OZIO

GASTRONOMICO

COCINA ITALIANA, ALMA SICILIANA

Tradición e Innovación

Nacido en enero 2022, tras años de éxito en Palermo,

la esencia y las raíces son los pilares de Ozio, referente de la autentica cocina italiana con influencia siciliana en Madrid.

Sicilia es el “Alma Mater” para nosotros, que venera la despensa, la cultura y la historia de este territorio multicultural por el que han pasado decenas de civilizaciones.

La isla italiana está presente en cada rincón de Ozio, desde su decoración con cerámicas de Santo Stefano di Camastra (Palermo), pasando por sus aseos con productos de Ortigia, famosa casa siciliana, y terminando con su equipo y su propietario, Alberto Andolina.

Te invitamos a disfrutar esta experiencia con nosotros, respirando Italia y Sicilia, a través de la bodega de vinos elegida por nuestro director Gabriele Cristiani, el profesional y cercano trato de nuestra jefa de sala María Ruiz y por supuesto saboreando los platos de la gastronomía italiana con el toque personalizado de Giuseppe Casoria.

Ozio Gastronomico

MICHELIN
2025

Menus degustacion

OZIO SUPREMO

Nuestra selección de panes
hechos en casa

Mantequillas y el aceite de Ozio

Aperitivo de la casa

Tartare de solomillo Discarlux

Tagliolino & Tartufo

Infusion volcanica del Etna

Pizza Regina Margherita

La carne a la siciliana

Parmigiano Reggiano
24 meses y peras

Rocher chocolate y avellana

€ 53,00/ persona

Nuestro recorrido de vinos
€ 25,00 pp

AMANTES DE LA PASTA

Nuestra selección de panes
hechos en casa

Mantequillas y el aceite de Ozio

Aperitivo de la casa

Aglio, Olio e peperoncino

Infusion volcanica del Etna

Il Ragu

Tagliolino & Tartufo

Sorbete de limon, Prosecco DOCG
y Limoncello

Tiramisu

€ 44,00/ persona

Nuestro recorrido de vinos
€ 15,00 pp

MICHELIN
2025

El menú solo se servirá a mesa completa
Disponible hasta las 15h en servicio de comidas y hasta las 22h en servicio de cenas
Los platos del menú pueden variar a segunda de la disponibilidad

PIZZAS DE AUTOR

DEJATE SEDUCIR POR EL ARTE DE LA BUENA MESA
Comienza tu experiencia con una de nuestras pizzas artesanas, el equilibrio perfecto entre tradicion y sofisticacion

Bellota y Tartufo
Crema de setas caseras y mozzarella Fior di Latte, Jamon D.O. Bellota, tomatitos confitados y carpaccio de trufa negra 27

Bronte
Base blanca con mozzarella de bufala campana D.O.P. Mortadella italiana «Olimpica» by Negrini, pistacho y burrata de Apulia 25

Bufalina
La nueva margherita del verano. Base blanca con mozzarella de bufala D.O.P. y Fior di Latte, tres variedades de tomates (Amarillo, Cherry rojo y Kumato) y AOVE siciliano 22

Il ragu della mamma
Nuestro ragu rojo de ternera cocinado a baja temperatura durante 6 horas. Crema de guisantes y puntitos de Pecorino Romano D.O.P. 20

Pica-resca
Salsa de tomate Gustarosso, Gorgonzola D.O.P, Spianata Picante, cebolla estofada y polvo de aceitunas 20

Rianata *Receta Autentica Siciliana*
Pesto de perejil y almendras, Anchoas de Casa Santoña, tomatitos, quesos sicilianos, oregano, almendras y migas de pan aromatizada al estilo Sicilia 23

Regina Margherita
Salsa de tomate y tomatitos, Trenza de Bufala DOP, prosciutto crudo di Parma, aceite EVO y bordes relleno de Ricotta 25

Margherita crujiente
Masa doblemente cocinada (frita y al horno) con salsa de tomate al horno Gustarosso, trenza de Bufala D.O.P. y Pecorino Romano 18

Para Disfrutones

Añade extras a tus pizzas:
Carpaccio de trufa negra 3
Guanciale crujiente 2
Trenza de bufala D.O.P. 1,50
Salsa de tomate Gustarosso 1

Segun temporada:
Trufa negra 5
Trufa blanca 15



Una pizza diferente
Nuestra masa esta hecha diariamente con harinas multicereales, semola de grano duro siciliana y harina tipo 2.

