



L'OZIO DELLO ZIO



L'OZIO<sup>®</sup>  
RISTORA

*menù*



## 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](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.
-



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]



DOVE I NOSTRI FRITTI FATTI IN CASA, UTILIZZANDO SOLO OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO, SONO CROCCANTI E IRRESISTIBILI. GRAZIE A UNA PANATURA DORATA E LEGGERA CHE RACCHIUDE INGREDIENTI FRESCI E DI QUALITÀ OGNI BOCCONE È UN ESPLOSIONE DI GUSTO.



## I NOSTRI SUPPLÌ

**"Al Telefono"** [1, 6, 7, 9, 12] 3 €

**Amatriciano** [1, 6, 7, 12] 3 €

**Cacio, Pepe e Carciofi** [1, 6, 7, 12] 3 €

## Patate Chips ai sali aromatizzati

*Cono di patate chips ai sali aromatizzati.*

5 €

## Mix di Pannelle

*Cono di pannelle ai ceci, grano saraceno e semi di girasole e zucca accompagnate da salsa allo yogurt, limone e coriandolo.* [1, 3, 6, 7, 12]

6 €

## Carciofo alla Giudia

7 €

## Agnello Dorato

*Costine di agnello accompagnate da carciofo croccante.* [1, 6]

18 €

## Baccalà a Roma

*Filetti di baccalà in pastella.* [1, 4]

12 €

## Frittura di Mare

*Frittura di calamari\* e gamberi\*.* [1, 2, 4]

18 €



**SANA**  
GUSTOSO BENESSERE



DOVE L'ALIMENTAZIONE HA COME OBIETTIVO PRIMARIO IL BENESSERE FISICO E MENTALE SENZA RINUNCIARE AL SAPORE. LA CUCINA SI BASA PRINCIPALMENTE SULL'UTILIZZO DI PRODOTTI BIO, SUPERFOOD E SULLA TECNICA DELLA VASOCOTTURA.



### I Legumi

*Fagiolo nero, fagiolo dell'occhio, fagiolo borlotta, fagiolo cannellino, ceci, alloro e melograno in vasocottura.* [1, 6]

12 €

### Le Crucifere

*Broccolo, cavolfiore, cavolo di Bruxelles in vasocottura al profumo di rosmarino.*

10 €

### Il Contadino

*Carciofi e patate in vasocottura con mentuccia.* [4, 12]

10 €

### Indivia e Bacche

*Scarola, alici di Cetara, pinoli e bacche di goji in vasocottura.* [4, 8]

10 €

### Baccalà Trasteverino

*Filetto di baccalà con cipollotto, pomodoro, mirtilli e goa in vasocottura.* [4]

18 €

### Pollo Bio marinato all'Acerola

*Petto di pollo biologico con acerola, sedano, finocchi, carote, patate e spirulina.* [9]

16 €

*I piatti possono essere accompagnati da una coppa di Riso o Orzo.*

**Riso Basmati** ..... 3,5 €

**Orzo Perlato** [1] ..... 3,5 €

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.



## PRIMI PIATTI

L'ACQUA BOLLE



TRA LE ESPERTE MANI DELLO CHEF NASCE L'ARTE, NELL'ACQUA CHE BOLLE  
PRENDE VITA: LA PASTA FRESCA, FRUTTO DI SAPIENZA E MAESTRIA,  
SI IMMERGE IN UN ABBRACCIO CALDO, PRONTA A REGALARE  
SAPORI AUTENTICI.



### L'Amatriciana

*Mezze maniche "Mancini" con guanciale  
di Amatrice e pecorino romano DOP. [1, 7, 12]*

14 €

### Cacio e Pepi

*Spaghettoni "Felicetti" monograno mat  
con pecorino romano DOP e mix di pepi. [1, 6, 7, 10]*

14 €

### Spaghettone alle Vongole Veraci

*Spaghettoni "Felicetti" monograno mat  
con vongole veraci e prezzemolo. [1, 6, 10, 14]*

18 €

### Cannelloni Tradizionali

*Pasta all'uovo fresca ripiena  
con carne di manzo. [1, 3, 7, 9, 12]*

15 €

### Gnocchi alla Vaccinara

*Gnocchi di patate fatti in casa con  
ragù di coda alla vaccinara. [1, 3, 7, 9, 12]*

14 €

### Fettuccine Alici e Puntarelle

*Pasta fresca all'uovo con alici di Cetara "Armatore",  
burro "Occelli" e puntarelle. [1, 3, 4, 7]*

18 €

### Tagliolini Calamari, Carciofi e Bottarga

*Pasta fresca all'uovo con calamari\*,  
carciofi e bottarga di muggine. [1, 3, 14]*

18 €

LA PASTA FRESCA È RIGOROSAMENTE FATTA  
IN CASA DAI NOSTRI CHEF.

