

# LEGENDA



PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE  
IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO



ALLERGENI ALIMENTARI



COPERTO  
€ 2,50

## ALLERGENI ALIMENTARI

LATTE	NOCE	AGLIO	FRUMENTO
PESCE	SEDANO	SEMI DI CAFFÈ	KIWI
CROSTACEI	POMODORO	SEMI DI RICONO	PESCA
ARACHIDI	BANANA	NOCCIOLE	CAROTA

## *Gli antipasti dello chef*

<b>Degustazione di salumi artigianali e formaggi Beppino Occelli accompagnati da confetture e mostarde</b>	€ 22,00
<b>Carpaccio di manzo marinato alle erbe fini su misticanza di campo e veli di Grana Padano 36 mesi</b>	€ 14,00
<b>Tartare di manzo alla Cecchini</b>	€ 12,00
<b>Arrosticini di pecora tagliati a mano cotti al Big Green egg</b>	€ 12,00
<b>Stigghiola di capretto con cipollotto cotte al Big Green egg</b>	€ 8,00
<b>Salmone norvegese affumicato con burro della Normandia demi salato</b>	€ 15,00
<b>Gamberoni rossi di Mazara marinati</b>	€ 15,00
<b>Mosaico di crudité di pesce</b>	€ 35,00
<b>Sauté di vongole super</b>	€ 14,00

## *L'rimi*

<b>Spaghetti con vongole super e scorza di limone</b>	€ 14,00
<b>Paccheri con gambero rosso di Mazara, datterino e dragoncello</b>	€ 15,00
<b>Spaghetti con ricci di mare</b>	€ 22,00
<b>Agnolotti di pasta fresca ripieni di manzo brasato con ragout misto dalle lunghe cotture</b>	€ 15,00
<b>Spaghetto triangolare con vellutata di Parmigiano 36 mesi di vacche brune e tartarre di manzo</b>	€ 15,00
<b>Riso Acquerello con funghi porcini e tartarre di gambero rosso di Mazara</b>	€ 20,00
<b>Riso Acquerello con burro demi-salato e tartufo nero</b>	€ 25,00

## *Tagli pregiati*

*Vi invitiamo a visionare la nostra cella di maturazione per osservare il Dry Age.*

*I prezzi variano in base alla frollatura*

<b>Fiorentina di Scottona Siciliana 30+</b>	€ 6,00 (etto)
<b>Fiorentina di Angus Irlandese 30+</b>	€ 7,00 (etto)
<b>Reale di Angus Irlandese 30+</b>	€ 7,00 (etto)
<b>T Bone di Scottona Siciliana 30+</b>	€ 6,00 (etto)
<b>Tomahawk di Scottona Siciliana 30+</b>	€ 8,00 (etto)

*Tutte le carni sono cotte al Big Green egg utilizzando legna e carbone di ciliegio*

*I prezzi indicati possono subire variazioni in base alle frollature*

## *Secondi*

<b>Orecchione d'elefante cotto con burro della Normandia demi-salato e salvia</b>	€	22,00
<b>Tagliata di Angus Irlandese su letto di rucola selvatica, datterini•, scaglie di Grana Padano 36 mesi e riduzione di aceto balsamico</b>	€	20,00
<b>Tagliata di Reale Angus Irlandese su vellutata di Grana Padano 36 mesi aromatizzata al tartufo</b>	€	23,00
<b>Filetto di vitello locale cotto al Big Green egg</b>	€	9,00 (etto)
<b>Filetto chips cotto al Big Green egg su vellutata di zafferano di Navelli e Grana Padano 36 mesi con chips di patate</b>	€	24,00
<b>Filetto al pepe verde servito con patate al forno e rosmarino</b>	€	24,00
<b>Filetto di maialino nero dei Nebrodi con salsa d'arancia, miele di castagno, pinoli e rosmarino</b>	€	16,00
<b>Salmone selvatico norvegese cotto al Big Green egg su asparagi bianchi servito con misticanza di campo e salsa yogurt</b>	€	20,00
<b>Gamberoni rossi di Mazara cotti al Big Green egg</b>	€	20,00

