



**L'ORSO**  
via *calapso*

# MENU

## PIZZERIA





## Per iniziare

### **La Disgraziata • Omaggio a Don Minico** (1, 7, 12) 15

Melanzane sott'olio, pomodori semi secchi, salame Sant'Angelo, 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**



## Per iniziare i Fritti

**Patatine stick\*** 5

**Patatine americane\*** 6

**Potato dippers\*** 6

**Crocchetta Home Made** (1, 7) 1,5 al pz.

**Tuma Fresca** in pasta fillo (1, 7) 2 al pz.

**Palle al centro** (1, 3, 7) 6 4 pz.

Polpettine super croccanti ripiene di

• Patate, salsiccia, formaggio 2 pz.

• Patate, pollo, formaggio 2 pz.

servite con maionese al lime

## le Bruschette

**Tramonto sul Pane** (1, 7, 12) 2,5 al pz.

Burrata, datterini gialli e rossi semi secchi, origano, basilico

**Pasquetta Messinese** (1, 7) 3 al pz.

Un omaggio alle grigliate di Pasquetta tra i monti Peloritani

**Salame Sant'Angelo, pepato fresco, olive condite**

**Bruschetta Iberica** (1, 12) 3 al pz.

Profumo di pomodoro, lardo di patanegra

# L'Angolo del Fornaio



Abbiamo creato una **selezione di lievitati** per chi è alla ricerca di gusto, qualità e materie prime selezionate anche fuori dal **forno**.

Dall'impasto alla farcitura, tutto è preparato con la stessa dedizione che mettiamo nella preparazione delle **nostre pizze**.

Tutti i preparati sono sfornati ogni giorno nel nostro **laboratorio artigianale** e le materie prime sono selezionate con cura.

Solo ingredienti di qualità, scelti per garantire **L'Eccellenza**





## i Pani di Cristallo

Pane ai cereali **super croccante** realizzato con farine di filiera controllata arricchita con semi di zucca e preparato con lievito madre

### **Greco** (1, 4, 7, 12) 13

Datterino giallo semi secco, filetti di tonno, salsa tzatziki, scarola, zeste di limone, provola affumicata

### **Smoked Ham & Truffle Dream** (1, 7, 8, 10, 12) 14

Prosciutto cotto affumicato, fontina, cipolla caramellata, cicoria selvatica, maionese al pistacchio leggermente affumicata, elisir di tartufo

### **La Falce** (1, 7) 14

Un tributo a Messina che sa di brace e sapore autentico

**Braciole di vitello messinesi, provola di Cesarò, lattuga croccante, maionese, datterino rosso**

### **Colosseo** (1, 7, 10, 12) 13

Mortadella Levoni Linea Oro, chips di carciofi, crema al pecorino dolce, pepe rosa

### **Essenza Nebroidea** (1, 7, 8, 10, 12) 13

Salame Sant'Angelo, ricotta alla senape e miele, melanzane sott'olio, misticanza

### **Il Principe del Pic Nic** (1, 7) 12

Prosciutto crudo di Parma, fonduta di formaggio, datterino rosso caramellato, rucola, croccante di grana

### **Fusa Tentazione** (1, 7, 8) 16

Crema di patate, fontina, funghi shiitake\*, speck, pepe arlecchino, gherigli di noci, scaglie di grana, miele di castagno

## Peccati in Padella

Focacce alte cotte in **padellino**

### **L'Abbraccio tra Parma e Napoli** (1, 7) 10

Stracciatella di bufala, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola selvatica, scaglie di parmigiano reggiano, 36 mesi Olio EVO e grani di pepe nero

### **Bacio al tartufo** (1, 7, 12) 13

Mortadella Levoni Linea Oro, crescita dop, elisir al tartufo

### **Tra Castelli e Vulcani** (1, 7, 12) 11

Porchetta di Ariccia, scarola saltata in padella, provola affumicata



## Le Pizze CLASSICHE

### **Margherita** (1,7) 8

Pomodoro pelato schiacciato a mano,  
fior di latte, basilico, olio EVO

### **Stretto** (1,7,8,12) 14

Fior di latte, mortadella Levoni Linea Oro, burrata,  
pistacchio tostato, pesto di pistacchio

### **Armonia del Bosco** (1,7,12) 14

Fior di latte, funghi shiitake\*, ciuffi di ricotta, ricotta salata,  
chips di porro, riduzione di aceto alle prugne

### **Burrata** (1,7,12) 15

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

### **Adduma u Cufularu** (1,7,12) 13

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte,  
peperoncino in polvere, salame piccante, mozzarella  
di bufala, peperoncino fresco, gocce di habamix,  
miele di cardo, basilico

### **Evergreen** (1,7,12) 13

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte,  
olive taggiasche, funghi champignon,  
carciofi alla brace, prosciutto cotto Branchi



