



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 Privé, 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, perché

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.

Bassiano "Reggiani" 80 g circa

10 €

Cinta Senese D.O.P. 80 g circa

14 €

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,
Salamella di Norcia. [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,
Salamella di Norcia. [8]

22 €

IL GIOVANE CASARO

Selezione di formaggi freschi.

Mozzarella di Bufala Campana Dop, Stracchino stagionato affumicato, "Fiocco" della Toscana,
"La Civitonica", "Buono" della Toscana, Caciotta di Capra "Ciumachella",
Caciotta toscana "Il Convivio". [7]

14 €

IL CASARO

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

Castelmagno D.O.P., "Occelli" alla frutta e Grappa di Moscato, Pecorino toscano DOP stagionato,
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 €**

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

PANE BURRO E ALICI **12 €**

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



FRIGGITORIA
CROCCANTI SENSAZIONI



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 FRESCHI E DI QUALITÀ OGNI BOCCONE È UN ESPLOSIONE DI GUSTO.



Gli Sfiziosi

I Nostri Supplì 3 €

Al telefono [1,6,7,9,12]

Amatriciano [1,6,7,9,12]

Vignarola [1,7]

Patate Chips ai sali aromatizzati 5 €

Cono di patate chips ai sali aromatizzati.

Mix di Pannelle 6 €

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]

Polpette di Bollito Croccante 12 €

Bollito di Manzo, carota, sedano, cipolla e arancia accompagnata da giardiniera home made e maionese di rapa rossa. [1,3,7,9,12]

Baccalà a Roma 12 €

Filetti di baccalà in pastella con salsa di pomodoro cipolla, alloro e cannella. [1,4,7,9,10,11]

Cuoppo di Calamari e Gamberi 12 €

Frittura di calamari e gamberi*al cartoccio.* [1,2,14]

AGNELLO DORATO

Costine di agnello panate accompagnate da indivia belga e salsa di topinambur e menta. [1,6,7]

18 €

GRAN FRITTO DI MARE

Frittura di calamari,
gamberi* e alici.* [1,2,4,14]

24 €



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.



Funghi e Patate

Cardoncelli, champignon, pleurotus e pioppini con patata dolce americana e timo in vasocottura. [10,11]

10 €

Vignarola

Carciofi, cipollotto, asparagi, piselli, lattuga, menta in vasocottura.* [6,12]

10 €

Polpo alla Luciana

Polpo, pomodoro, capperi, olive di Gaeta, origano, aglio, alici in vasocottura.* [4,8,14]

18 €

Baccalà Trasteverino

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

18 €

Pollo al Curry

Pollo marinato al curry e yogurt con riso saltato con cipolla, carote, zucchine e ananas in vasocottura. [1,6,7,8,9,10,11,12]

16 €

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

Riso Basmati	3,5 €
Orzo Perlato [1]	3,5 €



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 €

Cestino Ripieno con Scapece

*Pasta ripiena con ricotta romana, zucchine alla scapece,
limone e menta. [1,3,7,9,12]*

15 €

Cacio e Pepi

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

14 €

Pasta Mista Mantecata con Gamberi

*Pasta mista "Mancini" con bisque di gamberi,
'nduja, zenzero e gamberi marinati. [1,2]*

18 €

Gricia Aromatica

*Lumache rigate "Mancini" con guanciale di
Amatrice, pomodorini confit, cipolla agrodolce,
pecorino romano DOP e polvere di caffè. [1,7,12]*

14 €

Gnocchi al Ragù di Coniglio all'Ischitana

*Gnocchi di patate fatti in casa con
ragù di coniglio e fonduta di Fiocco della Tuscia. [1,3,4,7,12]*

18 €

Tagliolini al Ragù di Pesce e Pesto Leggero

*Pasta fresca all'uovo con pesce,
pomodoro arrostito e pesto di basilico. [1,3,4,7,8,9,12]*

18 €

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



FUSION
SENZA CONFINE



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



Black Felafel

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

9 €

Hamburger alla Romana

*Hamburger di Angus U.S.A. con pan brioche fatto in casa,
guanciale di Amatrice, salsa alla carbonara, pomodoro
arrosto, lattuga, pecorino romano DOP accompagnato con
salsa BBQ e chips di patate. [1,3,4,6,7,12]*

18 €

Calamaro in Giardino

Calamaro arricciato con verdure
marinate al wasabi, granita di piselli*. [1,10,12,14]*

14 €

Roll di Tonno

Tonno marinato, lardo di Colonnata,
pinoli e salsa tzatziki. [1,4,6,7,10,12]*

14 €

Bacalhau Laccato

*Trancio di baccalà, senape e miele, melanzane
arrosto e gazpacho di lamponi. [4,10,12]*