## *Contorni*

<b>Patate al forno al rosmarino</b>	€ 4,00
<b>Patatine fritte</b>	€ 4,00
<b>Biete di campagna</b>	€ 4,00
<b>Misticanza di campo</b>	€ 4,00
<b>Spinaci saltati al burro</b>	€ 4,00
<b>Verdure alla griglia</b>	€ 6,00



FOSCOLO TRE

*Bistro*



## Tapas

<b>Alette di pollo ruspante Mantecate in salsa barbecue affumicata</b>	€ 7,00
<b>Patatine fritte*</b>	€ 5,00
<b>Patatine con buccia* alla paprika</b>	€ 6,00
<b>Piatto Tex Mex* per 2 - Selezione di frittiture accompagnate da salse americane</b>	€ 18,00
<b>Tomino alla griglia avvolto con bacon croccante e rosmarino</b>	€ 5,00
<b>Fiori di zucca pastellati ripieni di mozzarella e acciughe</b>	€ 10,00
<b>Pizzetta frita Salsa di pomodoro fatta in casa, mozzarella di Bufala, basilico e olio EVO</b>	€ 8,00

## Covaccini

<b>Covaccino Foscolo:</b> Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crudo, Pomodorini, scaglie di grana, basilico e olio EVO	€ 10,00
<b>Covaccino Mortadella:</b> Mortadella al pistacchio, fettine di limone, olio, sale, pepe e olio EVO	€ 9,00
<b>Covaccino Salmone:</b> Salmone norvegese affumicato, scquacquerone e olio EVO	€ 12,00



## Hamburger

<b>Foscolo Hamburger</b> • Hamburger di scottona da 240 gr. con uovo occhio di bue e bacon croccante	€ 11,00
<b>Giant Cheese Hamburger</b> • Hamburger di scottona da 240 gr. con cheddar cheese	€ 8,00
<b>Giant California</b> • Hamburger di scottona da 240 gr. con cheddar cheese, iceberg, fetta di pomodoro, cipolla bianca grigliata	€ 9,00
<b>Chianina Cheese</b> • Hamburger di Chianina da 180 gr. con cheddar cheese	€ 9,00
<b>Chianina California</b> • Hamburger di Chianina da 180 gr. con cheddar cheese, iceberg, fetta di pomodoro, cipolla bianca grigliata	€ 9,00
<b>Angus Burger</b> • Hamburger di Angus da 300 gr. con misticanza di campo, spuma di Grana Padano 36 mesi servito con patatine *	€ 15,00
<b>Angus Burger Tropea</b> • Hamburger di Angus da 300 gr. con misticanza di campo, cipolla rossa di Tropea caramellata servito con patatine *	€ 15,00
<b>New York</b> • Hamburger di scottona da 240 gr. con cheddar cheese e cipolla rossa di Tropea caramellata [SERVITO CON PANE BAGEL]	€ 9,00
<b>Ruspy Burger</b> • Hamburger di pollo ruspante da 200 gr. con misticanza di campo e stracciatella di bufala	€ 10,00
<b>Scamorza Burger</b> • Hamburger di pollo ruspante da 200 gr. con misticanza di campo e scamorza affumicata	€ 10,00
<b>Chicken Burger</b> • Hamburger di pollo con panatura croccante ai cereali con cheddar cheese, iceberg e fetta di pomodoro	€ 6,00

**AGGIUNZIONI BACON € 1,00 - PATATINE\* € 2,00**

## *Insalate*

<b>Insalata Nostromo</b> Misticanza di campo, filetti di tonno Bonito•, olive nere, pomodorini•	€ 12,00
<b>Insalata salmone</b> Misticanza di campo, filetti di salmone• affumicato norvegese, pomodorini•, pesto di pistacchi	€ 12,00
<b>Insalata Foscolo</b> Misticanza di campo, mozzarella di bufala campana dop, noci•, pere•, scaglie di Grana Padano 36 mesi	€ 12,00
<b>Caesar Salad</b>	
Iceberg, straccetti di pollo ruspante grigliati, scaglie di Grana Padano 36 mesi, crostini di pane• tostati all'olio d'oliva, salsa caesar	€ 12,00
<b>Carpaccio</b>	
Misticanza di campo, pomodorini•, Mozzarella di bufala campana DOP, carpaccio di manzo marinato alle erbe fini, accompagnata da salsa tonnata	€ 14,00
<b>Chicken Salad</b>	
Iceberg, radicchio, pomodorini•, straccetti di pollo ruspante grigliati, accompagnata da salsa barbecue affumicata	€ 12,00
<b>Fesa</b> Misticanza di campo, petto di tacchinella arrosto e datterini•	€ 12,00
<b>Stracciatella</b> Misticanza di campo, petto di tacchinella arrosto grigliato, stracciatella di bufala campana dop, pomodorini•	€ 12,00
<b>Burrata</b> Misticanza di campo , burrata d'Andria, crudo di Parma, pomodorini•	€ 12,00

