

BENVENUTI



CARTA STAGIONALE 2026 / 27

Abbiamo aperto in Via Calapso nel 2013, con un'idea semplice e molta più testardaggine che esperienza. Da allora è cambiato molto, tranne il nostro modo di lavorare.

Dietro ogni piatto ci sono mesi di ricerca — fornitori cercati uno a uno, versioni scartate senza pietà — e prove ripetute su impasti, maturazioni e cotture, finché il risultato non diventa sempre lo stesso, sera dopo sera. A noi non interessa stupirti una volta: vogliamo che tu ritrovi ogni volta quello che hai amato.

L'accoglienza non è un servizio in più: è la ragione per cui abbiamo aperto e il metro con cui misuriamo ogni serata.

Da oltre dieci anni siamo qui per questo.

Grazie di esserci.

IL PERCORSO

Fritti e Patate · Disgraziata · Radici Siciliane · Identità dello Stretto · Evoluzioni Vegetali · Strutture Intense



I Fritti

QUATTRO · DA CONDIVIDERE, MENTRE IL FORNO LAVORA

Una frittura d'autore nasce dalla cura del dettaglio: qui si frigge *solo* con un olio ad alto contenuto oleico e ad altissima stabilità termica, capace di garantire un'asciuttezza perfetta e una neutralità assoluta. Il risultato? Zero untuosità, massima digeribilità e la totale valorizzazione dei profumi e dei sapori delle nostre materie prime.

Tuma Fritta in Pasta Fillo

3 €
AL PEZZO

Tuma di Cesarò avvolta in pasta fillo croccante, miele a filo.

Crocchè

3 €
AL PEZZO

Patate schiacciate a mano e fior di latte vaccino, fritte al momento.

Sferificazione di Focaccia Messinese

4,50 €
AL PEZZO

Crocchetta di patate e Primo Sale a cuore filante, scarola riccia stufata, datterini confit ed essenza di acciuga. Panatura in doppio Panko croccante, rifinita a crudo con polvere di cappero di Salina.

Le Nuvole dell'Orso

9 €

Nuvole di pasta lievitata, fritte al momento, con crema di Ragusano DOP, Crudo di Parma e pepe nero.

LE PATATE Stick* 6,50 € Rustiche* 7 € Americane* 8 € AGGIUNTA DI WÜRSTEL 2 €

* Prodotto surgelato all'origine.

AL CENTRO DEL TAVOLO

Prima di tutto il resto, da dividere: *la Disgraziata*, la nostra pizza premiata

PAG. 03 →



Consigliata dall'Orso

LIMITATA

Secondo la reperibilità della materia prima



GAMBERO ROSSO 2023 · VINCITORE

CONSIGLIATA DALL'ORSO

Disgraziata 16 €

— tre cotture, uno strato dopo l'altro —

Primo sale lavorato e grattugiato a microplane, mortadella e salame: la struttura portante, sapida e rotonda.

Melanzane sott'olio, la nota umami dei funghi champignon e la dolcezza concentrata dei datterini rossi semi-secchi.

Olio EVO, gocce di habanero mix concentrato e una lacrima di peperoncino in agrodolce.

“La Disgraziata però straripa tra fauci e papille, ammalia, conquista.”

CARLO PASSERA · IDENTITÀ GOLOSE

Omaggio a Domenico Mazza — Don Minicu — figura storica del territorio:
la sua pagnotta di grano duro reinterpretata con un blend di farine
articolato, senza alcun grasso nell'impasto.

CONSIGLIATA DA

Matteo La Spada



INQUADRA
la storia completa



PIZZERIA · SEZIONE I

Le Radici Siciliane

QUATTRO PIZZE · DOVE TUTTO COMINCIA

La Margherita

9 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, fior di latte vaccino — in uscita: spolverata a microplane di Ragusano DOP stagionato, basilico fresco e Olio EVO Messinese “Don Pietro” a crudo.

Marinara dei Peloritani



VEGETARIANA

8 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, datterini rossi semi-secchi, origano selvatico dei Peloritani — in uscita: crema d'aglio nero fermentato, muddica atturrata, polvere di capperi di Salina, Olio EVO “Don Pietro”.

O Sole Mio

15 €

Datterino rosso e giallo semi-secco, Mozzarella di Bufala Campana DOP — in uscita: polvere di capperi di Salina, Olio EVO “Don Pietro”, basilico fresco.

