OZIO

GASTRONOMICO

COCINA ITALIANA, ALMA SICILIANA

Tradición e Innovación

En la cultura siciliana, el Ozio representa el privilegio supremo:
el tiempo dedicado a lo Esencial.
Desde enero 2022 Ozio traslada a Madrid una experiencia gastronómica
donde la tradición siciliana se interpreta con precisión, respeto y equilibrio.

Cada detalle refleja el carácter de la isla: en la cocina del Chef Vincenzo Turrisi, en la dirección de sala y sumillería de Francesco Moressa, y en la visión de su propietario, Alberto Andolina.

Les invitamos a disfrutar de una experiencia sensorial completa, donde una bodega cuidadosamente seleccionada, una sala sobria y elegante, y una cocina autentica con mirada contemporánea definen nuestra
forma de entender el lujo.

Ozio Gastronomico

MICHELIN
2026

Menú degustación

OZIO SUPREMO

Aperitivo de la casa

Pan casero, mantequillas y aceite de Ozio 1,3,7

Tomate Luna Rossa 1,7,14

Tonno & Cantalupo 1,3,4,6,11,14

Cigalas & Caviar 1,2,3,7,14

Pizza Regina Margherita 1,7,8,14

Carrillera nel Bosco 7,9,14

Panacotta de Albahaca 1,7,14

Tiramisù 1,3,7,14

€ 62,00/ persona

Maridaje Siciliano
€ 32,00 pp

AMANTES DE LA PASTA

Aperitivo de la casa

Pan casero, mantequillas y aceite de Ozio 1,3,7

Pesto Trapanese con tonno 1,4,6,7,8,11

Parmigiano & Tartufo 1,3,7

Il Ragú de Jabalí 1,3,7,9,14

Sorbete cítrico, Prosecco DOCG y Limoncello 3,5,6,7,8,9,14

Rocher de chocolate blanco y avellana 1,3,7,8

€ 49,00/ persona

Maridaje Siciliano
€ 22,00 pp

MICHELIN 2026

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

ENTRANTES

Mortadella e Pistacchio **(1 unidad)** 10
Montanarina con crema de burrata de Puglia DOP, mortadella con pistacho IGP y pistacho tostado. Un bocado crujiente y delicado, con alma del sur de Italia.*
1, 7, 8

Ré Tartú **(1 unidad)** 12
Montanarina con fondue de Parmigiano Reggiano 24 meses, yema de huevo curada y Trufa negra.*
1, 3, 7
*Montanarina: Bolita de pizza frita

Milhojas de Patatas con Tartar de Solomillo 17
Finisimas láminas de patata con un interior suave y una capa exterior crujiente, steak tartar cortada a cuchillo, y demi-glace.
3, 10, 14

Tomate Luna Rossa 17
Tomate fresco relleno de un velouté de berenjenas ahumadas, sobre una cama de crema de parmigiano, y crujiente de jamón.
1, 7 , 14

Parmigiana di Sarde 18
Un gran clásico de la cocina siciliana, la tierra encuentra el mar. Berenjena en doble cocción, salsa de tomates San Marzano y sardinas marinadas en aceite y vinagre.
4, 7

Peperone Ripieno 20
Pimiento amarillo relleno de carne picada, scamorza ahumada y queso pecorino, sobre una cama de parmentier de patata y fondo de carne.
3, 7, 14

Carpaccio di Picaña 22
Finísimas láminas de picaña marinadas a la pimienta negra, pera caramelada y cremoso al parmesano.
7, 14

Tonno & Cantalupo 27
Tartar de atún rojo Vivero, aliñado con cítricos y gazpacho de melón siciliano.
1, 3, 4, 6, 11, 14

Cubierto de mesa € 4,00 p.p.

