



L'OZIO DELLO ZIO



L'OZIO®
RISTORA

dessert





BENVENUTI A L'OZIO, IL RISTORANTE DE LO 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:

la Friggitoria, la Cucina Sana, i Primi Piatti, la Fusion, la Braceria e i Dolci oltre alla Gastronomia.

Quest'ultima, con un suo banco dedicato agli Aperitivi e ai Taglieri fa da ponte tra il Ristorante e
L'Enoteca dello Zio d'America che schiude le sue porte sullo stesso piano.

Nella Carta dei Vini troverete un'attenta selezione di etichette scelte dai sommeliers
tra quelle presenti in Enoteca.

La Sala Privè, un ambiente più intimo, è perfetta per
chi volesse celebrare un evento privato.

Lasciati coccolare da L'Ozio.
"L'Ozio è l'arte di concedersi il tempo per assaporare la vita",
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.
 - **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.
 - **INFO** Si possono effettuare prenotazioni online sui siti: www.lozioristora.it — www.loziodamerica.it
 - **EVENTI** Si possono prenotare eventi con menu personalizzato.
 - **GIFT CARD** Regala una cena tramite Gift Card.
-

PASTICCERIA

L'ULTIMA COCCOLA

LA NOSTRA PASTICCERIA NASCE NEL CUORE DEL NOSTRO LABORATORIO DOVE OGNI
CREAZIONE PRENDE VITA GRAZIE A INGREDIENTI SELEZIONATI E TECNICHE
TRADIZIONALI FRUTTO DELLA PASSIONE PER L'ARTE DELLA DOLCEZZA.

Millefoglie

*Millefoglie con crema chantilly e
cioccolato fondente.* [1, 3, 6, 7]

7 €

Pere al Vino Rosso

*Pera al caramello salato,
panna acida e crumble.* [1, 7, 12]

9 €

Il Cabaret dello Zio

Fantasie di Biscotteria secca. [1, 3, 5, 6, 7, 8, 12]

7 €

Le Bombette di Dino

*Pasta lievita frita, farcita con
crema all'arancia.* [1, 3, 7]

8 €

Setteveli ai tre Cioccolati

*Bavarese ai cioccolati fondente, gianduia
e bianco su bisquit croccante.* [1, 3, 6, 8, 7]

8 €

Éclair al Tiramisù

*Bigné croccante con crema di mascarpone
e gelato al caffè.* [1, 3, 6, 7]

8 €

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 (€). Servizio 2,5 € a persona.

VINI DOLCI

DA DESSERT

Sherry Pedro Ximénez 5,0 €
Emilio Hidalgo
Pedro Ximénez / Spagna

La Nuvola di Piè Bianco Passito  7,5 €
Vinica
Moscato e Riesling Renano / Molise - Italia

Muffato della Sala Umbria 10,0 €
Castello della Sala
Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer,
Sémillon e Riesling / Umbria - Italia

Ben Rye Passito di Pantelleria DOC 10,0 €
Donnafugata
Zibibbo (Moscato di Alessandria) / Sicilia - Italia

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

Caffè Deca 2,2 €

DOPOPASTO

AMARI

Amaro Formidabile 5,0 €
Formidabile
Alc. 33,5% Vol. / Italia - Lazio

Il 28 di Via San Nicolao Amaro d'Erbe 6,0 €
Distillerie Berta
Alc. 30% Vol. / Italia - Piemonte

Intervallo Amaro da Salotto 7,0 €
Vecchio Magazzino Doganale
Alc. 28% Vol. / Italia - Calabria

COGNAC

Distillato di Pere Williams & Cognac 6,5 €
François Peyrot
Alc. 30% Vol. / Francia

Cognac Selection Grande Fine Champagne 7,0 €
François Peyrot
Alc. 40% Vol. / Francia

DOPOPASTO

GRAPPE

Distillato d'Uva Prime Uve Nere 5,0 €
Bonaventura Maschio
Alc. 38,5% Vol. / Italia - Veneto

Grappa Monte Acuto 8,0 €
Distillerie Berta
Alc. 42% Vol. / Italia - Piemonte

Grappa di Bolgheri Sassicaia 12,0 €
Jacopo Poli
Alc. 40% Vol. / Italia

RHUM

Rum Aged 5,5 €
Angostura
Alc. 40% Vol. / Trinidad e Tobago

Rum Grand Reserve 18 yo 6,0 €
Cubaney
Alc. 38% Vol. / Repubblica Dominicana

Rum Gran Reserva 1888 7,0 €
Brugal
Alc. 40% Vol. / Repubblica Dominicana

WHISKY

Islay Single Malt Scotch Whisky 12 yo 7,0 €
Caol Ila
Alc. 43% Vol. / Regno Unito

Whisky Platinum Label 8,0 €
Johnnie Walker
Alc. 40% Vol. / Scozia

Whisky From The Barrel 9,0 €
Nikka
Alc. 51% Vol. / Giappone

Bourbon Whiskey The Orig. Single Barrel 12,0 €
Blanton's
Alc. 46,5% Vol. / USA

Whisky Malt Fusion 1994 20,0 €
Moon Import
Alc. 46% Vol. / Scozia

TEQUILA

Tequila Reposado Exotico 6,0 €
González Lux
Alc. 40% Vol. / Messico

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

Alcuni prodotti acquistati freschi e preparati in loco potrebbero essere abbattuti a temperatura di -18° a fini igienico sanitarie a tutela del consumatore.

I prodotti contrassegnati con “*”, in alcuni periodi dell’anno, potrebbero essere congelati a bordo e/o all’origine al fine di mantenere invariati i nostri alti standard qualitativi.

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

Elenco Allergeni (ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011) SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **CEREALI** contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo avena, farro, kamut o 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** vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola.
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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **LUPINI** e prodotti a base di lupini.
14. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

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 precedente 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”.

I nostri responsabili di sala e i nostri Chef sono a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

