martina Egadi **13€**
Raviolo fritto con fiori di zucca, ricotta di pecora
di Castronovo, bresaola di tonno

Martina della Maremma **10€**
Raviolo fritto con finocchiona toscana igp
e pecorino al tartufo

Martina Vегgie **10€**
Raviolo fritto con ricotta e capuliatu
di pomodorini secchi

Questioni d'Affetto: **30€**
il tagliere 2 persone con cioppini:
Selezione premium di 4 formaggi (Ocello ubriaco,
Capreggio, Tenero di pecora e Pecorino Siciliano
DOP) e 4 salumi affettati sul momento in Berkel
(Mortadella artigianale Favola, Crudo di maialino nero,
Porchetta madonita e salame dell'amicizia)
accompagnati da confetture artigianali e cioppini
di pane pizza e crostini di pane dell'ozio

Piccola Tartàre di Cinisara **12€**
Taglio filetto da 120gr da antipasto



PRIMI

Tagliolini Favignana **18€**

Tagliolini integrali (Pastificio Gentile-Gragnano)
con bottarga di Marzamemi, ricotta di Bufala, pomodoro ciliegino semidried, zeste di limone, basilico

Paccheri alla Cinisara **16€**

Paccheri con il nostro ragù borbonico
di vacca cinisara

Paccheri Salina **18€**

Paccheri con pomodorini, capperi di Salina,
acciuغه, tonno sott'Ozio (homemade by Saro),
olive nere, olio all'aglio e zeste di limone

Cous Cous integrale **18€**

Con il nostro esclusivo ragù borbonico

Spaghetti al pesto **14€**

Spaghetti con pesto fresco di basilico,
pinoli, olio all'aglio, Parmigiano Reggiano
24 mesi e straciatella pugliese

La Carrettiera del Cantabrico **13€**

Spaghettone di Gragnano, aglio rosso di Nubia,
peperoncino fresco, pesto di prezzemolo e mandorle,
muddica atturrata con acciuغه del cantabrico





SECONDI

Tagliata di Fassona **28€**

Tagliata di Fassona alla palermitana **28€**

Taglio da 350 ca. panata con mollica fresca e aromi

Involtini di Fassona **22€**

Con tuma, pecorino, mollica bianca e agrumi

Tartàre di Fassona **20€**

Taglio da 200g ca.

Filetto di Cinisara **24€**

Taglio da 300g ca.

Tartàre di Cinisara **18€**

Taglio da 200g ca.

Stinco alla birra **20€**

Stinco di maiale a cottura lenta con riduzione di birra "32 Via dei Birrai"

Piatto Carpaccio **16€**

Carpaccio di manzo o bresaola con rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie

Le carni sono servite con contorno di verdure e ortaggi freschi grigliati



HAMBURGER

I nostri medaglioni sono preparati con taglio di carne Fassona piemontese

Ozio-burger **16€**

Medaglione da 250g ca. con mozzarella, pesto fresco di basilico e misticanza, servito con contorno di patate al forno con buccia

Burrata-burger **16€**

Medaglione da 250g ca. con burrata, capoliato di pomodoro secco e misticanza, servito con contorno di patate al forno con buccia

Tartàre-burger **18€**

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

Vintage-burger **18€**

Medaglione da 250g ca. con trito di rucola, misticanza, Parmigiano Reggiano 24 mesi, funghi porcini e aromi vari, servito con contorno di patate al forno con buccia





PIZZE CLASSICHE

Prova l'impasto integrale

con grano tenero di Tipo 2 che abbassa l'indice glicemico e favorisce la digeribilità: **+ 2€**

Marinara "Aspra"	10€
Pomodoro siccagno, aglio di Nubia, basilico, origano, caciocavallo e acciughe di Aspra	
Margherita Fior d'Agerola	10€
Filetti di pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola Dop, basilico e olio e.v.o. bio	
La Dop	12€
Filetti di pomodoro San Marzano, zizzona DOP di Battipaglia, basilico e olio e.v.o. bio	
Spaccanapoli	17€
Bufala affumicata, cime di rapa, salsiccia di suino nero dei Nebrodi, olio e.v.o. bio	
Pizza frita "Napoletana"	14€
Salame napoli, mozzarella fior di latte e ricotta di Gangi	
Norma	15€
Mozzarella campana DOP affumicata, pomodoro siccagno, melanzane fritte, ricotta salata	





PIZZE SPECIALI

Santa Margherita	15€
Fiordilatte, doppio Parmigiano Reggiano >24 mesi grattugiato, pomodoro piennolo del Vesuvio “a pacchetelle”, basilico, olio e.v.o bio	
Chiargherita	15€
Pomodoro datterino, bufala affumicata, pecorino siciliano DOP, acciughe di Aspra, basilico, origano e olio e.v.o	
Regina Margherita	18€
Pomodoro datterino, bufala, crudo di Parma stagionato >24 mesi, basilico, olio e.v.o. e bordi ripieni di ricotta	
Reginella	15€
Pomodoro datterino, bufala, basilico, olio e.v.o. bio e bordi ripieni di ricotta	
Reginella extra	17€
Pomodorini, bufala, scarola, alici, olive nere e bordi ripieni di ricotta	
Covaccino DOP	16€
Bresaola & burrata pugliese DOP oppure Crudo >24 mesi & burrata pugliese DOP	
Covaccino Bronte	16€
Burrata, mortadella Favola originale, pesto di pistacchi di Bronte	
“Speck delle mie brame”	18€
Covaccino con bufala, speck di suino nero stagionato 24 mesi	