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.



**FUSION**  
SENZA CONFINE



DOVE RICETTE DI TRADIZIONI CULINARIE  
OLTRE CONFINE SI FONDONO CON GLI INGREDIENTI  
DEL TERRITORIO ITALIANO PER DAR VITA  
A NUOVI SAPORI.



### **Zuppa di Cipolla**

*Cipolla bionda con crostini di pane  
integrale ed erborinato.* [1, 7, 9]

10 €

### **Black Felafel**

*Polpette di ceci, salsa alle  
erbe, aglio nero.* [1, 6, 7]

9 €

### **Ricordi di Zighinì**

*Raviolini di agnello su fonduta  
di provola, pecorino e berberé.* [1, 3, 7, 9]

16 €

### **Hamburger di Angus U.S.A.**

*con panbrioche fatto in casa, guancialetto di Amatrice,  
salsa trapanese, pomodoro verde fritto, insalata di stagione,  
pecorino sardo DOP accompagnato da salsa BBQ  
e chips di patate.* [1, 3, 4, 6, 7, 10, 12]

18 €

### **Sgombro Orientale**

*Sgombro in salsa hoisin con panatura  
di beccafico, verza e mandorle.* [1, 4, 5, 6, 8, 10, 12]

18 €

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.



LA CARNE E IL PESCE PRENDONO VITA SULLA JOSPER, UNA GRIGLIA A CARBONE CHE UNISCE IL CALORE DIRETTO DELLA BRACE ALLA COTTURA DELICATA. DOVE IL CALORE DEL FUOCO TRASFORMA OGNI INGREDIENTE IN UN CAPOLAVORO DI GUSTO E TENEREZZA, UNA COTTURA CHE ESALTA OGNI SFUMATURA E REGALA EMOZIONI INDIMENTICABILI.



CARNE

**Ribeye di Angus U.S.A.**

*Tagliata di cuberoll  
di Angus U.S.A. 300 gr. circa  
accompagnata da patata  
alla brace.*

38 €

**Spiedo di Picanha**

*Picanha di "Carima" 300 gr.  
circa accompagnata da  
patata alla brace.*

22 €

**Filetto di Scottona**

*Filetto di scottona 250 gr.  
circa accompagnata da  
patata alla brace.*

28 €

**Arrosto Riposato**

*Coscia di suino con  
crema di verza e  
finocchio arrostito. [12]*

16 €

**Galletto arrosto**

*Galletto alle erbe con  
patata alla brace.*

16 €

**Costine di Maiale BBQ**

*Costine di maiale con salsa barbecue  
con mela arrostita e verza. [4, 6, 12]*

15 €

PESCE

**Pescato del Giorno**

*Pesce alla griglia  
accompagnato da insalata  
fresca di stagione. [4]*

28 €

**Spiedo Marinaro**

*Misto di pesce\*  
accompagnato da patata  
alla brace. [2, 4, 14]*

24 €

**Spiedo di Calamari**

*Calamari\* su spiedo  
accomoagnati da carciofi  
e patate. [4, 12, 14]*

18 €

**Mazzancolle**

**alla Scottadito**

*Spiedo di mazzancolle\*  
accompagnato da radicchio  
e salsa dai profumi  
orientali. [2, 6, 12]*

22 €

LA DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE  
PRIME PUÒ VARIARE IN BASE  
ALLA STAGIONE E AL PESCATO  
LOCALE DISPONIBILE

# VINO

CALICI, BOLLICINE, BIANCHI, ROSATI E ROSSI

Consulta la nostra Carta dei Vini

## BIRRA

ARTIGIANALE

€

**Birra Bianca** 50 cl<sup>[1]</sup> ..... 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<sup>[1]</sup> ..... 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<sup>[1]</sup> ..... 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<sup>[1]</sup> ..... 7,9  
Zago Birrificio Agricolo Alc. 6% Vol.

*Stile:* Golden Ale

*Fermentazione:* alta a rifermentazione naturale in bottiglia.

*Colore:* oro.

**Birra Italiana** 50 cl<sup>[1]</sup> ..... 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<sup>[1]</sup> ..... 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** <sup>[1, 7]</sup> ..... 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  $-18^{\circ}$  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 SO<sub>2</sub> 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. 1169/2001 - “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.