



## BENVENUTI ALL'OZIO, IL RISTORANTE DELLO ZIO D'AMERICA.

L'Ozio è un'isola che galleggia  
al di sopra di piazza Talenti.  
Un'isola in cui potersi rifugiare dalla  
frenesia della routine quotidiana.

Qui la grande Cucina centrale domina  
la sala ed è completamente a vista.  
Al suo interno potete ammirare lo Chef  
Dino De Bellis che dirige le preparazioni  
della brigata divisa nelle sei principali  
offerte del Menu:

i Fritti, la Cucina Sana, i Primi Piatti, la Fusion,  
la Braceria e i Dolci oltre alla Gastronomia  
che ha un suo banco dedicato e fa da ponte  
tra l'aperitivo e la cena.

Sullo stesso piano l'ampia Enoteca  
dello Zio schiude le sue porte.  
Nella Carta dei Vini troverete un'attenta  
selezione delle migliori etichette  
a disposizione nell'enoteca.

Mentre il Salotto è l'ambiente perfetto per  
chi volesse celebrare un'evento privato.

Lasciate coccolare dall'Ozio.  
L'Ozio è il lusso di non fare niente,  
è il tempo che ti concedi, è la gioia di  
ritrovarvi in un'ambiente elegante e confortevole,  
è uno spazio fisico e mentale dove poterti  
ristorare con tutti i sensi, perchè

*L'Ozio Ristora.*

---

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, puoi consultare l'elenco delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze in ultima pagina il cui numero di riferimento è riportato in ogni singola pietanza/bevanda o chiedere al personale di sala

---

- **Orari** La cucina è sempre aperta, tutti i giorni inclusi i festivi dalle 11 alle 23.
  - **Salute** Utilizziamo un regime iposodico per tutti i nostri piatti.  
Il sale che usiamo in aggiunta è un grigio - grezzo di Bretagna biologico.
  - **Allergie** Se avete delle allergie segnalatele al nostro personale di sala.
  - **Fumo** In qualunque parte del locale è vietato fumare, incluso l'uso di sigarette elettroniche.
  - **Conto** Si prega la gentile clientela di chiedere il conto al tavolo ed il pagamento al tavolo.
  - **Info** Si possono effettuare prenotazioni online sui siti:  
[www.lozioristora.it](http://www.lozioristora.it) — [www.loziodamerica.it](http://www.loziodamerica.it)
  - **Eventi** Si possono prenotare eventi con menu personalizzato.
  - **Gift Card** Regala una cena tramite Gift Card.
-

# GASTRONOMIA

STORIE DI CIBO E VINO

LA NOSTRA SEZIONE GASTRONOMICA OFFRE UN'ESPERIENZA SENSORIALE UNICA, UN VIAGGIO DI CULTURA E DI SAPORI TRA SALUMI, FORMAGGI E PRODOTTI DELL'ORTO DOVE OGNI INGREDIENTE RACCONTA UNA STORIA DI QUALITÀ E PASSIONE

## L' ARTE DEL PROSCIUTTO

### DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTI

*Nero dei Nebrodi, Bassiano "Reggiani",  
San Daniele D.O.P., Cinta Senese D.O.P.* [1, 2, 3]

20 €

## IL SALUMIERE

### MISTO DI SALUMI

*Pancetta arrotolata, Mortadella "Favola" con pistacchio siciliano,  
Coppa di testa dolce, Prosciutto San Daniele D.O.P.,  
Salsiccia stagionata romagnola, Coppa Piacentina D.O.P.* [1, 2, 3]

14 €

## IL GRAN SALUMIERE

### GRAN MISTO DI SALUMI PER DUE PERSONE

*Pancetta arrotolata, Mortadella "Favola" con pistacchio siciliano,  
Coppa di testa, Prosciutto San Daniele D.O.P., Salsiccia stagionata  
romagnola, Coppa Piacentina D.O.P.* [1, 2, 3]

24 €

## IL GIOVANE CASARO

### MISTO DI FORMAGGI FRESCHI

*"Fiocco" della Tuscia, Caciotta "Civitonica", Caciotta di capra "Ciumachella",  
formaggio "il Convivio", Gorgonzola dolce D.O.P. "Panna Verde"* [1, 2, 3]

8 €

## IL CASARO

### MISTO DI FORMAGGI STAGIONATI

*Castelmagno D.O.P., "Occelli" in foglie di castagno, "Occelli" malto d'orzo e whisky,  
Gorgonzola piccante D.O.P. malghese, Caciocavallo silano D.O.P., Pecorino di Fossa  
di Sogliano D.O.P., Pastore sardo* [1, 2, 3]

18 €

**SAPORI DELL'ORTO** ..... 12 €

*Verdure di stagione cotte, crude, marinate* [1, 2, 3]

**PANE BURRO E ALICI** ..... 12 €

*crostini caldi con burro "Occelli" e Acciughe di Cetara* [1, 2, 3]

Le Note di Legge relative ai Prodotti Congelati (\*), ai Prodotti che acquistiamo freschi che sono preparati e abbattuti da noi (\*\*\*) e all'Elenco Allergeni (numeri tra parentesi), si trovano nell'ultima pagina del Menù: vi consigliamo di controllarla sempre e/o chiedere al Personale. Tutti i prezzi sono espressi in Euro (€). Coperto 2,5 € a persona.