RIVISITAZIONI SICILIANE

Cudduruni (AG)	13€
Pomodorini, acciughe di Aspra, cacio stagionato, tuma, mollica bianca	
Rianata (TP)	14€
Pesto di prezzemolo e mandorle, acciughe di Aspra, pomodorini, tuma, pecorino, mollica bianca, olio all'aglio e origano	
Girata (Co)	14€
Verdura di stagione, tuma, pecorino, ricotta, mollica bianca	
Sfincione Baaria (PA)	15€
Ricotta di Gangi, cipolle stufate, acciughe di Aspra, mollica bianca e olio e.v.o. bio	
Sfincione Fenicio	17€
Ricotta di Gangi, cipolle stufate, bottarga di Marzamemi, mollica bianca, zeste di limone e olio e.v.o. bio	
Pitone Reale (ME)	15€
Pizza fritta con tuma fresca, pecorino siciliano DOP, acciughe sott'olio, scarola riccia, pomodorini, pepe e olio e.v.o. bio	
Sciavata (AG)	14€
Pomodoro siccagno, tuma, acciughe di Aspra, caciocavallo stagionato, mollica bianca, scalogno e origano	
Tabisca (per due persone)	30€
1/3 Rianata, 1/3 Sciavata, 1/3 Sfincione Baaria	



PIZZE MADE IN OZIO

SpaccaRoma	16€
Bufala affumicata, patate, pecorino romano, guanciale	
(Anzi) Leggerissima	14€
Capoliato di pomodorino secco, friarielli, tuma di Castronovo, pecorino siciliano DOP, mandorle, olio e.v.o bio	
Capricciosa	18€
Bufala bianca, olive nere, carciofi made in Ozio, prosciutto cotto, burratina affumicata, basilico, olio e.v.o bio	
Maialina	15€
Bufala a scelta (bianca o affumicata), patate al forno, lardo di colonnata	
Porcofino	15€
Mezzaluna chiusa farcita con porchetta madonita, cipolla stufata, bufala affumicata e pecorino	
Manzofino	17€
Mezzaluna chiusa farcita con carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano 36 mesi, rucola, tuma bianca di Castronovo	
Oziosa	13€
Pomodorini datterini gialli, tuma bianca di Castronovo, pecorino, capperi, basilico	
Ventricina	16€
Salame Ventricina piccante, 'nduja di Spilinga, fior di latte, cipollotto, carciofini sott'olio, gorgonzola DOP, olive nere	



BIRRE ALLA SPINA

Formato e prezzo:

0.25: 5€ / 0.30: 7€ / 0.40: 9€

Birrificio Epica

Eolo: English Pale Ale, 4.9 %

Gluten Free

Medusa: Dubbel, 8 %

Scura, leggermente speziata

Hermes: Bock, 6 %

Ambrata con riflessi rubino,
note di caramello e miele di castagno

Birrificio Irias

Cincu Tummina: Sicilian Wheat Ale, 6 %

Da grani antichi siciliani

Ambra: Sicilian Blond Ale, 5.4 %

Con scorza fresca d'arancia amara siciliana

Birrificio Baladin

Rock'n'roll: American Pale Ale, 7.5 %

OZIOGASTRONOMICO



BIRRE ALLA SPINA

Birrificio Menabrea

La 150° bionda: Premium Lager, 4.8 %

Chiara a bassa fermentazione
dall' aroma morbido e bilanciato

Formato e prezzo:

0.20: 4€ / 0.40: 6€

La 150° rossa: Doppio malto, 7.5 %

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

Formato e prezzo:

0.25: 5€ / 0.40: 7€

La 150° weiss: Non filtrata di frumento, 5.2 %

Ad alta fermentazione, equilibrio armonioso e fresco

Formato e prezzo:

0.33: 5€ / 0.50: 7€

Non filtrata: 5.2 %

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

Formato e prezzo:

0.33: 6€



BIRRE IN BOTTIGLIA

Birrificio 32 Via dei Birrai

Formato: 50 (solo Ambita)/75 cl.

Prezzo l'un per l'altra: 9/17€

Ambita: Summer Ale, 4.5 %

Mono luppolo non pastorizzata, delicatamente agrumata e mielosa

Curmi: Bianca, 5.8 %

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

Atra: Bruna, 7.3 %

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

Nectar: Al miele, 8 %

Scura doppio malto al miele di castagno

Oppale: Luppolata, 5.5 %

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

Tre+Due: Non filtrata, 3.2 %

Speziata con note di agrumi freschi, fruttata ed erbacea

Audace: Strong Ale, 8.4 %

Bionda, doppio malto, speziata con note agrumate, mandorla e pesca scioppata



BIRRE IN BOTTIGLIA

Birrificio Brassicula

Formato: 33/75 cl.

