



FOSCOLO TRE

## LEGENDA

---



Prodotto surgelato all'origine  
in assenza di prodotto fresco



Allergeni alimentari



Coperto  
€ 3,00

## ALLERGENI ALIMENTARI

---

LATTE  
PESCE  
CROSTACEI  
ARACHIDI

NOCE  
SEDANO  
POMODORO  
BANANA

AGLIO  
SEMI DI CAFFÉ  
SEMI DI RICONO  
NOCCIOLA

FRUMENTO  
KIWI  
PESCA  
CAROTA

## CREAZIONI FOSCOLO TRE

---

<b>Selezione di formaggi</b> accompagnati da confetture e mostarde	€ 30,00	<b>Caviale (Cavial Giaveri Siberian)</b> servito con pancake e burro della Normandia demi salato	€ 45,00
<b>Tataki di Wagyu</b> nobile filetto di Wagyu A5 marinato con sale Maldon e lime	€ 25,00	<b>Baccalà Giraldo in tempura nel panco</b> servito con salsa teriyaki piccante	€ 20,00
<b>Tartare di manzo</b> condita con olio evo, sale Maldon, acciuga Nardin e capperi di salina	€ 15,00	<b>Filetti di acciughe Nardin riserva</b> serviti con pane al burro sfogliato grigliato	€ 20,00
<b>Arrosticini di pecora</b> tagliati a mano cotti al Big Green egg, serviti con salsa sweet chily	€ 14,00	<b>Bao Burger Wagyu (1pz)</b> piccolo bao con hamburger di Wagyu A5 con senape di miele e tartufo	€ 10,00
<b>Stigghiola di capretto</b> con cipollotto cotte al Big Green egg	€ 10,00	<b>Bao Burger Wagyu caviale (1pz)</b> piccolo bao con hamburger di Wagyu A5 con caviale Giaveri Siberian	€ 10,00
<b>Bruschetta di pane di Tumminia (4pz)</b> con vellutata di Parmigiano 50 mesi e tartufo nero	€ 20,00	<b>Bao Tartare (1pz)</b> piccolo bao con tartare di manzo con capperi, acciughe del Cantabrico, sale Maldone lime	€ 8,00
<b>Patanegra Cinco Jotas</b>	€ 25,00	<b>Bao Baccalà Giraldo (1pz)</b> piccolo bao, Baccalà Giraldo in tempura nel panko e salsa di maionese spicy	€ 8,00
<b>Crudo di Parma 24 mesi Pio Tosini</b> servito con burrata d'Andria e sfiziosità di salvia in tempura	€ 20,00		
<b>Filetto di salmone Riserva Coda Nera</b> con burro della Normandia demi salato	€ 25,00		
<b>Gamberoni rossi e Scamponi</b> selezione n° 2 gamberoni rossi di Mazara n° 2 scamponi marinati al profumo di zenzero	€ 40,00		

## PASTA

---

### **Spaghettone orientale**

Spaghettone del Leone (Rustichella d'Abruzzo) con mazzancolle, zucchine, peperoni, carote e cipollotto

€ 20,00

### **Spaghettone Wagyu A5**

Spaghettone del Leone (Rustichella d'Abruzzo) con nobile manzo giapponese A5, verdure e condimenti orientali

€ 25,00

### **Pacchero gambero rosso di Mazara**

Pacchero (Rustichella d'Abruzzo) con cotto di gambero rosso di Mazara, datterino e lime

€ 25,00

### **Pacchero Scampi**

Pacchero (Rustichella d'Abruzzo) con cotto di scampi e tartufo nero pregiato

€ 25,00

### **Calamarata Astice**

Calamarata (Rustichella d'Abruzzo) con cotto di astice blu del Mediterraneo, peperoncino dolce, datterino e cipollotto

€ 35,00

### **Le Rustichelle con Tartare di Manzo**

Le Rustichelle (Rustichella d'Abruzzo) con vellutata di Parmigiano 50 mesi di vacche brune e nobile tartare di manzo

€ 20,00

## TAGLI PREGIATI

---

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

<b>Fiorentina di Scottona Siciliana 30+</b>	<b>€ 7,00</b> (etto)
<b>Fiorentina di Angus Irlandese 30+</b>	<b>€ 8,00</b> (etto)
<b>Reale di Angus Irlandese 30+</b>	<b>€ 9,00</b> (etto)
<b>Tomahawk di Angus Irlandese 30+</b>	<b>€ 10,00</b> (etto)

Tutte le carni sono cotte al Big Green egg utilizzando legna e carbone di ciliegio. Prezzi indicati possono subire variazioni in base alle frollature

## SECONDI

---

### Filetto di Wagyu A5

€ 80,00

200 gr. di Filetto di Wagyu giapponese A5 cotto al Big Green egg servito con purea di patate dolci al tartufo nero pregiato e condimenti orientali