# VINO

CALICI, BOLLICINE, BIANCHI, ROSATI E ROSSI

Consulta la nostra Carta dei Vini

## BIRRA

ARTIGIANALE

€

**Birra Bianca 50 cl** ..... 7,9

Zago Birrificio Agricolo Alc. 5% Vol.

*Stile:* Blanche

*Fermentazione:* alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

*Colore:* giallo velato opalescente.

**Birra American Ipa 50 cl** ..... 7,9

Zago Birrificio Agricolo Alc. 5,6% Vol.

*Stile:* American IPA

*Fermentazione:* alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

*Colore:* ambra.

**Birra Blanche Ipa 50 cl** ..... 7,9

Zago Birrificio Agricolo Alc. 4,8% Vol.

*Stile:* Blanche con dry hopping

*Fermentazione:* alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

*Colore:* giallo paglierino.

**Birra Golden Ale 50 cl** ..... 7,9

Zago Birrificio Agricolo Alc. 6% Vol.

*Stile:* Golden Ale

*Fermentazione:* alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

*Colore:* oro.

**Birra Italiana 50 cl** ..... 7,9

Zago Birrificio Agricolo Alc. 5% Vol.

*Stile:* Ale

*Fermentazione:* alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

*Colore:* biondo.

## COCKTAILS

APERITIF

**Cittadelle Tonic**

12 €

**Hendrick' Tonic**

12 €

**Gin Mare Tonic**

14 €

**Paloma Padron**

14 €

**Paloma Casamigos**

14 €

**Mimosa Franciacorta**

9 €

**Bellini Franciacorta**

9 €

**Spritz Franciacorta**

10 €

*I Cocktail con Franciacorta contengono  
anidride solforosa e solfiti*

## ACQUA

€

**Filette "La Bordoiese" 75 cl** ..... 3,0

• *Naturalmente Naturale*

• *Delicatamente Frizzante*

• *Decisamente Frizzante.*

**Filette "La Spirit" 47 cl** ..... 2,0

• *Naturale o Frizzante*

**Filette "La Futura" 47,5 cl** ..... 2,5

• *Borraccia (in alluminio riutilizzabile)*

• *Naturale o Frizzante.*

*Filette, una tra le più pure acque oligominerali al mondo, sgorga limpida dalla sorgente di Guarmino a 900 metri di altezza sul livello del mare, nella cornice verde e incontaminata delle montagne dell'Appennino Laziale. L'assenza di arsenico, la quasi totale assenza di nitrati, il basso contenuto di sodio e il residuo fisso perfettamente bilanciato rendono Filette un'acqua preziosa per la salute e particolarmente adatta all'uso quotidiano.*

*Filette è un piacere multisensoriale. Equilibrata nella sintesi dei microelementi, è delicata per il palato ed è l'ideale per accompagnare la degustazione di grandi vini e champagne, valorizzandone la persistenza.*

## SOFT DRINKS

€

**Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl** .. 3,2

**Chinotto Lurisa 27,5 cl** ..... 3,2

**Gassosa Lurisa 27,5 cl** ..... 3,2

**Aranciata Lurisa 27,5 cl** ..... 3,2

**Caffè Lo Zio D'America 100% Arabica** 2,0

**Caffè Deca** ..... 2,0

**Cestino del Pane** ..... 2,0 €

*Mix di pani di nostra produzione.*

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTI I PRODOTTI CONGELATI  
ALL'ORIGINE, CONGELATI E ABBATTUTI IN LOCO E ALLA PRESENZA  
NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI  
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.**

Si avvisa la Gentile Clientela che i Prodotti utilizzati nel presente Menù sono contrassegnati da:

> (\*): Alimenti Congelati all'Origine.

Il prodotto Ittico, in alcuni particolari periodi dell'anno potrebbe essere congelato a bordo al fine di mantenere invariati i nostri alti standard qualitativi.

Alcuni prodotti acquistati freschi e preparati in loco, potrebbero essere abbattuti a temperatura a fini igienico sanitarie a tutela del consumatore.

Il numero di riferimento di ogni allergene di seguito elencato è richiamato in ogni singola pietanza presente nel Menù, tra parentesi.

Inoltre, si richiama l'attenzione della Clientela sul fatto che, negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni come dal seguente elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
3. UOVA e prodotti a base di uova.
4. PESCE e prodotti a base di pesce.
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
6. SOIA e prodotti a base di soia.
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
9. SEDANO e prodotti a base di sedano.
10. SENAPE e prodotti a base di senape.
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
13. LUPINI e prodotti a base di lupini.
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione  
per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.**