



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.

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.

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 frita, farcita
con crema all'arancia.* [1, 3, 7]

8,0 €

LA SCARPETTA DOLCE

*Brioche zucchero e cannella
con zabaione al Grand Marnier.* [1, 3, 7]

8,0 €

TARTE TATIN ALLE MELE

con gelato alla cannella. [1, 3, 7]

9,0 €

SFOGLIA AI TRE CIOCCOLATI, GEL DI FRUTTI ROSSI E PEPERONCINO

*Cioccolato fondente, cioccolato bianco e cioccolato al latte
con gel di frutti rossi e peperoncino.* [1, 3, 6, 7, 12]

9,0 €

IL CABARET DELLO ZIO

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

6,5 €

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[®]
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

FRAGOLA E ZENZERO

*Gelato di fragola
e zenzero candito. [7]*

7,0 €

PECCATI DI GOLA

*Gelato mou con caramello salato
e praline di nocciole. [3, 7, 8]*

6,5 €

GELATO ZUPPA INGLESE

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

6,5 €

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

Presidential Porto Tawny

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

€
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

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

Whisky from the Barrel
Nikka / Alc. 51% Vol. / Giappone

20,0

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 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.

Pur adottando tutte le misure previste per garantire la sicurezza alimentare, non è possibile escludere in modo assoluto il rischio di contaminazione crociata tra gli ingredienti contenenti allergeni durante le fasi di preparazione e somministrazione. Si invitano pertanto i clienti affetti da allergie o intolleranze alimentari a darne comunicazione al personale di sala. Lo chef e il personale di sala restano a completa disposizione per fornire eventuali ulteriori chiarimenti e/o informazioni aggiuntive. Le informazioni sugli allergeni sono rese disponibili in conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011.