### Controfiletto di Wagyu A5

€ 80,00

200 gr. di Controfiletto di Wagyu giapponese A5 cotto al Big Green egg servito con purea di patate dolci al tartufo nero pregiato e condimenti orientali

### Wagyu Experience

€ 120,00

Tataki di Wagyu giapponese A5 cotto  
Filetto di Wagyu giapponese A5 cotto  
Controfiletto di Wagyu giapponese A5  
Mini selezione di hamburger di Wagyu giapponese A5

### Orecchione d'elefante

€ 30,00

Vitello da latte con osso cotto nel burro della Normandia demi-salato e salvia. Servito con patate fritte

### Tagliata di Black Angus

€ 30,00

servita con misticanza di campo e fiori eduli, datterino, scaglie di Parmigiano 50 mesi di vacche brune e riduzione di Aceto Balsamico Leonardi

### Tagliata di Black Angus

€ 35,00

servita con vellutata di Parmigiano 50 mesi di vacche brune e tartufo nero pregiato

### Filetto al pepe verde

€ 30,00

Nobile filetto di manzo con salsa al pepe verde marinato  
Servito con patate al forno e rosmarino

### Filetto Chips

€ 30,00

Nobile filetto di manzo con salsa allo zafferano di Navelli servito con chips di patate croccanti

### Maialino iberico

€ 25,00

Filetto mignon di maialino iberico con salsa d'arancia, miele di castagno, pinoli e rosmarino

### Pancia di Maialino iberico

€ 28,00

Pancia di maialino iberico grigliata al Big Green egg marinata al caramello salato servito con bao alla brace

### Salmone della Tasmania

€ 25,00

Scottato al Big Green egg  
Servito con asparagi al burro e salsa yogurth alle erbe

### Gamberoni e scamponi

€ 40,00

Scottati al Big Green egg serviti con tortino di patata

## SNACK

---

<b>Salvia in tempura</b> con cristalli di sale Maldon	€ 12,00
<b>Patatine fritte*</b>	€ 6,00
<b>Patatine con buccia*</b> alla paprika	€ 7,00
<b>Piatto Tex Mex* per 2</b> Selezione di frittura accompagnate da salse americane	€ 20,00
<b>Tomino alla griglia</b> avvolto con bacon croccante e rosmarino	€ 7,00
<b>Fiori di zucca pastellati</b> ripieni di mozzarella e acciughe	€ 12,00
<b>Pizzetta frita</b> Salsa di pomodoro fatta in casa, mozzarella di Bufala, basilico e olio EVO	€ 10,00

## HAMBURGER

---

**Aggiunzioni** Bacon € 2,00 - Patatine\* € 3,00

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| <b>Wagyu Burger •</b><br>Nobile hamburger di Wagyu giapponese A5<br>servito con senape al miele e tartufo nero pregiato e patate fritte *   | € 18,00 | <b>Angus Burger Tropea •</b><br>Hamburger di Angus con misticanza di campo,<br>cipolla rossa di Tropea caramellata servito con patate fritte * | € 16,00 |
| <b>Foscolo Burger •</b><br>Hamburger di scottona con uovo occhio di bue e bacon croccante   | € 12,00 | <b>New York •</b><br>Hamburger di scottona con cheddar cheese<br>e cipolla rossa di Tropea caramellata [SERVITO CON PANE BAGEL]                | € 12,00 |
| <b>Giant Cheese Burger •</b><br>Hamburger di scottona con cheddar cheese  | € 12,00 | <b>Brie Burger •</b><br>Hamburger di scottona<br>con Brie e confettura di arancia e scorza   | € 12,00 |
| <b>Giant California •</b><br>Hamburger di scottona con cheddar cheese, iceberg,<br>fetta di pomodoro-, cipolla bianca grigliata e fritta    | € 12,00 | <b>Ruspy Burger •</b><br>Hamburger di pollo ruspante<br>con misticanza di campo e stracciatella di bufala                                      | € 12,00 |
| <b>Chianina Cheese •</b><br>Hamburger di Chianina con cheddar cheese  | € 12,00 | <b>Scamorza Burger •</b><br>Hamburger di pollo ruspante<br>con misticanza di campo e scamorza affumicata                                       | € 12,00 |
| <b>Chianina California •</b><br>Hamburger di Chianina con cheddar cheese, iceberg,<br>fetta di pomodoro-, cipolla bianca grigliata e fritta | € 12,00 | <b>Chicken Burger •</b><br>Hamburger di pollo con panatura croccante ai cereali<br>con cheddar cheese, iceberg e fetta di pomodoro.            | € 8,00  |
| <b>Angus Burger •</b><br>Hamburger di Angus con misticanza di campo,<br>spuma di Grana Padano 36 mesi servito con patate fritte *           | € 16,00 |  |         |

## INSALATE

---

### **Insalata Bonito**

Misticanza di campo, filetti di tonno Bonito Riserva Coda Nera, olive nere, datterini.

