



OZIO  
GASTRONOMICO  
COCINA ITALIANA, ALMA SICILIANA

## Tradición e Innovación

Nacido en enero 2022, tras años de éxito en Palermo, Ozio llega a Madrid como un homenaje a sus raíces. Un espacio donde la esencia de Italia y el alma de Sicilia se encuentran para dar vida a una experiencia gastronómica única que combina tradición, elegancia y contemporaneidad.

La isla italiana vive en cada detalle; en su decoración con cerámicas de Santo Stefano di Camastra, en sus aromas con productos de Ortigia, en la calidez que envuelve cada rincón y con el sello Auténtico Siciliano de las manos de su Chef Vincenzo Turrisi y su propietario Alberto Andolina.

Te invitamos a dejarte llevar por esta experiencia sensorial, respirando Italia y Sicilia a través de una bodega de vinos cuidadosamente seleccionada, una sala acogedora y elegante, y una cocina que celebra la autenticidad con un toque de creatividad.

*Ozio Gastronomico*



# Menú degustación

## OZIO SUPREMO

Pan casero, mantequillas y el  
aceite de Ozio

Aperitivo de la casa

Luna rossa alla Parmigiana

Tartare di solomillo

Tagliolino & Tartufo

Infusión Notas de Sicilia

Pizza Regina Margherita

Carnívora

Biscotto Parmigiano y peras

Rocher chocolate blanco y  
avellana

€ 58,00/ persona

Nuestro recorrido de vinos  
€ 25,00 pp

## AMANTES DE LA PASTA

Pan casero, mantequillas  
y el aceite de Ozio

Aperitivo de la casa

Assoluto di tonno

Infusión Notas de Sicilia

Il Ragù

Tagliolino & Tartufo

Sorbete cítrico, Prosecco  
DOCG y Limoncello

Tiramisú

€ 44,00/ persona

Nuestro recorrido de vinos  
€ 15,00 pp

**MICHELIN**  
2025

El menú solo se servirá a mesa completa  
Disponibile 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

# ENTRANTES

<b>Cannolo Salato</b>	15
<i>Interpretación del icónico cannolo Siciliano; masa de pizza frita crujiente con forma de cilindro relleno con mousse de queso, anchoas y lima, coronada con steak tartare y demi glace.</i>	
1,3,4,7,10	
<b>Mortadella e Pistacchio (1 unidad)</b>	8
<i>Montanarina con crema de burrata de Apulia DOP, mortadella con pistachio IGP y pistacho tostado. Un bocado crujiente y delicado, con el alma del sur de Italia.</i>	
1,7,8,14	
<b>Ré Tartú (1 unidad)</b>	12
<i>Montanarina con fondue de Parmigiano Reggiano 24 meses, yema de huevo curada y Trufa negra.</i>	
1, 3, 7	
<b>Luna Rossa alla Parmigiana</b>	16
<i>Tomate fresco relleno de un velouté de berenjenas ahumadas, Sobre una cama de crema de parmigiano, y crujiente de jamón.</i>	
7,14	
<b>Trilogía di Caponate Siciliane</b>	16
<i>Tres versiones de la clásica caponata siciliana en un solo plato. Un recorrido por los sabores de la isla, entre tradición, contraste y creatividad.</i>	
1,9,8,14	
<b>Tartare di Solomillo (120gr) (media ración 70gr .....16€)</b>	24
<i>Cortado a cuchillo y aliñado con notas isolanas, con un equilibrio entre acidez, cremosidad y un toque ligeramente picante. Una experiencia elegante y con carácter.</i>	
1,14,3,10,4	
<b>Tartare di Tonno (120gr) (media ración 70gr.....18€]</b>	26
<i>Atun rojo Vivero, cortado a cuchillo y aliñado con cítricos y aceite de oliva virgen extra. Fresco, elegante y con acento mediterráneo.</i>	
1,4,6,11,14	
<b>Polpo in Poesia</b>	19
<i>Pulpo croccante sobre un cremoso de garbanzo, polvo de aceitunas negras Deshidratadas, puntos de ricotta, crostini de pan</i>	
12,7,1	

# LAS PASTAS

**Risotto di Autore** 25  
*Mantecado con crema de calabaza, crujientes de fruta seca carpaccio de pera al vino tinto y helado de gorgonzola.*  
7,8,14

**Ragú** 20  
*Pasta corta y rugosa, elaborada a mano, que abraza con firmeza nuestro ragú de cortes nobles de carne a cocción lenta y servido con espuma de Parmigiano Reggiano DOP.*  
1,7,14

**Parmigiano & Tartufo** 25  
*Tagliolini frescos, elaborado con huevo y estirados finos para lograr una textura sedosa. Mantecados delicadamente con Parmigiano Reggiano envejecido 24 meses. El toque final: laminas finas de trufa negra en carpaccio, que aromatizan cada bocado con notas terrosas y elegantes.*  
1,3,7,14

**Assoluto di Tonno** 25  
*Spaghetti en armonía con 3 texturas de atún, tacos, crudo y botarga. Con la forma del volcán que tanto distingue la Sicilia para sentir esta agradable explosión de sentidos.*  
1,4,14

