

ERA ORA

STEAKHOUSE

MALTA • DAL 2017

FUOCO • CARNE • MEMORIA

TRATTO DA UNA STORIA VERA

Tutto è iniziato nelle favelas del Brasile, dove gli anziani mi hanno insegnato a leggere il fuoco, il suo suono e il suo calore.

Da loro ho imparato che ogni fiamma ha un linguaggio, ogni brace ha il suo momento perfetto e ogni cottura merita rispetto.

Quel sapere mi ha accompagnato fino a Barcellona, dove ho affinato tecnica e visione, per poi arrivare in Italia, dove nel 2017 è nato Era Ora Steakhouse.

Oggi questa storia continua a Malta, con la stessa anima e la stessa fame di eccellenza.

“Il fuoco non si controlla. Si impara a leggerlo.”

HECTOR BI

Fondatore

Best Italian Steakhouse in Europe

2024-25 • 2025-26

CHEF NICOLA SORIA

CRUDI & CARPACCI

TARTARE LA NOSTRA - 130 g [10]	€20
<i>Battuta di manzo selezionato, olio EVO, senape francese, Tabasco, pepe nero e sale.</i>	
BRACIAMO ANCORA TARTARE [*]	€25
<i>Tartare dal carattere intenso, tra delicatezza, sapidità e profondità.</i>	
NEANDERTHAL TARTARE [3,4]	€40
<i>Battuta di manzo con midollo, caviale e tuorlo d'uovo disidratato.</i>	
CARPACCIO SPECIAL MEAT [10]	€16
<i>Carpaccio di manzo, olio EVO, zest di agrumi, sale marino e salsa alla senape, timo e limone.</i>	
WAGYU CARPACCIO [1,6]	€25
<i>Wagyu affettato finemente, ponzu agli agrumi, zenzero fresco e pepe.</i>	
RED PRAWN CARPACCIO [2]	€25
<i>Gambero rosso del Mediterraneo, olio EVO, lime, fleur de sel ed emulsione agli agrumi.</i>	
TUNA TARTARE - 100 g [1,4,6,11]	€18
<i>Tonno al coltello con avocado, ponzu, sesamo tostato, erba cipollina e lime.</i>	

ANTIPASTI CALDI

MINI CRÊPE DI ANGUS CON FONDUTA - 1 pz [1,3,7]	€8
<i>Mini crêpe artigianale farcita con Angus e morbida fonduta.</i>	
POLPETTE CACIO E UOVO [1,3,7]	€8
<i>Ricetta abruzzese con uova, pecorino e pane.</i>	
ERA ORA BOARD [*]	€20
<i>Selezione delle specialità della casa pensata per essere condivisa.</i>	
FRITTO DI CALAMARI [1,3,14]	€15
<i>Calamari leggermente infarinati e fritti, con maionese al limone.</i>	

PASTA & RISOTTI

Le paste sono servite in porzione da 150 g.

POMODORINI [1] <i>Pasta con pomodorini freschi, basilico e olio EVO.</i>	€10
SPAGHETTONE ABRUZZO RAGÙ [1,9,12] <i>Ragù preparato lentamente secondo la tradizione abruzzese.</i>	€13
SPAGHETTONI BURRO E ALICI [1,4,7] <i>Mantecati con burro e alici selezionate.</i>	€13
PACCHERO AL PESCE LOCALE [1,4] <i>Pescato locale, pomodorini freschi e profumi mediterranei.</i>	€13
MALTAGLIATI ACQUA E FARINA [1,12] <i>Pomodoro, Ventricina e basilico. Leggermente piccante. Non sempre disponibile: chiedere allo staff. Minimo 2 persone.</i>	€13
MINI CRÊPES DI ANGUS CON FONDUTA - 2 pz [1,3,7] <i>Due mini crêpes farcite con Angus e fonduta.</i>	€13
RISOTTO AL RABO DE TORO - RICETTA DI CÓRDOBA [7,9,12] <i>Rabo de Toro cotto lentamente. Minimo 2 persone.</i>	€18 x 2

SECONDI PIATTI

GARLIC & CHILI LANGOUSTINES [2] <i>Scampi saltati con olio EVO, aglio e peperoncino fresco.</i>	€23
TENTACOLO DI POLPO [7,14] <i>Polpo a bassa temperatura e finito alla brace, crema di patate e salsa di peperoni arrosto e menta.</i>	€23
T-BONE DI VITELLINO DA LATTE - circa 500 g <i>Cotta alla brace e accompagnata da pomodoro, cetriolo e cipolla rossa croccante.</i>	€30
COSTATA DI MAIALE IBÉRICO [12] <i>Cotta alla brace, servita con olive spagnole marinate e pomodoro confit.</i>	€39