20 €



BRACERIA
GUSTO ARDENTE



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

Lombo di Carima

*Bistecca di lombo di scottona
"Carima" 1 Kg circa
per 2 persone.*

55 €

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 €

Costine di Maiale BBQ

*Costine di maiale con salsa barbecue,
indivia arrosto e carota
allo zenzero. [4,6,10]*

16 €

Galletto Marinato

*Galletto marinato alla salsa 'nduja
con patata dolce alla brace. [6,9,11,12]*

18 €

PESCE

Pesce alla brace

*Orata o spigola alla brace servita
con patata alla brace. [4]*

22 €

Spiedo di Polpo alla Brace

Polpo, patata dolce e
mayonese di polpo. [14]*

24 €

Spiedo di Calamari

Calamari su spiedo
accompagnati da indivia arrosto
e crema di topinambur. [7,14]*

18 €

Spiedo di Crostacei alla Cacciatora

Crostacei misti
accompagnati da salsa alla
cacciatora, cardoncelli alla brace
e patata dolce. [2,9,12]*

22 €

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

COCKTAILS

SPRITZERIA

Spritz Franciacorta

Franciacorta, Aperol o Campari, Arancia [12]

12 €

Spritz Franciacorta Rosé

Franciacorta Rosé, Aperol o Campari, Arancia [12]

12 €

Spritz Hugo

Franciacorta, St. Germain, menta e lime [12]

14 €

Spritz Cynar

Franciacorta, Cynar, rosmarino [12]

10 €

Pas-Spritz

Franciacorta, Aperol, Pastis [12]

12 €

No-Alcol Spritz

Passion Fruit, Gazzosa, Succo pesca

8 €



Hendrick's Tonic

Gin Hendrick's, Tonic Water, Cetriolo, Limone, Angostura

12 €

Gin Mare Tonic

Gin Mare, Tonic mediterranea, Arancia, Rosmarino

14 €

Paloma Patron

Tequila Patron Silver, Soda al pompelmo, Lime, Sale

12 €

Paloma Casamigos

Mezcal Casamigos, Soda al pompelmo, Lime, Sale

14 €

Negroni e le sue varianti

Campari, Vermouth Carpano Antica Formula,

Gin o Prosecco o Mezcal [12]

12 €

Americano

Campari, Vermouth Carpano Antica Formula, Soda [12]

10 €

Lo Zio Formidabile

Gin Hendrick's, Amaro Formidabile, Dopo Teatro Cocchi, Angostura [12]

12 €

Porto Old Fashioned

Porto, Angostura, Zucchero

10 €

Campari Shakerato

Campari

9 €

Patron Margarita

Tequila Patron, Triple Sec, Lime

12 €

Casamigos Margarita

Mezcal Casamigos, Triple Sec, Lime

14 €

Lo Zio Cubano

Rum scuro, Kahlua, Angostura, Arancia

10 €

Una Donna in ogni Porto

Porto, Cranberry, Mezcal Casamigos

10 €

Saffron

Vodka Ketel One, Passion Fruit, Zafferano [1]

10 €

ANALCOLICI

Virgin Piña Colada

Cocco, Ananas, Menta

8 €

Virgin Mojto

Zucchero Canna, Lime, Menta, Ginger Ale

8 €

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

Stile: Blanche

Fermentazione: alta a rifermentazione nat. in bottiglia.

Colore: giallo velato opalescente.

Birra American Ipa 50 cl [1] 7,9 €

Zago Birrificio Agricolo

Stile: American IPA

Fermentazione: alta a rifermentazione nat. in bottiglia.

Colore: ambra..

Birra Blanche Ipa 50 cl [1] 7,9 €

Zago Birrificio Agricolo

Stile: Blanche con dry hopping

Fermentazione: alta a rifermentazione nat. in bottiglia.

Colore: giallo paglierino.

BIRRA ARTIGIANALE

Birra Golden Ale 50 cl [1] 7,9 €

Zago Birrificio Agricolo

Stile: Golden Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione nat. in bottiglia.

Colore: oro..

Birra Italiana 50 cl [1] 7,9 €

Zago Birrificio Agricolo

Stile: Ale

Fermentazione: alta a rifermentazione nat. in bottiglia.

Colore: biondo..

Birra The Original HY 75 cl [1] 25 €

Zago Birrificio Agricolo

Stile: Extra Strong

Fermentazione: alta a rifermentazione nat. in bottiglia.

Colore: giallo oro vivo.

ACQUA FILETTE

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.

SOFT DRINKS E CAFFETTERIA

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 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.