



DUOMO

percorsi *di* gusto

Menu

Ristorante • Pizzeria

dalla Cucina

Antipasti

Caprese moderna

Bocconcini di mozzarella di bufala con selezione di pomodori ed olio al basilico (7) 12

Croccante di Pauro.

Pagro servito su base di kefir, mango e frutto della passione (4, 7) 14

Cruditè di gambero.

con crema di zucchine, crumble salato, feta e barbabietola al gorgonzola (2, 7) 23

Polpo arrosto.

con salsa teriyaki, insalatina di verdure fresche, fichi e anacardi (6, 8, 14) 22

Erittura di calamari.

servita con salsa tartara (1, 14) 14

Primi

Bottoni de L'Orso.

Pasta ripiena con melanzane e scamorza, serviti con salsa di pomodoro, crema di grana e basilico (1, 7, 8) 18

Bolognese di mare.

Paccheri al ragù di calamari (1, 9, 14) 19

Linguine alla ricciola.

con crema di zucchine e curcuma (1, 7) 21

Melanzana, cacao e gambero.

Spaghetti con crema di melanzane, cacao e gambero (1, 2) 22

Secondi

Braciole di pesce spada.

con melanzana gratinata (1, 4, 7) 19

Calamaro marinato.

servito con verdure al forno e maionese di lacrime di peperoncino home made (7, 8, 14) 21

Filetto di ricciola.

con insalatina di valeriana finocchi e arancia (4) 21

Filetto di scottona.

con patate al burro aromatizzate alle erbe 23

Contorni

Melanzana gratinata (1, 7) 5

Verdure al forno di stagione 5

Verdure grigliate 5

Patate aromatizzate al burro e alle erbe 5

Insalatina fresca di verdure 5

dalla Pizzeria

Fritti

Tuma in pasta fillo

servita con miele (l, 7) 2,5 al pz.

Crocchetta di patate

fatte in casa, servite con crema di grana (l, 4) 3 al pz.

il Gran Fritto

* consigliato per 2 persone

Tuma frita 2 pz, Crocchetta di patate 2 pz, patatine stick, patatine americane (l, 7) 14

Patatine stick

6

Patatine americane

7

Scrocchiarella

SOTTILE E CROCCANTE

Evergreen

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

Oro Peloritano

Fior di latte, pomodorino confit, salame sant'Angelo, melanzane sott'olio, origano, scaglie di primo sale, olio al limone (l, 7) 15

Figlia del Fuoco

Provola affumicata, friarielli, salsiccia, datterino rosso semi dry, crema di friarielli, terra di olive (l, 7) 14

Fuori Norma

Passata di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, ricotta infornata, chips di melanzane, ricotta fresca datterino rosso semidry, crema di grana, basilico (l, 7) 14

Margherita

Passata di pomodoro, fior di latte, basilico, olio evo (l, 7) 8

Orto Contemporaneo

Passata di datterino giallo, friarielli, funghi shiitake, cipolla rossa caramellata, olio al mandarino, gel di soia all'umami (l, 6, 8, 10, 12) 14

Messinese Secondo ME

Crema di scarola, datterino rosso semidry, primo sale, scarola, alici, pepe nero, crema di grana, olio evo (l, 4, 7) 13

Stretto

Fior di latte, mortadella Levoni linea oro, stracciata di burrata, pesto di pistacchi, pistacchi interi tostati (l, 7, 8) 16

Voleva essere una Marinara

Passata di pomodoro, grana, salame paesanella, pepe nero, origano (l, 7) 12

Estate

Vellutata di zucchine, fior di latte, chips di zucchine, ricotta infornata, speck, olio al limone (l, 7) 14

Duomo

SOFFICE E FRAGRANTE

Emma

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

Ogni riccio un Capriccio

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

Castelmola

Passata di pomodoro, fior di latte, burrata, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico, olivo evo Cherubino Terraliva (l, 7) 18

Omaggio a Don Minico

in padellino

Melanzane sott'olio, pomodori secchi, salame paesanella, mortadella Levoni Linea Oro, primo sale, gocce di habamix, funghi champignon, terra di olive, lacrime di peperoncino (l, 7, 12) 16

La Regina dei Castelli

Fior di latte, porchetta di ariccia, cipolla caramellata, ricotta alla senape e miele, friarielli, pepe nero (l, 7, 12) 16

'O Sole Mio

Mozzarella di bufala, fior di latte, datterino rosso e giallo semi dry, basilico, olio evo terraliva Cherubino (l, 7) 15

Brezza marina

Fior di latte, datterino rosso in acqua di mare, rucola, croccante di grana, prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo (l, 7) 16

Zagara e Cenere

Pesto di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, ricotta infornata, datterino rosso semi dry, crumble di pane ai grani antichi al limone e menta, soffio di zagara (l, 7) 15

Uno Sguardo alle Eolie

Fior di latte, filetti di tonno sott'olio Delfino Battista, capperi di Salina, uvetta passa, datterino rosso semi dry, sedano croccante, olio al limone, cipolla caramellata, terra di olive (l, 4, 7, 9, 12) 21

Coperto € 3 - I prezzi sono espressi in Euro € - (Allergeni) tabella esposta alla cassa, in caso di allergie o intolleranze consultare il personale di sala

* Prodotto abbattuto o surgelato - Eventuali modifiche o aggiunte ingredienti da 2 € - Le basi delle pizze potrebbero essere abbattute all'origine per mantenere la fragranza



in ENGLISH

from the Kitchen

Antipasti

Caprese moderna

Buffalo mozzarella bites with a selection of tomatoes and basil oil (7) 12

Croccante di Pauro.

Panko-crusted prawns served with passion fruit sauce (4, 7) 14

Cruditè di gambero.