## Le Pizze CLASSICHE

### **'O Sole Mio** (1,7) 15

Mozzarella di bufala, fior di latte, datterino rosso e giallo semi secco, basilico, olio EVO Terraliva Cherubino

### **Malena** (1,7) 12

Pomodoro pelato siccagno schiacciato a mano, mozzarella di bufala, grana, olio EVO Terraliva, basilico

### **Assoluto di Formaggio** (1,7,12) 14

Fior di latte, provola affumicata, ricotta fresca, gorgonzola piccante, pepe in grani, rucola, croccante di grana, fonduta di formaggio, confettura di pomodoro

### **Sussurro di Montagna** (1,7,8) 12

Speck, funghi champignon, funghi shiitake\*, fior di latte, noci, cipolla caramellata, gorgonzola piccante

### **Nebrodi umami** (1,7,12) 16

Fior di latte, funghi shiitake\*, salsiccia, scaglie di provola di Cesarò, fonduta di formaggio, elisir di tartufo

### **Sentiero di Dinnammare** (1,7,12) 14

Pomodoro siccagno schiacciato a mano, olive, mortadella, salame, melanzane sott'olio, fior di latte

### **Tronchetto** (1,7,12) 14

Fior di latte, funghi champignon, prosciutto crudo di Parma Levoni, crema di grana, basilico



## Le Pizze CONSIGLIATE

### **Donnafugata** (1, 7, 12) 11

Pomodoro pelato schiacciato a mano, fior di latte, salsiccia, cipolla caramellata, peperoncino, gorgonzola piccante

### **Brezza Marina** (1, 7, 12) 18

Fior di latte, pomodori in acqua di mare, rucola, croccante di grana, prosciutto crudo di Parma, olio EVO

### **Oro Peloritano** (1, 7, 8, 12) 13

Noi amiamo Messina e la raccontiamo così  
Salame Sant'Angelo, pomodoro confit, fior di latte, scaglie di maiorchino, melanzane sott'olio, origano selvatico, zeste di limone

### **L'abbraccio di Scilla** (1, 4, 7) 12

Vellutata di scarola, datterino rosso e giallo semi secco, scaglie di primo sale sale, filetti di alici selezionate, pepe nero in grani, olio al limone

### **Eoliana** (1, 4, 7, 12) 15

Passata di pomodoro siccagno, tranci di tonno pinna gialla sott'olio, cipolla caramellata, capperi di Salina, sponzali, olive, fonduta di formaggio, elisir di acciughe, olio al limone



## Le Pizze CONSIGLIATE

### **Orso Iberico** (1, 7, 12) 16

Fior di latte, funghi shiitake\*, timo, lardo di patanegra, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pepe nero, olio EVO

### **Colapesce** (1, 7, 12) 14

Provola affumicata, funghi champignon, prosciutto crudo di Parma, salsiccia, crema di grana

### **Il bacio di Cariddi** (1, 7) 16

La tradizione messinese si spoglia e si rinnova in un gioco di contrasti: sua maestà la braciola

**Provola dei nebrodi e fiordilatte, datterini rosso semi secco, petali di lacerto di manzo scottato, cipolla rossa caramellata, crumble di pane profumato, polvere di olive, maio al limone**

### **La Regina dei Castelli** (1, 7, 10, 12) 13

Fior di latte, porchetta di Ariccia, cipolla caramellata, ricotta, miele, pepe nero, mughuli

### **il Ponte (che non c'è)** (1, 4, 7, 8, 12) 15

Provola dei Nebrodi, scarola saltata con pinoli e uvetta sultanina ammollata nella malvasia delle Lipari, trancio di tonno pinna gialla sott'olio, velo di lardo di suino nero dei Nebrodi

### **Zagara Vegana** (1, 6, 10, 12) 13

Pomodoro pelato siccagno schiacciato a mano, funghi champignon, carciofi alla brace, capperi di Salina, cipolla di Giarratana, sponzali, maionese veg, mughuli, polvere di olive

### **Fuori Norma** (1, 7, 12) 14

Pomodoro pelato schiacciato a mano, melanzane fritte, ricotta infornata, datterino giallo semi secco, basilico, chips di melanzane fritte, crema di grana, ricotta fresca

# TABELLA ALLERGENI

REG. 1169/2011

**1 Cereali** contenente glutine e prodotti derivati  
(grano segale, orzo, avena, farro, kamut).

**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 (mandorle, nocciole, noci,  
noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

**9 Sedano** e prodotti a base di sedano.

**10 Senape** e prodotti a base di senape.

**11 Semi di 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.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro degli allergeni.  
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei  
prodotti finiti anche quando non previsti in ricetta. Per informazioni approfondite rivolgersi al personale di sala.