



L'OZIO<sup>®</sup>  
RISTORA

*menù*



# 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.

Lasciate 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.



## la **Cucina romana**

LA TRADIZIONE

**Mamma Roma** racconta l'anima autentica della cucina romana. Insieme allo Chef Dino De Bellis, romano e con una forte vocazione alla territorialità, rendiamo omaggio alla nostra Città attraverso i piatti tipici rivisitati in chiave moderna, utilizzando materie prime locali e di stagione. **Mamma Roma è la tradizione che ci sta a cuore.**

# LE SEI CUCINE DE L'OZIO

IL RISTORANTE FIRMATO LO ZIO D'AMERICA!

## la **GASTRONOMIA**

### STORIE DI CIBO E VINO

Un viaggio di sapori nella cultura gastronomica italiana tra salumi, formaggi, prodotti ittici e dell'orto dove ogni ingrediente racconta una storia di qualità e passione.



## la **FRIGGITORIA**

### CROCCANTI SENSAZIONI

I nostri fritti fatti in casa, sono croccanti e irresistibili grazie ad una panatura dorata e leggera e all'utilizzo di olio di semi di girasole alto oleico.



## i **PRIMI PIATTI**

### L'ACQUA BOLLE

Tra le esperte mani dello Chef nasce l'arte, nell'acqua che bolle prende vita: la pasta fresca fatta a mano e quella artigianale si immergono in un abbraccio caldo, pronte a regalare sapori autentici.



## la **BRACERIA**

### GUSTO ARDENTE

La carne e il pesce prendono vita sulla Jospet, una griglia a carbone che unisce il calore diretto della brace alla cottura delicata. Il calore del fuoco trasforma ogni ingrediente in un capolavoro di gusto e tenerezza.



## la **FUSION**

### SENZA CONFINE

Ricette di tradizioni culinarie oltre confine si fondono con gli ingredienti del territorio italiano per dar vita a nuovi sapori.



## la **SANA**

### GUSTOSO BENESSERE

Basata principalmente sull'utilizzo di prodotti Bio, Superfood e sulla tecnica della Vasocottura, per un'alimentazione che favorisce il benessere senza rinunciare al sapore.



# gli ANTIPASTI

## dalla GASTRONOMIA

### Pane Burro e Alici

Alici di Cetara "Armatore" in olio di oliva, Burro "Occhelli" su crostini di pane fatti in casa.

STORIE DI CIBO E VINO

1, 4, 7

€

12

### Selezione di Prosciutto Crudo

10

## dalla FRIGGITORIA

### ♥ Fiore di Zucca

Fiore di zucca ripieno con mozzarella e alici su crema di zucchine e menta.

CROCCANTI SENSAZIONI

1, 4, 7

€

10

### ♥ Baccalà a Roma

Filetti di baccalà in pastella con salsa di pomodoro, cipolla, alloro e cannella.

1, 4

12

### Cuoppo di Calamari e Gamberi

Frittura di calamari\* e gamberi\* al cartoccio.

1, 2, 14

12

### Patate Chips

Cono di patate chips ai sali aromatizzati.

5

### Panelle al Grano Saraceno

Panella con grano saraceno e salsa bernese con creme fraîche.

1, 3, 7, 12

6

## dalla FUSION

### Catalana di Mazzancolle

Mazzancolle\* con fagioli cannellini, pomodorini confit, cipolla agrodolce, maionese al basilico.

SENZA CONFINE

2, 3, 12

€

15

### Gazpacho Mediterraneo

Gazpacho di datterini, stracciatella di burrata e gocce di pesto.

7, 12

10

## dalla SANA

### Tartare alla Pizzaiola

Tartare di scamone di "Carima" con pomodoro confit, origano e salsa all'aglio leggera.

GUSTOSO BENESSERE

7

€

14

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

# i PRIMI

## dai PRIMI PIATTI

	L'ACQUA BOLLE	€
♥ <b>Ravioli alla Papalina</b> <i>Ravioli* ripieni di ricotta romana e pecorino romano DOP, alla papalina.</i>	1, 3, 7, 9	15
♥ <b>Tortello di Baccalà</b> <i>Tortello di baccala mantecato con salsa pil di patate e gocce di olio al prezzemolo.</i>	1, 3, 4	16
♥ <b>Spaghetti Cacio e Pepi</b> <i>Spaghettoni "Felicetti" monograno mat con pecorino romano DOP e mix di pepi.</i>	1, 7	14
♥ <b>Gricia</b> <i>Rigatoni "Mancini" con guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP.</i>	1, 7, 12	14
♥ <b>Amatriciana</b> <i>Rigatoni "Mancini" con salsa amatriciana, chips di guanciale di Amatrice croccante e pecorino romano DOP.</i>	1, 7, 12	14
♥ <b>Carbonara</b> <i>Rigatoni "Mancini", uovo, guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP e pepe.</i>	1, 3, 7	14

## dalla BRACERIA

	GUSTO ARDENTE	€
<b>Linguine alla Brace</b> <i>Linguine "Mancini" alla brace con ragù di triglia e lardo di colonnata IGP.</i>	1, 4, 9, 12	18

## dalla FUSION

	SENZA CONFINE	€
<b>Paella alla Brace</b> <i>Risoni "Mancini" alla brace con fumetto di pesce, polpo*, calamari*, crostacei* e peperoni.</i>	1, 2, 4, 9, 14	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.