LAS PASTAS

Ragú de Jabalí *20*
Pasta larga y rugosa, elaborada a mano, que abraza con firmeza nuestro ragú de cortes nobles de carne a cocción lenta y servido con lascas de Parmigiano Reggiano DOP.
1, 3, 7, 9, 14

Risotto Oro e Fuoco *27*
Risotto cremoso de cúrcuma dorada, se encuentra con la fuerza del entrecot de lomo bajo de vaca nacional, sellado a fuego vivo. Terminado con pesto fresco de perejil y toques de pimienta rosa.
7, 8, 14

Parmigiano & Tartufo 26
Tagliolini frescos, elaborado con huevo y estirados finos para lograr una textura sedosa. Mantecados con Parmigiano Reggiano envejecido 24 meses, láminas finas de trufa negra
1, 3, 7

Pesto Trapanese con Tonno 24
Linguine Ducato de Amalfi con pesto rojo, leche de almendras y atún marinado.
1, 4, 6, 7, 8, 11

Cigalas y Caviar 29
Tagliolino al huevo con tartar de Cigalas marinadas al Brandy, Caviar Oscietra y mantequilla al limón.
1, 2, 3, 7, 14

PESCADO Y CARNE

Tataki di Tonno con Caponata Siciliana *24*
Salteado de pimientos y berenjena en agridulce, tataki de atún (treinta grados al corazón). Un recorrido por los sabores de la isla: tradición, contraste y creatividad.
4, 9, 14

Bacalao con Calabacín y Caviar *29*
Lingote de finísimo calabacín que abraza un bacalao cocido a baja temperatura, con crema de calabacines y menta, y perlas de caviar oscietra.
4, 7

Carrillera nel Bosco 26
Carrillera cocida por más de 12 horas a baja temperatura, que descansa sobre una crema de boletus, y coronada con láminas de trufa negra.
7, 9, 14

La Palermitana di Ozio 29
Solomillo de vaca madurada, empanado con una mezcla de pan rallado artesanal, hierbas mediterráneas, limón. Horneado suavemente para obtener una costra dorada y crujiente, servido con cremoso de patatas y verdura de temporada.
1, 3, 7, 14

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

Crunchy Margherita 18

Una reinvención crujiente del clásico 'calzone': masa doblemente cocinada, frita y luego horneada, aporta una textura única y ligera. Cubierta con salsa de tomate al horno Gustarosso, trenza 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

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 sútil polvo de aceitunas negras Taggiasca, que aporta profundidad y un matiz mediterráneo único.

1, 7, 14

Rianata *Receta Auténtica Siciliana* *18*

Nuestra pizza más 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, 4, 7, 8

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 más refinados de Italia, en una pizza llena de matices y textura sedosa.

1, 7, 8,14

Marzamemi 23

Pulpo a la plancha, mayonesa de aceitunas negras, crema de tomatitos ahumados, perejíl deshidratado, alcaparra frita y chips de parmesano.

12, 1, 4, 7

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, jamón 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

Bellota y Tartufo 27

Exquisita crema de setas como base, coronada con auténtica mozzarella de bufala, jamón iberico de bellota, tomatitos cherry confitados y láminas de trufa negra seleccionada.
Una obra maestra de sabor y distinción.

1,7,14,8

Cada pizza es un acto de pasión y dedicación.
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.

EL VERDADERO PLACER

Rocher de Chocolate blanco y avellana 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, 7, 8

Tiramisù 12
Un homenaje al postre italiano más amado, que en español significaría 'Levántame' Savoiardi con mascarpone y notas de Marsala para darle el alma Siciliana
1, 3, 7, 14

Cannolo Signature 12
Una interpretación contemporánea del clásico cannolo siciliano, donde la envoltura crujiente se encuentra con la cremosidad de su relleno a la ricotta, frutos de bosque y
acompañado de mermelada de naranjas con tomate y helado de mandarina .
1, 3, 7, 14

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
1,3,7,8

Tarta di Zanahoria 12
Esponjosa tarta de zanahoria con crema sedosa de mantequilla, láminas de zanahoria caramelizado Y helado de avellanas.
1, 3, 7, 8, 14

Sorbete de Limón 12
Granizado de limón artesanal, homogenizado con limoncello siciliano y Prosecco DOC.
3, 5, 6, 7, 8, 9, 14

Affogato al Café 12
Helado de vainilla bañado con espresso caliente y amaretto, con almendras sicilianas para un contraste intenso, cremoso y aromático.
1, 3, 7, 8, 14

Nota de Alergenos

