

DUOMO

percorsi *di* gusto

RISTORANTE • PIZZERIA

MENU



orsotavoli.it • orsomessina.com • tel 090 9587066

DUOMO

percorsi *di* gusto



MENU

Ristorante

Per iniziare

Tartare di tonno

all'eoliana (4, 8) * 18

Tartare di gambero rosso di Mazara

con burrata, erba cipollina, zeste di limone (2, 7) * 21

Impepata di cozze

con pepe nero, aglio, prezzemolo e crostoni di pane (1, 14) 14

Caprese rivisitata

Burrata, pesto leggero, datterino rosso
semi secco, crumble di tarallo (1, 7) 9

Uovo poche

su crostone di pane di nostra produzione,
rucola saltata e mousse di grana (1, 3, 7) 14

Fritti

Cuoppo fritto

Calamari e filetti di triglia panati e fritti
accompagnati da mayo all'aglio e lime (1,3,14) * 17

Frittatina di pasta

Cacio e pepe (1,4) * 3,5 al pz.

Tuma fresca

in pasta fillo su letto di rucola e miele (1,7) 2,5 al pz.

Crocchetta di patate

home made, con ripieno di mozzarella filante.

Servita con crema di grana (1,4) 2 al pz.

Patatine stick * 6

Patatine americane * 7

i Primi

Cacio, Pepe e gambero rosso di Mazara (1, 2, 7) *22

Bottoni de L'Orso

di pasta fresca ripieni di scamorza affumicata
e melanzane, serviti con salsa al pomodorino fresco,
crema di grana, noci e basilico (1, 7, 8) *18

Linguine alle vongole (1, 14) 23

Risotto zucca e salsiccia

con crema di pecorino (1, 4) 18

Spaghettoni burro e alici

con crumble di pane aromatizzato al limone (1, 4, 7) 18

i Secondi

Tonno caponato

Tonno scottato al sesamo bianco e nero
su riduzione di caponata (4, 9, 11) * 22

il Cacciucco

Zuppa di pesce misto con pomodorino, erbe aromatiche.
Servito con crostoni di pane di nostra profuzione (1, 2, 4, 9, 14) * 18

Polpo arrosto

su vellutata di patate, paprika dolce (6, 7, 14) * 22

Bracirole di pesce spada

con ratatuille di verdure (1, 4, 7) * 19

Filetto di manzo ai funghi

e timo. Servito su crostone di pane di nostra produzione (1) 23

Saltata di manzo

con cipolla, carciofi, patate, scaglie di grana (1, 7) 21

Stinco di maiale

con salsa al miele e passito con patate al forno (1, 12) * 20

La Disgraziata

Omaggio a Don Minico (1, 7, 12) 15

Melanzane sott'olio, pomodori secchi, salame, mortadella, primo sale, gocce di habamix, polvere di olive, funghi champignon



Nato nella leggenda e incoronato dalla guida Gambero Rosso

Questo capolavoro in padellino, firmato da **Matteo La Spada** si ispira alla pagnotta alla **Disgraziata** dell'indimenticabile icona messinese **Don Minico**. Melanzane sott'olio, pomodori semi secchi, salame nostrano e mortadella che si uniscono in un abbraccio di gusto. Una spolverata di primo sale grattugiato, polvere di olive e qualche goccia di habamix completano la sinfonia. **Croccante** fuori e **soffice** dentro, da gustare e **condividere**

I nostri impasti

Scrocchiarella

Impasto leggerissimo di soli 180 grammi
con una lunga lievitazione che assicura una digeribilità
senza pari e una croccantezza irresistibile.