Evergreen

15 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, fior di latte vaccino, funghi Cardoncelli* trifolati al timo, carciofi arrostiti alla brace, olive nere infornate siciliane — in uscita: prosciutto cotto Branchi a fette aeree, velo di fonduta di Ragusano DOP, basilico fresco.

* Prodotto che potrebbe essere surgelato.



Consigliata dall'Orso

LIMITATA

Secondo la reperibilità della materia prima





PIZZERIA · SEZIONE II

Le Identità dello Stretto e dei Nebrodi

CINQUE PIZZE · IL MARE DA UN LATO, LA MONTAGNA DALL'ALTRO

Anima Messinese

13,50 €

Tuma fresca messinese, scarola riccia ripassata in padella, datterini rossi confit, filetti di alici del Mediterraneo — in uscita: pepe nero di Sarawak, velo di crema di Ragusano DOP, olio al limone d'Interdonato.

Stretto

16 €

Fior di latte vaccino, pistacchio tostato — in uscita: mortadella artigianale adagiata a caldo, fonduta di Caciocavallo Ragusano DOP, olio al limone d'Interdonato, pepe nero di Sarawak.

Uno Sguardo alle Eolie

18 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, Cipolla Rossa di Tropea in agrodolce, Capperi di Salina dissalati, sponzali* — in uscita: filetti di tonno rosso, olio al limone d'Interdonato a crudo.

Bosco dei Nebrodi

LIMITATA

DA 16 €

Fior di latte vaccino, Provola di Cesarò, funghi Cardoncelli* trifolati al timo, guanciale di Suino Nero dei Nebrodi croccante — in uscita: nocciole tostate, pepe nero di Sarawak.

con Elisir al Tartufo 16 €

con Scaglie di Tartufo 28 €

Un Giorno sulla Feluca

IMPASTO DUOMO

25 €

Disco croccante: fior di latte vaccino, Capperi di Salina, muddica atturrata con pinoli tostati — in uscita: Ragusano DOP, rose di Pesce Spada Siciliano Affumicato, lardo di Suino Nero, emulsione soffice di agrumi, Finocchietto Selvatico.

* Prodotto che potrebbe essere surgelato.



Consigliata dall'Orso

LIMITATA

Secondo la reperibilità della materia prima





PIZZERIA · SEZIONE III

Evoluzioni Vegetali

QUATTRO PIZZE · L'ORTO PASSA DAL FORNO

Sinfonia di Norma

13,50 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, fior di latte vaccino, cubetti di melanzane perline fritte, datterini rossi semi-secchi — in uscita: emulsione soffice di ricotta fresca, ricotta infornata messinese, chips di melanzane fritte croccanti, basilico fresco.

Incanto di Zucca

14 €

Crema di zucca arrostita, Provola affumicata di Napoli, funghi Cardoncelli* trifolati al timo — in uscita: granella di nocciola tostata, polvere di rosmarino tostato, Olio EVO "Don Pietro".

Memoria Contadina

15 €

Crema di patate cotte sotto cenere, Provola di Cesarò, cicoria selvatica ripassata in padella — in uscita: lardo artigianale di Suino Nero, gocce di confettura di fichi, polvere di caffè tostato, Olio EVO "Don Pietro".

Fuoco di Vulcanello VEGANA

13 €

Crema di Datterino Giallo arrostito, Funghi Cardoncelli* aromatizzati al timo, Carciofi arrostiti alla brace, Cipolla Rossa di Tropea in agrodolce, Olive nere siciliane; muddica atturrata con Mandorle di Avola, capperi di Salina e origano selvatico — in uscita: gocce di crema d'Aglio Rosso di Nubia, filo d'Olio EVO a crudo.

* Prodotto che potrebbe essere surgelato.



Consigliata dall'Orso

LIMITATA

Secondo la reperibilità della materia prima



PIZZERIA · SEZIONE IV

Le Strutture Intense

CINQUE PIZZE · DOVE IL GUSTO ALZA LA VOCE

La Stracciata

16 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, datterini rossi confit all'aceto di lampone — in uscita: stracciatella di Burrata montata all'olio di basilico, San Daniele DOP 24 mesi a fette aeree, chips di pomodoro disidratato.

Adduma u Cufularu

14 €

Salsa di Pelato Supremo scassato a mano e raddensato, Mozzarella di Bufala Campana DOP disidratata, salame piccante, rondelle di peperoncino rosso fresco — in uscita: miele di castagno piccante infuso al peperoncino, polvere di peperoncino vulcanico.

