

**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, 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.

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 Primavera

*Millefoglie con crema chantilly e
fragole di bosco. [1, 3, 7]*

8 €

Frutta di Stagione

*Frutta di stagione con sorbetto
ai fiori di sambuco. [12]*

9 €

Il Cabaret dello Zio

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

8 €

Le Bombette di Dino

*Pasta lievita fritta, farcita con
ricotta e visciole. [1, 3, 7]*

8 €

Voleva essere un Dessert

*Mousse al cioccolato bianco erborinato,
lamponi e polvere di olive. [1, 3, 7, 10, 12]*

9 €

Caffè Lo Zio D'America 2,0 €

Miscela 100% Arabica

Caffè Deca 2,2 €

Le Note di Legge relative ai Prodotti Congelati (*), ai Prodotti che acquistiamo freschi che sono preparati e abbattuti da noi e all'Elenco Allergenici (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 / Alc. 15% Vol. / Spagna

Presidential Porto Tawny 5,0 €
C. da Silva / Alc. 19% Vol. / Portogallo

Querciantica Vino e Visciole Selezione 5,0 €
Velenosi / Alc. 14,5% Vol. / Italia - Marche

Muffato della Sala 9,5 €
Castello della Sala / Alc. 15% Vol. / Italia - Umbria

La Nuvola di Piè Bianco Passito 7,5 €
Vinica / Alc. 15% Vol. / Italia - Molise

Kaloro Moscato di Trani 7,5 €
Bocca di Lupo / Alc. 10,5% Vol. / Italia - Molise

Il Madrigale Primitivo Dolce Naturale 5,0 €
Prod. Manduria / Alc. 15% Vol. / Italia - Puglia

Ben Rye Passito di Pantelleria 9,5 €
Donnafugata / Alc. 10,5% Vol. / Italia - Sicilia

Bukkuram Sole D'Agosto Passito di Pantelleria 9,5 €
De Bartoli / Alc. 14% Vol. / Italia - Sicilia

DOPOPASTO

AMARI

Pastis De Marseille 5,0 €
Ricard / Alc. 45% Vol. / Francia

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

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

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

Jefferson Amaro Importante 6,0 €
Vecchio Magazzino Doganale / Alc. 30% Vol. / Italia - Calabria

Washington Amaro Arance ed Erbe 6,0 €
Vecchio Magazzino Doganale / Alc. 28% Vol. / Italia - Calabria

TEQUILA

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

LIMONCELLO

Limoncello Sorrento 5,5 €
De Vivo / Alc. 32% Vol. / Italia - Campania

DOPOPASTO

GRAPPE

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

Grappa Barbaresco Monovitigno 6,0 €
Antica Distilleria Sibona / Alc. 44% Vol. / Italia - Piemonte

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

Grappa Nebbiolo Millesimata 10,0 €
Antica Distilleria Sibona / Alc. 40% Vol. / Italia - Piemonte

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

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

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

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.), nocchie (*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. 1169/2001.- "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.