Red prawn tartare with zucchini cream, savory crumble, feta cheese and beetroot-gorgonzola sauce (2, 7) 23

Polpo arrosto.

Roasted octopus with teriyaki sauce, fresh vegetable salad and cashews (6, 8, 14) 22

Erittura di calamari.

Crispy fried squid served with tartar sauce (1, 14) 14

First Courses

Bottoni de L'Orso.

Stuffed pasta filled with aubergine and smoked scamorza cheese, served with tomato sauce, Grana Padano cream and basil (1, 7, 8) 18

Bolognese di mare.

Paccheri pasta with squid ragù (1, 9, 14) 19

Linguine alla ricciola.

Linguine with amberjack, zucchini cream and turmeric (1, 7) 21

Melanzana, cacao e gambero.

Spaghetti with aubergine cream, cocoa and marinated red prawn (1, 2) 22

Main Courses

Braciole di pesce spada.

Swordfish rolls with aubergine gratin (1, 4, 7) 19

Calamaro marinato.

Marinated squid served with roasted vegetables and homemade spicy mayonnaise (7, 8, 14) 21

Filetto di ricciola.

Amberjack fillet with lamb's lettuce, fennel and orange salad (4) 21

Filetto di scottona.

Beef sirloin served with herb butter potatoes 23

Side Dishes

Gratin aubergine (1, 7) 5

Seasonal roasted vegetables 5

Grilled vegetables 5

Herb butter potatoes 5

Fresh mixed salad 5

from the Pizzeria

Fried appetizer

Tuma in pasta fillo

Tuma cheese wrapped in phyllo pastry, served with honey (1,7) 2,5 al pz.

Crocchetta di patate

Homemade potato croquettes served with Grana Padano cream (1,4) 3 al pz.

il Gran Fritto

* consigliato per 2 persone

Tuma cheese 2 pz, Potato croquettes 2 pz, french fries, american fries (1,7) 14

French fries

6

American fries

7

Scrocchiarella

THIN AND CRUCHY

Evergreen

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, premium cooked ham, grilled artichokes, Taggiasca olives, mushrooms, basil (1,7) 14

Oro Peloritano

Fior di latte mozzarella, semi-dried confit cherry tomatoes, Sant'Angelo salami, marinated aubergines, oregano, aged salted ricotta shavings, lemon oil (1,7) 15

Figlia del Fuoco

Smoked provola cheese, broccoli rabe, sausage, semi-dried cherry tomatoes, friarielli cream, olive crumble (1,7) 14

Fuori Norma

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fried aubergines, baked salted ricotta, aubergine chips, fresh ricotta, semi-dried cherry tomatoes, Grana Padano cream, basil (1,7) 14

Margherita

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, EVO oil (1,7) 8

Orto Contemporaneo

Yellow datterino tomato sauce, friarielli, shiitake mushrooms, caramelized red onion, mandarin oil, soy umami gel (1,6,8,10,12) 14

Messinese Secondo ME

Escarole cream, semi-dried cherry tomatoes, fresh salted ricotta, escarole, anchovies, black pepper, Grana Padano cream, evo oil (1,4,7) 13

Stretto

Fior di latte mozzarella, Levoni Oro mortadella, burrata stracciatella, pistachio pesto, toasted pistachios (1,7,8) 16

Voleva essere una Marinara

Tomato sauce, Grana Padano cheese, Paesanella salami, black pepper, oregano (1,7) 12

Estate

Zucchini velouté, fior di latte mozzarella, zucchini chips, baked ricotta, speck, lemon oil (1,7) 14

Duomo

SOFT AND FRAGRANT

Emma

Fior di latte mozzarella, Salina capers, sun-dried tomatoes, apple vinegar seasoned rocket, Parma ham, wild thistle honey, Taggiasca olives, smoked cheese fondue (1,7) 18

Ogni riccio un Capriccio

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, shiitake mushrooms, premium cooked ham, grilled artichokes, Taggiasca olives (1,7) 15

Castelmola

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, burrata, Parma ham, basil, Cherubino Terraliva evo oil (1,7) 18

Omaggio a Don Minico

in padellino

Marinated aubergines, sun-dried tomatoes, Paesanella salami, Levoni Oro mortadella, fresh salted ricotta, habanero drops, mushrooms, olive crumble, spicy oil (1,7,12) 16

La Regina dei Castelli

Fior di latte mozzarella, Ariccia porchetta, caramelized onion, mustard and honey ricotta, friarielli, black pepper (1,7,12) 16

‘O Sole Mio

Fior di latte mozzarella, semi-dried red and yellow datterino tomatoes, basil, Cherubino Terraliva evo oil (1,7) 15

Brezza marina

Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes preserved in sea water, rocket, crispy Grana Padano, Parma ham, evo oil (1,7) 16

Zagara e Cenere

Zucchini pesto, fior di latte mozzarella, fried zucchini, baked ricotta, semi-dried cherry tomatoes, ancient grain lemon and mint bread crumble, orange blossom aroma (1,7) 15

Uno Sguardo alle Eolie

Fior di latte mozzarella, Battista Delfino tuna fillets in olive oil, Salina capers, raisins, semi-dried cherry tomatoes, crunchy celery, lemon oil, caramelized onion, olive crumble (1,4,7,9,12) 21

Cover charge €3 • Prices are in Euros (€) • (Allergens) chart displayed at the register; please consult the dining room staff regarding allergies or intolerances

* Product blast-chilled or frozen • Ingredient substitutions or additions from €2 • Pizza bases may be blast-chilled at the source to preserve freshness



Piazza Duomo 8, Messina

090 958 7066

orsomessina.com

  [/orsoinduomo](https://www.instagram.com/orsoinduomo)

Scansiona il QR CODE
e scarica la fidelity card



Gruppo L'Orso

orsomessina.com