Entre 24h y 48h de fermentacion a temperatura controlada.

ANTIPASTI

Mortadella e Pistacchio *(1 unidad)*
Pizzetta fritta al momento. 13
Con crema de burrata de Apulia, Mortadella Olimpica italiana y Pistacho

Le tre caponate Siciliane
Las tradiciones de los pueblos sicilianos en un solo plato 16

La Parmigiana
Berenjena asada al horno y espuma de queso siciliano 16

Tartare de Solomillo "Discarlux"(70gr)
Steak tartare a cuchillo de solomillo Discarlux. Aliñado a la Francesa, 16
Ligeramente picante

Tartare de Atun Rojo Balfego (70gr)
Aliñado al estilo Japo-Siciliano con crema de aguacate 18
Extra Caviar Oscietra 20€

Anchoas 00 (1 unidad)
Pan brioche hecho en casa aromatizado con citricos. Filete de anchoa 00 del cantabrico 9
by Casa Santoña y limon confitado

Re Tartu (1 unidad)
Pizzetta fritta al momento. 12
Con fondue de Parmigiano Reggiano 24 meses,
yema de huevo curada en sal y azucar y Trufa Negra

Burrata Italiana
Queso burrata de Apulia by "Negrini" pasteurizado 11
Con pesto de albahaca, tomatitos semidry y crujiente de pan Guttiau

*__Servicio de Aperitivo__ € 3,50 p.p.
Pan casero , Aceite siciliano y aperitivo

LE PASTE*

Risotto Bisque e burratina
Arroz Carnaroli Riso Buono Gran Riserva con bisque de gambas rojas de Denia 25
y Burrata de Apulia
Tiempo de espera 15 minutos

Spaghetto Reale
Tonnarelli salteados con emulsion de bottarga de atun rojo siciliana, perejil, almendras y limon. 22
Un Clasico de la cocina siciliana.

Ragu *Pasta fresca*
Mezze maniche frescos, Ragu de ternera cocinado durante mas de 6h horas, espuma de queso 20

Aglio, Olio e Peperoncino
Spaghettone Ducato di Amalfi di Gragnano I.G.P. trafilato al bronzo, aceite siciliano, 22
ajo de pequeños productores, crema de peperoncino y tartare gambas rojas
Tiempo de espera 15 minutos

Parmigiano & Tartufo *Pasta fresca*
Spaghetto quadrato mantecado con Parmigiano Reggiano 24 meses y trufa negra 25

* Pasta sin gluten disponible
Tiempo de espera 20 minutos

DAL MARE E DALLA TERRA

Carnivora
Solomillo de vaca "Marela" nacional madurado Discarlux 28
Servido con una capa de "muddica" – Migas de pan aromatizada como se comerìa en Palermo.

Lubina all'Acqua Pazza
Pescado fresco by Acuanaria, al horno con aceite siciliano, tomatitos y vino blanco 29

Steak Tartare Discarlux (120gr)
Steak tartare a cuchillo de solomillo Discarlux. Aliñado a la Francesa, 24
Ligeramente picante

***Servicio de Aperitivo** € 3,50 p.p.
Pan casero , Aceite siciliano y aperitivo

EL VERDADERO PLACER

Il Vero Cannolo Siciliano
Hojaldre crujiente relleno de ricotta de oveja azucarada, gotas de chocolate negro, pistacho y naranja confitada – Piana degli Albanesi (Palermo) 10

Tiramisu en mesa
Nuestro tiramisú 12

Brontolina
Tarta de queso casera con pistacho 12

Rocher
Chocolate con leche, avellanas y caramelo salado 11

Passito di Pantelleria Ben Rye
Vino dulce siciliano acompañado de galletas "Cantucci" caseras con almendras 10





MICHELIN

2025