



L'OZIO DELLO ZIO



L'OZIO[®]
RISTORA



gastronomia

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 de lo 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 ritrovarti 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.
-



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

Selezione di prosciutti.

Nero dei Nebrodi, Bassiano "Reggiani", San Daniele D.O.P., Cinta Senese D.O.P.

20 €

IL SALUMIERE

Selezione di salumi nostrani.

Prosciutto San Daniele D.O.P., Coppa Piacentina D.O.P., Mortadella "Favola" con pistacchio siciliano, Pancetta arrotolata, Coppa di testa dolce, Salsiccia stagionata romagnola. [8]

14 €

IL GRAN SALUMIERE

Selezione di salumi nostrani, per 2 persone.

Prosciutto San Daniele D.O.P., Coppa Piacentina D.O.P., Mortadella "Favola" con pistacchio siciliano, Pancetta arrotolata, Coppa di testa dolce, Salsiccia stagionata romagnola. [8]

20 €

IL GIOVANE CASARO

Selezione di formaggi freschi.

Stracchino del Lazio, Stracchino stagionato affumicato, "Fiocco" della Toscana, "La Civitonica", "Buono" della Toscana, Caciotta di Capra "Ciumachella", Caciotta toscana "Il Convivio". [7]

12 €

IL CASARO

*Selezioni di formaggi stagionati e semi stagionati
accompagnati da mostarda alla frutta e miele di castagno.*

Castelmagno D.O.P., "Ocelli" in foglie di Castagno, "Ocelli" al malto d'Orzo e whisky,
Gorgonzola piccante D.O.P. Malghese, Pecorino di Fossa di Sogliano D.O.P.,
Pastore Sardo, Caciocavallo silano D.O.P. [7, 10, 12]

18 €

I SAPORI DELL'ORTO 12 €

Crudità dell'orto, giardiniera fatta in casa e caponata al forno [9, 12]

PANE BURRO E ALICI 12 €

Alici di Cetara in olio "Armatore", Burro "Ocelli" su crostini di pane fatti in casa [1, 4, 7]

VINO

CALICI, BOLLICINE, BIANCHI, ROSATI E ROSSI

Consulta la nostra Carta dei Vini

BIRRA

ARTIGIANALE

€

Birra Bianca 50 cl^[1] 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^[1] 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^[1] 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^[1] 7,9
Zago Birrificio Agricolo Alc. 6% Vol.

Stile: Golden Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

Colore: oro.

Birra Italiana 50 cl^[1] 7,9
Zago Birrificio Agricolo Alc. 5% Vol.

Stile: Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

Colore: biondo.

Birra The Original HY 75 cl^[1] 25,0
Zago Birrificio Agricolo Alc. 10% Vol.

Stile: Extra Strong

Fermentazione: alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

Colore: giallo oro vivo.

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" 47,3 cl 2,5
• *Borraccia (in alluminio riutilizzabile)*
• *Naturale o Frizzante.*

Filette è una tra le acque più pure della terra. Sgorga limpida dalla sorgente di Guarino a 900 metri di altezza sul livello del mare, nella cornice dei monti dell'Appennino Laziale, lontana da industrie, traffico veicolare, campi concimati e pascoli. Il terroir incontaminato, la totale assenza di arsenico, la quasi totale assenza di nitrati, il basso contenuto di sodio ed un residuo fisso perfettamente bilanciato, rendono Filette 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.

COCKTAILS

Cittadelle Tonic

Gin Cittadelle, Tonic Elderflower, Anice stellato.

12 €

Hendrick' Tonic

Gin Hendrick's, Tonic Water, Fetta di Cetriolo, Limone, Angostura.

12 €

Gin Mare Tonic

Gin Mare, Tonic mediterranea, Arancia, Rosmarino.

14 €

Paloma Patron

Tequila Patron Silver, Soda al pompelmo, Lime, Sale.

14 €

Paloma Casamigos

Mezcal Casamigos, Soda al pompelmo, Lime, Sale.

14 €

Mimosa Franciacorta

Spremuta di arancia, Miele millefiori, Franciacorta Solouva.

9 €

Bellini Franciacorta

Purea di pesca, Lamponi freschi, Franciacorta Solouva.

9 €

Spritz Franciacorta

Franciacorta Solouva, Aperol o Campari, Arancia

10 €

I Cocktail con Franciacorta contengono anidride solforosa e solfiti

SOFT DRINKS

€

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

Chinotto Lurisia 27,5 cl 3,2

Gassosa Lurisia 27,5 cl 3,2

Aranciata Lurisia 27,5 cl 3,2

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

Caffè Deca 2,2

Cestino del Pane ^[1, 7] 2,0 €
Mix di pani di nostra produzione.

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.