## *I nostri impasti*

### **IMPASTO NAPOLETANO**

Farina di grano tenero tipo “00” a medio-alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per Pizza Napoletana. Questa speciale farina, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli, rende l’impasto elastico e garantisce un eccellente sviluppo del cornicione della pizza.

\*

### **IMPASTO MULTICEREALI**

La pizza con farina multicereali è altamente digeribile e fragrante. È composto da farina d’avena, di segale integrale, di farro integrale, di grano saraceno integrale, d’orzo, crusca di grano tenero, germe di grano tenero in uguali quantità.

\*

### **IMPASTO TUMMINIA**

È un impasto di grano duro tipico del trapanese la Tumminia (o Timilia), un grano a ciclo breve (si semina a marzo e si raccoglie a giugno) che lavorato con macine a pietra produce una farina integrale ricchissima di elementi propri del germe di grano e della crusca, con un alto valore proteico e un basso indice di glutine. Indicata sia per la panificazione che per la pastificazione la Tumminia è impiegata nella preparazione del Pane Nero di Castelvetro, presidio Slow Food.

L’alto contenuto di lignina sostanza di origine naturale che ci aiutano a mantenere un cuore sano e a potenziare le difese immunitarie anche contro lo sviluppo di tumori, rispecchia pienamente quel detto che fa del cibo la nostra medicina. In questo caso un cibo che oltre ad appagare la salute appaga anche la gola.

\*

LE PIZZE CON IMPASTO MULTICEREALI E TUMMINIA AVRANNO UN SUPPLEMENTO DI € 2,00  
AL COSTO DELLA PIZZA

# *Le Pizze della Tradizione*

## **Mergellina**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro fatta in casa, acciuga riserva del Cantabrico, olio EVO aromatizzato all'aglio di Nubia € 10,00

## **Regina**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro datterino, basilico e olio EVO € 8,00

## **Cotto bello**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, prosciutto cotto artigianale € 9,00

## **Parmigiana**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO € 10,00

## **Diavola**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, salame piccante e ciuffi di cipolla bianca e olio EVO € 9,00

## **Vegetariana**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, funghi grigliati, veli di Vastedda del Belice e olio EVO € 10,00

## **Sfiziosa**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, emmenthal, salame piccante, peperoni arrosto, ciuffi di cipolla bianca Giarratana € 10,00

## **Mediterranea**

Mozzarella Fiordilatte dop, friarielli, salsiccia di suino nero a coltello, ricotta e pomodorini e olio EVO € 10,00

## **Tradizionale**

Mozzarella Fiordilatte dop, emmenthal, gorgonzola piccante al cucchiaino, Grana Padano 36 mesi, salsiccia semisecca di suino nero dei Nebrodi punta di coltello e olio EVO € 10,00

# *Le Pizze Gourmet*

## **Baronessa**

Mozzarella di bufala campana DOP, fiori di zucca essiccati a bassa temperatura, provolone del monaco, basilico e olio EVO € 12,00

## **Ciuré**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini• datterini semiseccchi, filetti di tonno Riserva Coda Nera e olio EVO € 12,00

## **Tributo**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini• datterini semiseccchi, gorgonzola piccante al cucchiaino, prosciutto crudo di Parma e olio EVO € 12,00

## **Salmone**

Mozzarella Fiordilatte dop, filetti di salmone affumicato•, pesto di pistacchi• e olio EVO € 12,00

## **Salmone verde**

Mozzarella Fiordilatte dop, mascarpone, asparagi verdi, filetti di salmone• norvegese affumicati e olio EVO € 13,00