DALLA BRACE

ARROSTICINI DI PECORA ABRUZZESI DI FILETTO <i>Filetto di pecora selezionato, cotto alla brace.</i>	€2,50 cad.
ARROSTICINI DI PECORA FATTI A MANO - 30 g <i>Pecora e grasso, lavorati a mano.</i>	€3 cad.
SALSICCIA DI FEGATO ABRUZZESE - 3 pz [12] <i>Con pomodorini, cetriolo e cipolla rossa croccante.</i>	€13
SALSICCIA BIANCA DI MAIALE - 3 pz [12] <i>Con pomodorini, cetriolo e cipolla rossa croccante.</i>	€13
SALSICCIA MISTA ABRUZZESE - 3 pz [12] <i>Con pomodorini, cetriolo e cipolla rossa croccante.</i>	€13
CHORIZO - 2 pz [12] <i>Salsiccia spagnola con pomodorini, cetriolo e cipolla rossa croccante.</i>	€10

ERA ORA GRILL EXPERIENCE

GRILL EXPERIENCE [12,*] <i>2 salsicce di maiale, 2 Chorizo Ibérico, 2 arrosticini di pecora di filetto, 2 arrosticini fatti a mano, 4 alette di pollo e Angus Burger 200 g senza pane. Servita con patate arrosto e insalatina fresca.</i>	€45
--	------------

ERA ORA GRAND GRILL EXPERIENCE

GRAND GRILL EXPERIENCE - consigliata per 3-4 persone [12,*] <i>1 T-Bone di maiale, 1 T-Bone di vitellino da latte circa 500 g, 2 salsicce bianche, 2 salsicce di fegato, 2 Chorizo Ibérico, 4 arrosticini di filetto di pecora e 4 alette di pollo. Servita con patate saltate al burro.</i>	€90
--	------------

Disponibile la domenica. Per garantirne la disponibilità, è preferibile richiederla al momento della prenotazione del tavolo. Durante la settimana è disponibile esclusivamente su prenotazione anticipata.

LE NOSTRE SELEZIONI

CUBEROLL SUD AMERICA - 300 g <i>Marezzatura equilibrata, grande succosità e gusto intenso.</i>	€33
PRIME SELECTION	da €110
SILVER SELECTION	da €150
GOLD SELECTION	da €180
EXCLUSIVE SELECTION	da €250

BURGER

BURGER CLASSIC - Angus 200 g [1,3,7] €15

Pomodoro, lattuga, cheddar, cetriolo e maionese al timo.

BURGER GOURMET [1,7,8] €22

Doppio burger, mozzarella di bufala, lattuga, cetriolo, cipolla caramellata e pesto di basilico.

Tutti i burger sono serviti con patate saltate al burro.

CONTORNI

GREEN SALAD €6

Lattuga fresca, cetriolo, olio EVO ed emulsione al limone.

PURÈ DI PATATE [7] €6

Mantecato con burro e Parmigiano Reggiano.

PATATE SALTATE AL BURRO [7] €6

Patate rosolate al burro con erbe aromatiche.

INSALATA ERA ORA [*] €16

Lattuga, pomodoro, cetriolo, cipolla rossa e condimento della casa.

SET MENU

Disponibili dal lunedì al giovedì. La composizione cambia quotidianamente secondo disponibilità, mercato e proposta dello Chef. Chiedere allo staff il menu del giorno.

TOCCATA E FUGA [*] €22

Primo del giorno + secondo del giorno con contorno. Acqua inclusa.

MENU DEL GIORNO [*] €33

Antipasto del giorno + primo del giorno + proposta dalla griglia. 1 bicchiere di vino + acqua inclusi.

I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO [1,3,7] €12
Crema al mascarpone, caffè e cacao.

TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE [1,3,7] €12
Crema al mascarpone e fragole fresche.

MILLEFOGLIE CHANTILLY E CIOCCOLATO FONDENTE [1,3,7] €14
Pasta sfoglia croccante, crema Chantilly e scaglie di cioccolato fondente.

GELATO ALLA VANIGLIA [7] €10
Gelato cremoso alla vaniglia.

GELATO DARK AL CIOCCOLATO [7] €12
Cioccolato fondente, sale Maldon e peperoncino.

LEGENDA ALLERGENI

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

* Allergeni variabili o da confermare in base alla preparazione e alle schede tecniche dei prodotti. In caso di allergie o intolleranze, informare sempre lo staff prima di ordinare.

ERA ORA

STEAKHOUSE

TUTTO È INIZIATO DAL FUOCO.

MALTA