



Il tempo del gusto



ORA: il tempo del gusto

Viviamo in un tempo in cui tutto corre. Noi abbiamo scelto di fare l'opposto.

La cucina di Stefano Pro nasce dall'incontro tra mare e terra, memoria e contemporaneità, tecnica e semplicità. Una cucina che non vuole stupire a tutti i costi, ma essere ricordata.

Abbiamo diviso il menù in Antipasti, Primi e Secondi per renderne più semplice la lettura. Non è però un ordine da seguire.

Da ORA siete liberi di costruire il vostro percorso come preferite: un secondo può arrivare prima di un antipasto, due primi possono diventare una cena, un piatto può essere semplicemente ciò che avete voglia di mangiare in quel momento.

Perché per noi il gusto non ha regole rigide. Ha il suo tempo. E quel tempo è ORA.



MENU DEGUSTAZIONE

San Silverio - 60

Il mare che ci appartiene

Patrono di Frosinone e dell'isola di Ponza, San Silverio racconta il mare delle nostre radici e la doppia anima che ci definisce: insulare e ciociara.

*Il mare in punta di dita · Fantasia di Mare · Un'esplosione di Sapore
Come una Zuppa · Dolce fanciullezza*

Santa Pazienza - 90

Il tempo e l'armonia fra mare e terra

Un percorso di sette portate create dallo Chef Stefano Pro, ispirato dai piatti del menù, dal mercato e dalla stagionalità. Un'esperienza che cambia ogni giorno, seguendo il tempo della natura e l'intuizione del momento.

Ogni percorso degustazione è un'esperienza condivisa: si intende per l'intero tavolo.



SENZA FUOCO

La materia nella sua forma più pura.

Scampo	8
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	8
Battuto di Gambero Rosso di Mazara del Vallo	24
Tartare di Tonno	22
Tartare di Salmone	18
Tartare di Manzo	18
Prosciutto Crudo selezionato al piatto	16



ANTIPASTI

Fantasia di Mare - 19

Calamaro scottato su cavolo rosso marinato all'aceto, arancia, mela verde e menta.

Agrumi e mare - 26

Polpo CBT agli agrumi su insalata di finocchio e arancia con maionese di polpo.

Mediterranea - 18

Torretta di melanzane al pomodoro, con cialda di Parmigiano.

Mediterranea Veg - 16

Torretta di melanzane al pomodoro.

Verde oltre ogni confine - 16

Pak Choi alla soia su crema di piselli e piselli in umido.



PRIMI

Essenziale - 14

Gnocchi di pane, concassé di pomodoro, acqua di pomodoro e olio al basilico.

Pane e oro - 16

Gnocchi di pane con fondo di verdure, fagioli e polvere d'oro.

Il lento Ragù - 23

Fettuccine al ragù di anatra.

Un'esplosione di Sapore - 28

Risotto allo zafferano, gambero rosso, fiori eduli e polvere di liquirizia.

L'oro del mare - 30

Ravioli ripieni di astice con salsa all'astice e polvere d'oro.

I PRIMI DI CASA

Piatti che non hanno bisogno di essere reinventati.

Lo Scivoloso: Omaggio a Giggino Neglia - 14

Spaghetto aglio, olio e peperoncino con pomodorino fresco.

Carbonara - 16

Mezze maniche, guanciale, pepe, pecorino, uova fresche.

La domenica Ciociara - 14

Fini fini al pomodoro.

Disponibile anche in porzione generosa +5



SECONDI

Resto in Linea - 16

Dischi di pollo alla piastra con cavolo cappuccio, pomodorini confit e fonduta di Parmigiano.

Respiro di menta - 23

Spigola scottata su crema di zucchine e menta, chips di zucchine.

Brezza Marina - 24

Ricciola, gazpacho di mela e cetriolo, finocchio glassato alla tonica, gel di infuso di fiori eduli.