Prezzo l'un per l'altra: 7/17€

Stranizza D'Amuri: Blanche, 5 %

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

Bedda Stagiuni: Pils, 4.5 %

Artigianale con Mandarino di Ciaculli - aroma pieno di mandarino, con un amaro secco ed equilibrato

Petra Bianca: Blond Ale, 5 %

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

MANEGGIARE CON GUSTO



VINI ALLA MESCITA

La carta dei vini varia in base alla disponibilità, rivolgetevi al personale per le etichette disponibili.

BIANCHI

VinOzio (Catarratto)	5€
Grillo Salinaro Pellegrino	6€
Grillo Bio Zagra Valle dell'Acate	6€
Catarratto Tasca d'Almerita	6€
Inzolia Baglio di Pianetto	6€
Pinot Grigio DOC 2021	7€
Gewürztraminer DOC 2021	7€
Terl. Sauvignon DOC Winkl 2021	8€

ROSSI

VinOzio (Perricone/Merlot)	5€
Sirah Terre di Sicilia IGT Cusumano	6€
Sirah Kaid Alessandro di Camporeale	7€
Perricone Guarnaccio di Tasca	6€
Cerasuolo di Vittoria DOC Valle dell'Acate	6€
Frappato Vittoria DOC Valle dell'Acate	6€
Etna Rosso Murgò	7€
Etna Rosso Altamura di Cusumano	7€

BOLLICINE (flûte)

Prosecco Cartize Valdobbiadene DOCG	5€
Berlucchi Saten Franciacorta DOCG	7€
Berlucchi Brut Franciacorta DOCG	7€
Etna bianco Cantine Murgò (CT)	7€
Altamura Etna bianco Cantine Cusumano (CT)	7€
Etna Spumante Rosè Cantine Murgò (CT)	8€



Calice
150 ml



BIBITE

Acqua Surgiva Naturale/Frizzante	3€
Acqua Ferrarelle	3€
Acqua S. Pellegrino	4€
Acqua Perrier	4€
Coca Cola/Coca Cola Zero	3€
Cola Tomarchio Bio	3€
Chinotto Lurisia	3€
Limonata Tomarchio Bio	3€
Aranciata Lurisia	3€
Aranciata Rossa Lurisia	3€
Gazzosa Lurisia	3€
Crodino	3€
Sanbittè Bianco/Rosso	3€
Acqua Tonica/Ginger Beer	3€
Succo di Frutta/Pomodoro	3€

Caffè - Illy

2,50€





I NOSTRI DOLCI HOMEMADE

Mandorlato dell'Ozio	8€
Base di crema al cioccolato Domori, croccante di mandorle caramellate, pan di spagna e gelato alle mandorle artigianale	
Delizia di primavera al limone	9€
Pan di spagna artigianale, gelato al limone, sorbetto al limone	
Bacio Pantesco	6€
Con crema di ricotta o con ricotta e pistacchio di Bronte	
Granita di limone by Saro	8€
Aromatizzata all'amaro Nepeta	
Tortino di cioccolato Domori	10€
Tortino al pistacchio puro oro-verde	10€

AMARI

Formidabile	6€
Amaro Amara	5€
Amaro Infame	5€
Amacardo	5€
Nepeta	5€
Amaro Punico	5€
Amaro del Capo	5€
Montenegro	5€
Fernet Branca	5€
Branca Menta	5€
Unicum	5€
Petrus	5€
Dr. Ulrich	6€



LIQUORI E GRAPPE

LIQUORI

Passito dell'Ozio	5€
Passito di Pantelleria DOC duemilacinque <i>Cantine Florio</i>	7€
Moscato Florio <i>Cantine Florio</i>	4€
Zucco <i>Cusumano</i>	6€
Liquorvino Amarascato <i>Duca di Salaparuta</i>	5€
Vendemmia tardiva Kaid <i>Alessandro di Camporeale</i>	8€
Zibibbo liquoroso Morsi di Luce <i>Cantine Florio</i>	4€
Marsala Florio <i>Dolce riserva 2009</i>	4€
Malvasia <i>Tenuta Capofaro</i>	7€
Passito di Pantelleria <i>Cantine Ferrandes</i>	10€
Mirto Ricetta Storica <i>Silvio Carta</i>	6€
Jefferson	7€

GRAPPE

Grappa di Barolo <i>Marolo</i>	6€
Grappa Rosso del Conte <i>Tasca D'Almerita</i>	4€
Grappa di Amarone di Valpolicella <i>Bertagnolli</i>	6€
Grappa di Teroldego Trentino morbida <i>Bertagnolli</i>	6€
Grappa Classica <i>Corvo</i>	6€
Aquavite di pura vinaccia doppia <i>Nardini</i>	6€
Grappa di Frappato <i>Occhipinti</i>	6€
Grappa di Zibibbo InPithos <i>COS</i>	6€
Milla - Liquore alla Camomilla con grappa <i>Marolo</i>	6€



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€;		

Coperto: 3€

Porzionamento e servizio torte: 2€ pax

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

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;
- 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.