## **Quadro BORDO RIPIENO DI RICOTTA**

Mozzarella Fiordilatte dop, funghi porcini \*, speck di montagna affumicato e pistacchi• e olio EVO € 12,00

## **Manhattan**

Mozzarella Fiordilatte dop, patate al forno, bacon di praga affumicato, ciuffi di cipolla bianca e olio EVO € 10,00

## **Foscolo**

Mozzarella Fiordilatte dop, mortadella al pistacchio, pesto di pistacchi• e olio EVO € 10,00

## **Sfilatino**

Mozzarella Fiordilatte dop, prosciutto cotto, emmenthal, salame piccante e olio EVO € 10,00

# *Le Pizze Gourmet*

## **Trentino**

Mozzarella di bufala campana dop, salsa di pomodoro•, pomodorini•, speck di montagna affumicato, scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO € 10,00

## **Stracciatella**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro•, stracciatella di bufala campana dop e olio EVO € 12,00

## **Praga**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro•, prosciutto di Praga e olio EVO € 13,00

## **Valtellina**

Mozzarella Fiordilatte dop, mascarpone, bresaola della Valtellina, noci•, scaglie di Grana Padano 36 mesi e olio EVO € 10,00

## **Parma**

Mozzarella Fiordilatte dop, asparagi verdi, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano 36 mesi e noci• e olio EVO € 12,00

## **Burrata**

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro•, prosciutto crudo di Parma, burrata d'Andria, pistacchi• e olio EVO € 13,00

## **Gennarino**

Calzone fritto ripieno di Mozzarella di Bufala Campana DOP e prosciutto cotto artigianale € 12,00

## **Zucca 3.0**

Vellutata di zucca, Mozzarella di Bufala Campana DOP, lardo di Patanegra e veli di Provolone del Monaco da Grotta € 13,00

## *Le nostre Birre*

### **BIRRE 33 cl**

Heineken 5,0 % Vol.	€ 4,00
Menabrea Bionda 4,8 % Vol.	€ 4,50
Baladin Isaac 5,0 % Vol.	€ 5,50
Baladin Nazionale 6,5 % Vol.	€ 5,50
Viola Bionda - 35,5 cl - 5,6 % Vol.	€ 7,00
Viola Rossa - 35,5 cl - 6,6 % Vol.	€ 7,50
Bruno Ribadi Pilsner 5 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Indian Pale Ale 6,5 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Special Ale 7 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale 6 % Vol.	€ 7,00
Bruno Ribadi Bianca 6 % Vol.	€ 7,00
Brasserie du Mont Blanc - La Rousse 6,5 % Vol.	€ 6,50
Brasserie du Mont Blanc - La Blanche 4,7 % Vol.	€ 6,50
Brasserie du Mont Blanc - La Blonde 5,8 % Vol.	€ 6,50

### **LE NOSTRE BIRRE 0,50 cl**

Franziskaner 5,0 % Vol.	€ 6,00
Franziskaner Dunkel 5,0 % Vol.	€ 6,00

### **LE NOSTRE BIRRE 0,75 cl**

Viola Bionda 5,6 % Vol.	€ 18,00
Viola Rossa 6,6 % Vol.	€ 18,00
Baladin Isaac 5,0 % Vol.	€ 16,00
Baladin Nazionale 6,5 % Vol.	€ 16,00
Baladin alla zucca 7,0 % Vol.	€ 16,00
Bruno Ribadi Pilsner 5 % Vol.	€ 15,00
Bruno Ribadi Indian Pale Ale 6,5 % Vol.	€ 15,00
Brasserie du Mont Blanc - La Rousse 6,5 % Vol.	€ 16,00
Brasserie du Mont Blanc - La Blanche 4,7 % Vol.	€ 16,00
Brasserie du Mont Blanc - La Blonde 5,8 % Vol.	€ 16,00
Brasserie du Mont Blanc - La Verte 5,9 % Vol.	€ 16,00

### **LE NOSTRE BIRRE 1,50 lt**

Baladin Isaac 5,0 % Vol.	€ 35,00
Baladin Nora 6,8 % Vol.	€ 35,00