Come una Zuppa - 28

La nostra rivisitazione della zuppa di pesce: crumble di pane tostato con soia, pescato di spina, gamberi rosa, cozze e gel di pomodoro.

Oltre il Mare - 30

Rombo scottato su crema di cocco e zenzero con zucchine croccanti allo zenzero.

Appena - 30

Tonno rosso scottato.

Fuoco Lento - 24

Ribs di maiale cotte a bassa temperatura, salsa BBQ, verdure di stagione e maionese BBQ.

I DOLCI DI ORA

Il tempo più dolce del gusto

Il Tiramisù di Chiara - 9

Un dolce eccezionale che, a nostro avviso, merita rispetto. Lo prepariamo con la ricetta segreta di Chiara, la sola capace di stregarvi al primo assaggio. Tre strati di savoiardi vi aspettano, soffici come un ricordo d'infanzia.

Massimo mi è cascato il gelato - 9

Il nostro omaggio a Massimo Bottura, maestro nell'arte di trasformare l'imprevisto in poesia. Un dolce scenografico che gioca con i contrasti dolce-salati: ganache di cioccolato salato, crema di cocco, crumble di mandorle e caramello salato. È il "gelato caduto" che non si rompe, ma si rivela - cremoso, ironico e irresistibile. Un finale che sorprende ogni giorno, come un sorriso improvviso.

Radio Vega(n) - 9

Il nostro dolce vegano per scelta, non per definizione. Equilibrato, elegante, buono prima di tutto. Un biscotto friabile accoglie una crema di anacardi e una coulis di frutti di bosco, in un gioco di consistenze che ricorda un vinile che gira lento. È un omaggio a Rose Villain che ci ha ispirati a chiudere il percorso vegano con la stessa energia: dolce, ma mai scontata.

I DOLCI DI ORA

Il tempo più dolce del gusto

Equilibrio di Gianduia - 9

Nato come un diplomatico, evoluto come una promessa mantenuta. Qui il cremoso di gianduia diventa protagonista assoluto, accompagnato da un biscotto di frolla e da un tocco d'oro alimentare. Un dolce che si gioca tra cucchiaino e biscotto, tra morbidezza e croccantezza, pensato per chi ama finire in equilibrio, con la sensazione di un tempo che si ferma.

Dolce Fanciullezza - 9

Ci sono sapori che non hanno bisogno di essere reinventati, perché sanno già dove portarci. Il nostro crème caramel nasce dalla semplicità di uova, latte, vaniglia e caramello, lavorati per ottenere una consistenza morbida, setosa e avvolgente. Perché con un crème caramel, in fondo, torniamo tutti un po' bambini.

Ricordo d'Estate - 9

Una sfoglia croccante racchiude crema pasticceria preparata fresca e profumata con vaniglia del Madagascar, accompagnata dalla frutta del momento. Croccante, cremoso, fresco: un dolce apparentemente semplice, costruito sul contrasto delle consistenze e sulla leggerezza della stagione. Uno di quei dessert davanti ai quali si dice «ne assaggio solo un po'». Poi, generalmente, non ne rimane.

ORA Caffè Croccante - 6

Caffè espresso Illy con crema artigianale e fiocchi di cereali. Tutto il gusto del caffè in un'esplosione di dolcezza e croccantezza.

SERVIZIO & BEVANDE

CONTORNI & FRUTTA

Contorni	8
Frutta	10
Servizio	4
Acqua Naturale	3
Acqua Frizzante	3
Bibite Analcoliche	4
Calice Bianco	5
Calice Bianco - Selezione	7
Calice Rosso	5
Calice Rosso - Selezione	7
Calice Franciacorta	10
Calice Franciacorta Rosé	12
Calice Prosecco	7
Aperol Spritz	7
Campari Spritz	8
Cocktail Analcolico	7
Gin Tonic	9
Americano	9
Cocktail	10
Amari	7
Espresso Illy / Dec	3
Espresso Illy Etiopia / Brasile / Guatemala	4
Il rituale della Moka (per 3 persone)	12