Impasto Scrocchiarella

SOTTILE E CROCCANTE

Parisien Rustique

Fior di latte, pancetta arrotolata, cipolla caramellata,
brie, senape selvatica (1, 7) 14

Margherita

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, basilico, olio EVO (1, 7) 8

Italiana

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, rucola,
prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana, olio EVO (1, 7) 15

Peccato di Miele

Fior di latte, gorgonzola, scarola, brie,
salsiccia, miele di castagno (1, 7) 14

Messinese secondo Me

Crema di scarola, datterino rosso semi dry, tuma,
alici, scarola, pepe nero, crema di grana, olio EVO (1, 4, 7) 12

Alpi in crosta

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte,
speck, brie, gherigli di noci (1, 7, 8) 14

Mediterraneo Selvaggio

Fior di latte, datterino rosso semi dry, tonno sott'olio,
cipolla caramellata, olive taggiasche (1, 4, 7) 13

Profumo d'Autunno

Fior di latte, crema di zucca, taleggio, funghi porcini (1, 7) 16

Impasto Scrocchiarella

SOTTILE E CROCCANTE

Trilogia del Bosco

Fior di latte, funghi champignon, funghi shiitake, funghi nameko,
crema di grana, prezzemolo, mollica tostata (1,7) 15

Mortadella Mon Amour

Fior di latte, mortadella Linea Oro Levoni, funghi porcini, crema di grana (1,7) 16

Adduma u Cufularu

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, salame piccante,
mozzarella di bufala, peperoncino in due consistenze, miele di cardo (1,7) 12

Corrente del Gusto

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, friarielli
saltati in padella, provola affumicata, salsiccia, gocce di habamix (1,7) 13

Evergreen

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità Branchi,
carciofi alla brace, olive taggiasche, funghi champignon, basilico (1,7) 14

Fuori Norma

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte,
melanzane fritte, ricottina fresca, chips di melanzane,
ricotta infornata, basilico (1,7) 14

Assoluto di formaggio

Fior di latte, ricotta fresca, provola affumicata, gorgonzola, pepe nero,
cialda di grana, crema di grana, confettura di pomodoro (1,7) 14

I nostri impasti

Duomo

Impasto realizzato con una miscela che contiene segale e grano parzialmente germogliato. Grazie alla tripla cottura offre una consistenza unica: morbida al centro e fragrante sul cornicione.



Impasto Duomo

SOFFICE E FRAGRANTE

Emma

Fior di latte, capperi di Salina, pomodori secchi,
rucola aromatizzata con aceto di mele,
prosciutto crudo di Parma, miele di cardo,
olive taggiasche, fonduta di formaggio affumicato (1,7) 18

Segreti di Montalcino

Fior di latte, datterino rosso semi dry,
sbriciolona, fonduta di pecorino,
zeste di lime, elisir di tartufo (1,7) 18

Lorem ipsum

Omaggio a Don Minico

Pizza in Padellino

Melanzane sott'olio, pomodori secchi, salame, mortadella,
primo sale, gocce di habamix, polvere di olive, funghi champignon (1,7,12) 15

Ogni Riccio un Capriccio

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, funghi shitake,
prosciutto cotto alta qualità Branchi,
carciofi alla brace, olive taggiasche (1,7) 15

Colapesce

Provola affumicata, funghi champignon, salsiccia artigianale,
prosciutto crudo di Parma, fonduta di formaggio (1,7) 15

Impasto Duomo

SOFFICE E FRAGRANTE

‘O Sole Mio

Mozzarella di bufala, fior di latte, datterino rosso e giallo
semi dry, basilico, olio EVO Terraliva Cherubino (1, 7) 15

La Pausa del Boscaiolo

Fior di latte, rucola, funghi cardoncelli,
prosciutto crudo di Parma (1, 7) 16

Lorem ipsum

Castelmola

Passata di pomodoro siccagno, fior di latte, burrata, prosciutto
crudo di Parma, olio evo Terraliva Cherubino (1, 7) 18

Orso Iberico

Fior di latte, funghi porcini, lardo di patanegra,
timo, crema di grana, elisir di tartufo (1, 7) 18

Velluto vegetale

Crema di zucca, rucola, funghi cardoncelli,
cipolla caramellata, gherigli di noci (1, 7, 8) 15

Tabella Allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001
"sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte

8 Frutta a guscio e i loro prodotti

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le nostre basi di pizza potrebbero essere abbattute o surgelate all'origine
per preservare inalterate le caratteristiche organolettiche