



# BENVENUTI A L'OZIO

**IL RISTORANTE FIRMATO 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 **GASTRONOMIA** la **FRIGGITORIA**, la **CUCINA SANA**,  
i **PRIMI PIATTI**, la **FUSION**, la **BRACERIA**.

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.

Lasciatevi 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.**

# 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.

## DESSERT

### LE BOMBETTE DI DINO

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

8 €

### VASETTO DI STRUDEL DI MELE

*Strudel di mele scomposto in vasocottura  
con crema inglese.* [1, 3, 7]

5,5 €

### VASETTO DI TIRAMISÙ

*Tiramisu classico.* [1, 3, 6, 7]

5,5 €

### VASETTO DI BABÀ CORRETTO

*Babà con crema al caffè  
e bagna di sambuca.* [1, 3, 7]

5,5 €

### TRIS DI VASETTI

*Strudel / Tiramisù / Babà corretto* [1, 3, 6, 7]

14 €

### PERA AL VINO ROSSO

*Pera cotta nel vino rosso, anice stellato,  
panna acida e crumble profumato.* [1, 3, 7, 12]

8,5 €

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.

**L'OZIO**<sup>®</sup>  
RISTORA

# Lo Zio Gelatiere

*naturalmente buono*

Lo Zio Gelatiere propone gelato artigianale, prodotto ogni giorno nel nostro laboratorio interno con materie prime di alta qualità, fresche e di stagione in totale assenza di additivi, conservanti e coloranti.

## GELATI GOURMET

### GELATO MONT BLANCH

*Castagne, meringhe,  
fiordilatte e cioccolato.* [3, 7]

6,5 €

### GELATO ZUPPA INGLESE

*Gelato tradizionale di  
zuppa inglese.* [1, 3, 7, 12]

6,5 €

---

### Il Cabaret dello Zio

6,5 €

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

---

### Caffè Lo Zio D'America *Miscela 100% arabica.*

2,0 €

### 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 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.

**L'OZIO**  
RISTORA

# VINI

## VINI DA DESSERT

### Sherry Pedro Ximénez

Emilio Hidalgo / Alc.15% Vol. - Spagna

€

5,0

### Presidential Porto Tawny

C. da Silva / Alc.19% Vol. - Portogallo

5,0

### Querciantica Vino e Visciole Selezione

Velenosi / Alc. 14,5% Vol. - Italia, Marche

5,0

### Muffato della Sala

Castello della Sala / Alc. 15% Vol. - Italia, Umbria

9,5

### La Nuvola di Piè Bianco Passito

Vinica / Alc. 15% Vol. / Italia, Molise

7,5

### Kaloro Moscato di Trani

Bocca di Lupo / Alc. 10,5% Vol. / Italia, Molise

7,5

### Il Madrigale Primitivo Dolce Naturale

Prod. Manduria / Alc. 15% Vol. / Italia, Puglia

5,0

### Ben Rye Passito di Pantelleria

Donnafugata / Alc. 10,5% Vol. / Italia, Sicilia

9,5

### Bukkuram Sole D'Agosto Passito di Pantelleria

De Bartoli / Alc. 14% Vol. / Italia, Sicilia

9,5

# DOPO PASTO

## AMARI

### Pastis De Marseille

Ricard / Alc. 45% Vol. / Francia

€

5,0

### Amaro Ris. Convento di S. Giovanni

Distillerie Berta / Alc. 30% Vol. / Italia, Piemonte

6,0

### Amaro Formidabile

Formidabile / Alc. 33,5% Vol. / Italia, Lazio

5,0

### Jefferson Amaro Importante

Vecchio Magazzino Doganale / Alc. 30% Vol. / Italia, Calabria

6,0

### Washington Amaro Arance ed Erbe

Vecchio Magazzino Doganale / Alc. 28% Vol. / Italia, Calabria

6,0

## LIMONCELLO

### Limoncello Sorrento

De Vivo / Alc. 32% Vol. / Italia, Campania

€

5,5

# DOPO PASTO

## COGNAC

### Distillato di Pere Williams & Cognac

François Peyrot / Alc. 30% Vol. / Francia

€

6,5

### Cognac Selection Grande Fine Champagne

François Peyrot / Alc. 40% Vol. / Francia

7,0

## GRAPPE

### Distillato d'Uva Prime Uve Nere

Bonaventura Maschio / Alc. 38,5% Vol. / Italia, Veneto

€

5,0

### Grappa Barbaresco Monovitigno

Antica Distilleria Sibona / Alc. 44% Vol. / Italia, Piemonte

6,0

### Grappa Monte Acuto

Distillerie Berta / Alc. 42% Vol. / Italia, Piemonte

8,0

### Grappa Nebbiolo Millesimata

Antica Distilleria Sibona / Alc. 40% Vol. / Italia, Piemonte

10,0

### Grappa di Bolgheri Sassicaia

Jacopo Poli / Alc. 40% Vol. / Italia, Toscana

12,0

## RHUM

### Rum Aged

Angostura / Alc. 40% Vol. / Trinidad e Tobago

€

5,5

### Rum Grand Reserve 18 yo

Cubaney / Alc. 38% Vol. / Repubblica Dominicana

6,0

### Rum Gran Reserva 1888

Brugal / Alc. 40% Vol. / Repubblica Dominicana

7,0

### Rhum Vieux Agricole VSOP

J.M. / Alc. 43% Vol. / Martinica

7,0

## WHISKY

### Islay Single Malt Scotch Whisky 12 yo

Caol Ila / Alc. 43% Vol. / Regno Unito

€

7,0

### Whisky Platinum Label

Johnnie Walker / Alc. 40% Vol. / Scozia

8,0

### Japanese Blended Whisky

Akashi / Alc. 40% Vol. / Giappone

7,0

### Kentucky Straight Bourbon Whiskey "Rebel 100"

Rebel Yell / Alc. 50% Vol. / USA

7,0

### Whisky Malt Fusion 1994

Moon Import / Alc. 46% Vol. / Scozia

20,0

## TEQUILA

### Tequila Reposado Exotico

González Lux / Alc. 40% Vol. / Messico

€

6,0

## 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 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. 1169/2011 - “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.