



FOZ

BAKERY CON CUCINA

MENU ESTATE 2025

> PASTE FRESCHE EXPRESS*

*DISPONIBILITÀ GIORNALIERA VARIABILE,
LASCIATI CONSIGLIARE

Mezze maniche con ragout alla Genovese	14
Spaghettone burro, curry e zest di limone	13
Maccheroncino salsa di datterino giallo, melanzana, ricotta salata e basilico	13
Raviolo di ricotta con salsa di pomodoro e basilico	12
Gnocchetto sardo ricotta zest di limone pomodoro confit e mandorle tostate	13

> PIATTI UNICI

SANI, ESTIVI e FRESCHI.
PERFETTI PER UN PRANZO COMPLETO

Pomodoro, fiordilatte, crudo artigianale Hiblasus e basilico	14
Uova etiche sode, lattuga foglia di quercia, pomodoro, capperi e mayo artigianale	10
Filetti di tonno, lattuga foglia di quercia, mandorle, cetrioli e carote	13
Polpo, papaya, limone, carote, sedano, olive verdi calaforno, pepe nero e mayo	15



MENU ESTATE 2025

> PANINI

REALIZZATI CON FARINE SELEZIONATE, LIEVITO MADRE E INGREDIENTI DEL NOSTRO TERRITORIO, SONO UN'ALTERNATIVA VELOCE PER UN PRANZO COMPLETO

Ciabatta croccante, pomodoro, fiordilatte, melanzane, basilico	9
Ciabatta croccante, mortadella Hiblasus, fiordilatte, olive verdi	11
Ciabatta croccante, porchetta artigianale, lattuga pomodoro e mayo artigianale	12

IMPORTANTE:
OGNI PANINO È ACCOMPAGNATO DA UN CONTORNO DI PATATE AL FORNO

> DOLCI

LA CHIUSURA IDEALE DEL PRANZO

Terrina Piccola

Brioche, bagna al caffè, crema al mascarpone, cacao amaro	5
---	---

Terrina Grande

Brioche, bagna al caffè, crema al mascarpone, cacao amaro e granella di cioccolato di Modica	6
--	---

Terrina Grande

Brioche, bagna al succo di lamponi, crema di ricotta, salsa ai frutti rossi, mirtilli freschi	7
---	---

FERMENTO OFFICINA ZERO

Tutti gli ingredienti del nostro menu sostengono la filiera corta e il nostro territorio.

Supportando FOZ, supporti anche una rete di persone e una comunità che investe e valorizza il cibo, l'ambiente e la natura in modo sostenibile e biologico.

Grazie per essere dei nostri!

