



IL TUO PRANZO DI GUSTO

Dal lunedì al venerdì | 12:30 – 14:30

Disponibile anche alla carta

FORMULA PRANZO

PRIMO + CONTORNO + ACQUA + CAFFÈ + COPERTO 16

SECONDO + CONTORNO + ACQUA + CAFFÈ + COPERTO 18

La formula pranzo si intende per l'intero tavolo.

È possibile aggiungere piatti dal menù à la carte: verranno sommati alla formula base.

Pane incluso. Acqua: una bottiglia ogni due persone. Extra esclusi.

PIATTI DEL MENÙ PRANZO

Primi

La domenica Ciociara

Fini fini al pomodoro.

Lo Scivoloso

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con pomodorino fresco.

Carbonara

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

Secondi

Respiro di menta

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

Fuoco Lento

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

Resto in Linea

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

Potrebbero essere disponibili anche il primo del giorno e il secondo del giorno.

SENZA FUOCO

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.

Lo Scivoloso 14

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con pomodorino fresco.

Carbonara 16

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

La domenica Ciociara 14

Fini fini al pomodoro.

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 zucchini e menta, chips di zucchini.

Brezza Marina 24

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

Come una Zuppa 28

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 zucchini 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.

Prenotazioni 0775 1523520 • Instagram • oraristorante.com

Cena: giovedì, venerdì, sabato dalle 19:30 alle 22:30

Per allergie e intolleranze chiedi al nostro personale.