**Paccheri pane e Calamaro** 20  
*Paccheri de pasta fresca amalgamados por la crema de pan, ragú de calamares, crujientes de la tinta de calamar.*  
1, 12,7,4,14

# CARNE Y PESCADO

**La Palermitana di Ozio** 28  
*Solomillo de vaca Marela (Discarlux), empanado con una mezcla de pan rallado artesanal, hierbas mediterráneas, limón y naranja. Horneado suavemente para obtener una costra dorada y crujiente, servido con cremoso de patatas y verdura de temporada.*  
1,8

**Carrillera nel Bosco** 25  
*Carrillera cocida por más de 12 horas a baja temperatura, que descansa sobre una crema de boletus, y coronada con láminas de truffa negra.*  
4,14

**Lubina all'Acqua Pazza** 24  
*Lubina atlántica, cocinada suavemente all'Acqua Pazza – una emulsión ligera de agua, aceite de oliva virgen extra, tomate cherry, ajo y perejil fresco –*  
4,14

**Tonno in tempura** 24  
*Atún preparado en una delicada tempura que mantiene su interno a 30°C, y viene acompañado de toques agridulces*  
4,14,1

# 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 tradición y sofisticación

- Bellota y Tartufo** 27  
*Exquisita crema de setas como base, coronada con auténtica mozzarella de bufala, jamón ibérico de bellota, tomatitos cherry confitados y láminas de trufa negra seleccionada. Una obra maestra de sabor y distinción.*  
1,7,14,8
- Padellino Bronte** 20  
*Base blanca con mozzarella de bufala D.O.P., mortadela italiana, crema de pistacho de bronte y burrata fresca. Una combinación cremosa y equilibrada que celebra los sabores mas refinados de Italia, en una pizza llena de matices y textura sedosa.*  
1,7,8,14
- Picaresca** 18  
*Una pizza de carácter vibrante y autentico. Base de salsa de tomate Gustarosso, Gorgonzola de Castellanza, Spianata picante y cebolla caramelizada. Terminada con un sutil polvo de aceitunas negras Taggiasca, que aporta profundidad y un matiz mediterráneo único.*  
1,7,8,14
- Rianata** Receta Auténtica Siciliana 18  
*Nuestra pizza mas emblemática y un homenaje a nuestras raíces sicilianas: pesto de perejil y almendras, anchoas artesanales de Casa Santoña, tomatitos frescos, quesos sicilianos seleccionados y orégano silvestre. Finalizada con almendras tostadas y migas de pan aromatizadas al estilo tradicional siciliano.*  
1,7,8,14,4
- Regina Margherita** 22  
*La Joya de nuestra carta: salsa de tomate al horno y tomatitos, trenza de mozzarella de bufala DOP con su suavidad inconfundible, crudo di Parma de selección premium. Todo ello coronado con un toque de aceite de oliva virgen extra siciliano y bordes rellenos de ricotta de vaca fresca. Un equilibrio sublime entre tradición y elegancia, que conquista todos los paladares.*  
1,7,8,14
- Crunchy Margherita** 18  
*Una reinvencción crujiente del classico: masa doblemente cocinada, frita y luego horneada, que aporta una textura unica y ligera. Cubierta con salsa de tomate al horno Gustarosso, tranza de mozzarella de bufala DOP, pecorino romano y un toque fresco de albahaca. Una experiencia de sabor y textura que redefine el concepto de la margherita.*  
1,7,8,14,9

## El mensaje que queremos dar

*Cada pizza es un acto de pasión y dedicación. Utilizamos solo harinas italianas de la más alta Calidad y trabajamos con un proceso de fermentación de 24 a 48 horas, lo que no solo mejora su sabor, sino que la hace increíblemente digerible. Cada bocado es el resultado de un compromiso profundo con la tradición y la excelencia, porque creemos que una pizza debe ser más que un plato, debe ser una experiencia.*

**Alessandro Prinzi – Maestro Pizzaiolo Ozio Gastronómico**

# EL VERDADERO PLACER

## Rocher de Ozio

12

*Bombón de chocolate con mezcla de texturas, el exterior es un crujiente de chocolate y al interior mousse de chocolate blanco con avellana y caramelo salado.*

1,3,4,7,8

## Tiramisù

12

*Un homenaje al postre italiano mas amado, que en español significaría 'Levántame' Savoiardi con mascarpone y notas de Marsala para darle el alma Siciliana*

1,3,7,14

## Millefoglie al Cioccolato blanco e pera

12

*Tres niveles de láminas crocantes separadas por bavarese de chocolate blanco Y pera caramelizada*

1,3,7

## Semifreddo al Pistacchio

12

*Un delicado homenaje al pistacho italiano, que combina una textura etérea y cremosa con la riqueza de la pasta de pistacho tostado, tierra de cacao y sal maldón*

3,8,5,7

## Torta di mela

12

*Galleta de almendras coronada con crema pastelera y carpaccio de manzanas*

1,3,8,7

### Nota de Alergenos