L'Alpina Sicula

15 €

Crema di patate cotte sotto cenere, Provola affumicata, Würstel artigianale Meraner Pfitscher a rondelle — in uscita: fili di senape delicata al miele di Zagara, cipolla croccante disidratata, Olio EVO "Don Pietro".

Colapesce 🐟

16 €

Provola affumicata a legna d'agrumi, Funghi Cardoncelli* trifolati al timo, salsiccia fresca sgranata a punta di coltello — in uscita: velo di crema di Ragusano DOP, prosciutto Crudo San Daniele DOP 24 mesi a fette aeree, pepe nero macinato al momento.

Il Tronchetto dell'Orso

RIPIENO CHIUSO

16,50 €

Ripieno chiuso: fior di latte vaccino, fonduta di Caciocavallo Ragusano DOP, pepe nero — in uscita: prosciutto Crudo San Daniele DOP a fette aeree, germogli di rucola selvatica, grattugiata al microplane di Ragusano DOP, Olio EVO "Don Pietro".

* Prodotto che potrebbe essere surgelato.



Consigliata dall'Orso

LIMITATA

Secondo la reperibilità della materia prima



ORSO

SEZIONE IV · LE STRUTTURE INTENSE

07

FUORI CARTA

La Stagionale

UNA SOLA PIZZA · CAMBIA QUANDO CAMBIA LA STAGIONE



Non la trovi stampata qui, ed è voluto: cambia troppo spesso perché la carta le stia dietro.

Nasce da quello che il mercato dà quella settimana — un pescato, un ortaggio, un formaggio arrivato in quantità limitata. Quando finisce, finisce.

Inquadra il codice al centro: trovi quella di oggi, con la ricetta e il prezzo.

Tabella allergeni

REG. UE 1169/2011 - ALLEGATO II

PIATTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LE DICIOTTO PIZZE - E LA FIRMA PREMIATA														
Disgraziata	●	•	•	•	•	•	●	○	•	•	•	○	•	•
La Margherita	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Marinara dei Peloritani	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
O Sole Mio	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Evergreen	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Anima Messinese	●	•	•	●	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Stretto	●	•	•	•	•	•	●	●	•	•	•	•	•	•
Uno Sguardo alle Eolie	●	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•	●	•	•
Bosco dei Nebrodi	●	•	•	•	•	•	●	●	•	•	•	•	•	•
Un Giorno sulla Feluca	●	•	•	●	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Sinfonia di Norma	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Incanto di Zucca	●	•	•	•	•	•	●	●	•	•	•	•	•	•
Memoria Contadina	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Fuoco di Vulcanello	●	•	•	•	•	•	•	●	•	•	•	●	•	•
La Stracciata	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	●	•	•
Adduma u Cufularu	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
L'Alpina Sicula	●	•	•	•	•	•	●	•	•	●	•	•	•	•
Colapesce	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Il Tronchetto dell'Orso	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
I FRITTI E LE PATATE														
Tuma Fritta in Pasta Fillo	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Crocchè	●	•	●	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Sferificazione di Focaccia Messinese	●	•	•	●	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Le Nuvole dell'Orso	●	•	•	•	•	•	●	•	•	•	•	•	•	•
Patatine Stick*	○	•	•	•	•	•	○	•	•	•	•	•	•	•
Patatine Rustiche*	○	•	•	•	•	•	○	•	•	•	•	•	•	•
Patatine Americane*	○	•	•	•	•	•	○	•	•	•	•	•	•	•

 CONSIGLIATA DALL'ORSO

VEGANA Nessun ingrediente di origine animale.

● Presente nella ricetta ○ Possibile presenza per contatto in friggitrice condivisa

- 1 Cereali contenenti glutine
- 4 Pesce
- 7 Latte
- 10 Senape
- 13 Lupini

- 2 Crostacei
- 5 Arachidi
- 8 Frutta a guscio
- 11 Semi di sesamo
- 14 Molluschi

- 3 Uova
- 6 Soia
- 9 Sedano
- 12 Anidride solforosa e solfiti

*Prodotto surgelato all'origine.

COPERTO 3 €

Tutti i nostri impasti contengono cereali con glutine (1). I fritti sono cotti in friggitrice condivisa: non possiamo escludere contaminazioni crociate con glutine e latte. La pizza stagionale non compare in tabella perché cambia di settimana in settimana: chiedi gli allergeni al personale di sala. La presente tabella è elaborata sulle ricette in carta ed è aggiornata alla data di stampa: prima di ordinare, segnala sempre eventuali allergie o intolleranze al personale di sala, che verificherà sulle schede tecniche dei fornitori.