



# BIANCO

PIZZERIA • RISTORANTE • COCKTAIL BAR

*non solo d'estate*

# menu ristorante



RISTORANTE • COCKTAIL BAR



RISTORANTE • COCKTAIL BAR

## Antipasti

**Frittura di pesce** (1, 4, 14) 17  
con calamari e triglie\*

**Crocchette di patate** (1, 3, 7) 8  
fatte in casa

**Tuma e alici** (1, 4, 7) 9  
in pasta fillo, servita con miele

### Bao buns

- Tartare di gambero e caprino\* (1, 2, 3, 7) 8
- Tartare di salmone e caprino\* (1, 3, 4, 7) 7
- Tartare di tonno e caprino\* (1, 3, 4, 7) 7

**Impepata di cozze** (1, 14) 14  
con basilico, limone e pane tostato

**I crudi** (2, 4, 14) 29  
del giorno\*

**Tartare di tonno** (4, 8) 18  
all'eoliana\*

**Catalana di gamberoni**\* (2, 7, 9) 20

**Polpettine di pesce spada** (1, 3, 4, 7, 8) 16  
a modo nostro\*

**Uovo croccante** (1, 3) 14  
con crumble di pane aromatizzato su crema di grana



RISTORANTE • COCKTAIL BAR

## Primi

**Linguine alle vongole** (1,14) 23

**Paccheri freschi all'ombrina** (1,4) 22

con crema di datterino giallo,  
bottarga di tonno\*

**Spaghettoni burro e alici** (1,4,7) 18

con crumble di pane  
aromatizzato al limone

**La Carrettiera di Zia Lilla** (1) 16

**Lo Scoglio a modo nostro** (1,2,4,14) 24

Paccheri freschi\*

**Tagliatelle fresche ai funghi porcini** (1,7) 21

e crema di zucca\*



RISTORANTE • COCKTAIL BAR

## Secondi

### **Tataki di tonno** (4, 6) 23

in doppia cottura con salsa teriyaki,  
caponatina e cipolle caramellate\*

### **Polpo in doppia cottura** (1, 4, 7) 22

laccato con salsa barbecue,  
crema di patate e tarallo croccante\*

### **Braciole di pesce spada** (1, 4, 9) 19

alla messinese  
con verdure di stagione\*

### **Zuppa di pesce del giorno** (1, 2, 4, 9, 14) 24

con pane aromatizzato\*

### **Filetto di spigola** (4) 23

all'acqua pazza\*

### **Ombrina scottata** (4, 8) 25

con crema di piselli  
e mandorle tostate\*



RISTORANTE • COCKTAIL BAR

## Birre

- Cerere** 5,2% • 33cl Weizen 7
- Eolo** 4,9% • 33cl Pale Ale 7
- Cristalli di Sale** 5% • 33cl Lager 5
- Beck's** 5% • 33cl Pale Ale 5
- Corona** 4,5% • 33cl American Adjunct Lager 5
- Ceres** 7% • 33cl Strong Lager 5
- Doc Cruda** 5% • 33cl Lager Cruda 5
- La Baronz** 6,7% • 33cl Italian Grape Ale 7
- Dello Stretto** non filtrata 5% • 33cl Lager non filtrata 5
- Dello Stretto** rossa 4,9% • 33cl Lager puro malto 5
- Tifeo** 6,7% • 33cl Belgian Ale Aromatizzato al miele 7

## Bevande

- Acqua** 75 cl. Naturale o Frizzante 3
- Acqua Lete** 75 cl. 3
- Coca Cola** 33 cl. 3
- Coca Cola Zero** 33 cl. 3
- Fanta** 33 cl. 3
- Sprite** 33 cl. 3
- Chinotto** 33 cl. 3
- Chinotto Artigianale** 33 cl. 3,5

I prezzi sono espressi in euro • Coperto 3 €

# menu pizzeria

*solo a cena*

  
**BIANCO**

PIZZERIA • COCKTAIL BAR



PIZZERIA • COCKTAIL BAR

# Pizzeria

## **Burrata 16**

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte, datterino rosso semi secco, burrata, prosciutto crudo (1,7)

## **Donnafugata 12**

Passata di pomodoro pelato biologico, fior di latte, salsiccia, cipolla caramellata, gorgonzola, peperoncino (1,7)

## **Italiana 14**

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana, olio EVO (1,7)

## **Nebrodi Umami 16**

Provola di Cesarò, funghi shiitake, fior di latte, salsiccia, crema di grana, elisir al tartufo (1,7)

## **'O Sole Mio 15**

Mozzarella di bufala DOP, mozzarella, datterino rosso e giallo, basilico, olio EVO Terraliva (1,7)

## **Norma 11**

Pomodoro siccagno, fior di latte, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico (1,7)

## **Capriccio 14**

Passata di pomodoro siccagno, prosciutto cotto, fior di latte, olive taggiasche, funghi (1,7)



PIZZERIA • COCKTAIL BAR

# Pizzeria

## **Incontro Proibito 18**

Fior di latte, gambero marinato agli agrumi, granella di pistacchi, lardo di patanegra, sponzali, rosmarino (1, 2, 7, 8)

## **Margherita 9**

Pomodoro biologico, mozzarella, olio EVO, basilico (1, 7)

## **Un Giorno alle Eolie 16**

Passata di pomodoro siccagno, filetti di tonno sott'olio, cipolla caramellata, capperi di Salina, sponzali, olive, olio al limone, elisir di acciughe, crema di grana (1, 4, 7)

## **Orso iberico 16**

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

## **Figlia del Fuoco 14**

Friarielli, salsiccia, provola affumicata, datterino rosso semi secco, polvere di olive nere, spuma di friarielli (1, 7)

## **Voleva essere una Marinara 10**

Pomodoro pelato schiacciato a mano, scaglie di grana in cottura, salame paesanella, pepe nero in grani, origano (1, 7)

## **Stretto 16**

Fior di latte, mortadella, burrata, granella di pistacchi, pesto di pistacchi (1, 7, 8)



RISTORANTE • COCKTAIL BAR

# Tabella Allergeni

**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

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"

# Gruppo L'Orso

  
BIANCO

DUOMO  
percorsi *di* gusto

  
L'ORSO  
viacalapo

L'ORSO  
*in*TEGLIA

# Fidelity *card*

Scansiona il **QR CODE**  
e scopri tutte le offerte



Registrati su [orsotavoli.it](https://orsotavoli.it)

waiting *for*...

01|07


P  M M O  
D'O R S O 

*Seconda* **edizione**

  
**BIANCO** 

*beach club*

 Via Consolare Pompea 506, Messina, Italy

 327 084 2724

 [orsomessina.com](http://orsomessina.com)