€ 20,00

### **Insalata salmone**

Misticanza di campo, filetti di salmone Riserva Coda Nera, datterini, pesto di pistacchi

€ 20,00

### **Insalata Foscolo**

Misticanza di campo, mozzarella di bufala campana dop, noci, pere, scaglie di Grana Padano 36 mesi

€ 20,00

### **Caesar Salad**

Iceberg, straccetti di pollo ruspante grigliati, scaglie di Grana Padano 36 mesi, crostini di pane tostati all'olio d'oliva, salsa caesar

€ 15,00

### **Stracciatella**

Misticanza di campo, petto di tacchinella arrosto grigliato, stracciatella di bufala campana dop, datterini.

€ 20,00

### **Burrata**

Misticanza di campo, burrata d'Andria, crudo di Parma 50 mesi Pio Tosini, datterini.

€ 20,00





## 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 Castelvetrano, 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

---

<b>Mergellina</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro fatta in casa , acciuga riserva del Cantabrico, olio EVO · aromatizzato all'aglio di Nubia	€ 15,00
<b>Regina</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro datterino·, basilico e olio EVO	€ 12,00
<b>Carciofo</b> Mozzarella Fiordilatte dop, carciofi artigianali e crudo di Parma Pio Tosini	€ 15,00
<b>Cotto bello</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro·, prosciutto cotto artigianale	€ 12,00
<b>Parmigiana</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro·, melanzane fritte, basilico e scaglie di Parmigiano 50 mesi e olio EVO	€ 12,00
<b>Diavola</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro·, salame piccante e ciuffi di cipolla bianca e olio EVO	€ 12,00
<b>Vegetariana</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro·, melanzane, zucchine, funghi grigliati, veli di Vastedda del Belice e olio EVO	€ 12,00
<b>Sfiziosa</b> Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro·, emmenthal, salame piccante, peperoni arrosto, ciuffi di cipolla bianca Giarratana	€ 15,00
<b>Mediterranea</b> Mozzarella Fiordilatte dop, friarielli, salsiccia di suino nero a coltello, ricotta e pomodorini· e olio EVO	€ 15,00
<b>Tradizionale</b> Mozzarella Fiordilatte dop, emmenthal, gorgonzola piccante al cucchiaino, Parmigiano 50 mesi, salsiccia semisecca di suino nero dei Nebrodi punta di coltello e olio EVO	€ 15,00

## LE PIZZE GOURMET

---

### **Baronessa**

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

€ 15,00

### **Ciuré**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini· datterini semiseccchi, filetti di tonno Riserva Coda Nera e olio EVO

€ 15,00

### **Tributo**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini· datterini semiseccchi, gorgonzola piccante al cucchiaino, prosciutto crudo di Parma e olio EVO

€ 15,00

### **Salmone**

Mozzarella Fiordilatte dop, filetti di salmone Riserva Coda Nera, pesto di pistacchi· e olio EVO

€ 18,00

### **Quadro BORDO RIPIENO DI RICOTTA**

Mozzarella Fiordilatte dop, funghi porcini \*, speck di montagna affumicato e pistacchi· e olio EVO

€ 15,00

### **Manhattan**

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

€ 12,00

### **Foscolo**

Mozzarella Fiordilatte dop, mortadella al pistacchio, pesto di pistacchi· e olio EVO

€ 15,00

### **Sfilatino**

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

€ 12,00

## LE PIZZE GOURMET

---

### Tartufo

Mozzarella di bufala campana dop, crema di pecorino al tartufo e tartufo nero pregiato

€ 25,00

### Trentino

Mozzarella di bufala campana dop, salsa di pomodoro, pomodorini, speck di montagna affumicato, scaglie di Parmigiano 50 mesi e olio EVO

€ 15,00

### Stracciatella

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, stracciatella di bufala campana dop e olio EVO

€ 15,00

### Praga

Mozzarella Fiordilatte dop, salsa di pomodoro, prosciutto di Praga e olio EVO

€ 18,00

### Valtellina

Mozzarella Fiordilatte dop, mascarpone, bresaola della Valtellina, noci, scaglie di Parmigiano 50 mesi e olio EVO

€ 15,00

### Parma

Mozzarella Fiordilatte dop, asparagi verdi, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano 50 mesi e noci e olio EVO

€ 15,00

### Burrata

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

€ 18,00

### Gennarino

Calzone fritto ripieno di Mozzarella di Bufala Campana DOP e prosciutto cotto artigianale

€ 15,00

### Zucca 3.0

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

€ 15,00

## BIRRE

---

### BIRRE 33 cl

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

### BIRRE 0,50 cl

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

### BIRRE 0,75 cl

Bruno Ribadi Pilsner 5 % Vol.	€	16,00
Bruno Ribadi Indian Pale Ale 6,5 % Vol.	€	16,00
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