**L'OZIO**  
RISTORA

# i SECONDI

## dalla BRACERIA

### Carne al Peso

**Fiorentina di Frisona**

*l'etto* 8

**Entrecôte di Frisona**

*l'etto* 10

**Tagliata di Frisona**

*l'etto* 7

**Tagliata di Carima**

*l'etto* 7

### Carne

**Filetto di Scottona**

*Filetto di scottona 250 g. con verdure grigliate.*

26

**Spiedo di Cuore**

*Cuore, salicornia, crema di cannellini e cipolla sfumata.*

12

18

**Spiedo di Picanha**

*Picanha di "Carima" 300 g. circa  
accompagnata da verdure alle brace.*

22

**Galletto alla Brace**

*Galletto alla brace accompagnato  
da patate alla brace.*

18

### Pesce

**Calamaro Grigliato**

*Calamaro\* alla brace con panatura speziata  
e terrina di caponata.*

1, 4, 8, 9, 11, 12, 14

20

**Pesce alla Brace**

*Selezione di orata o spigola alla brace  
servita con patate alla brace.*

4

22

# i SECONDI

## dalla FUSION

### Cheeseburger

Hamburger di Angus U.S.A. con pan brioche fatto in casa, guanciale croccante di Amatrice, pecorino sardo, lattuga, pomodoro e cipolla stufata.

SENZA CONFINE

1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

€  
18

### Hamburger alla Contadina

Hamburger di Angus U.S.A. con pan brioche fatto in casa, verdure alla griglia, scamorza e mayonese homemade.

1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

€  
18

## dalla SANA

### ♥ Seppie e Piselli

seppioline\*, piselli\*, cipollotto e pomodoro al basilico in vasocottura.

GUSTOSO BENESSERE

14

€  
16

### Zuppetta di Mare

Calamari\*, gamberi\*, polpo\*, trancio di spigola, pomodorino fresco e basilico accompagnata da capellini "Mancini" in vasocottura.

1, 2, 4, 14

€  
22

# i CONTORNI

## dalla SANA

### Caponata

Melanzane, zucchine, carote, cipolla, peperoni, pinoli, salsa agrodolce, sedano, uvetta, basilico in vasocottura.

GUSTOSO BENESSERE

8, 9, 12

€  
10

### Zucchine alla Scapece

in vasocottura.

12

€  
9

### Verdure Ripassate del giorno

€  
6,5

## dalla BRACERIA

### Patate Grigliate

GUSTO ARDENTE

€

€  
5,5

### Verdure alla Griglia

€  
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

# le BEVANDE

## VINO

Per la scelta del vino vi invitiamo a consultare la Carta dei Vini dell'Enoteca Lo Zio d'America.

## BIRRE ARTIGIANALI

**Birra Ritual Pils** 33 cl<sup>[1]</sup> 5,5 €  
Ritual Lab Alc. 4,9% Vol.

*Stile:* Keller Pils.  
*Gusto:* amaro elegante e secco.  
*Colore:* giallo paglierino brillante.

**Birra La Bock** 33 cl<sup>[1]</sup> 5,5 €  
Ritual Lab Alc. 6,3% Vol.

*Stile:* Traditional Bock.  
*Gusto:* in bocca è piena e rotonda.  
*Colore:* rosso ambrato carico.

**Birra Nerd Choice** 33 cl<sup>[1]</sup> 5,5 €  
Ritual Lab Alc. 3,9% Vol.

*Stile:* Session IPA.  
*Gusto:* fruttato, seguito da un amaro e agrumato.  
*Colore:* giallo dorato velato.

**Birra Tupamaros** 33 cl<sup>[1]</sup> 5,5 €  
Ritual Lab Alc. 8,0% Vol.

*Stile:* Double IPA.  
*Gusto:* frutta tropicale matura e agrumi.  
*Colore:* dorato carico, tendente all'arancio.

**Birra Blanche** 33 cl<sup>[1]</sup> 5,5 €  
Ritual Lab Alc. 5,0% Vol.

*Stile:* Blanche.  
*Gusto:* leggera, effervescente e molto dissetante.  
*Colore:* giallo paglierino molto chiaro.

## ACQUA

**Filette "La Bordolese"** 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. Sgorge limpida dalla sorgente di Guarcino 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.*

**Birra Papanero Bourbon** 33 cl<sup>[1]</sup> 15,5 €  
Ritual Lab Alc. 12,5% Vol.

*Stile:* Imperial Stout affinata in botti di Bourbon.  
*Gusto:* calda e avvolgente.  
*Colore:* nero impenetrabile.

**Birra Emotional Damage** 33 cl 5,5 €  
Ritual Lab Alc. 4,9% Vol.

*Stile:* Italian Pilsner GLUTEN FREE.  
*Gusto:* morbida e vellutata.  
*Colore:* giallo paglierino intenso e torbido.

**Birra Blanche IPA** 50 cl<sup>[1]</sup> 7,9 €  
Zago Birrificio Agricolo Alc. 4,8% Vol.

*Stile:* Blanche con dry hopping.  
*Gusto:* ingresso fresco il finale vira su un amaro deciso.  
*Colore:* giallo paglierino velato.

**Birra Italiana** 50 cl<sup>[1]</sup> 7,9 €  
Zago Birrificio Agricolo Alc. 5,0% Vol.

*Stile:* Ale.  
*Gusto:* equilibrata e rotonda.  
*Colore:* giallo dorato carico.

## SOFT DRINKS

**Coca Cola / Coca Cola Zero** 33 cl 3,5 €

**Chinotto Lurisia** 27,5 cl 3,5 €

**Gassosa Lurisia** 27,5 cl 3,5 €

**Aranciata Lurisia** 27,5 cl 3,5 €

## CAFFÈ

**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.*

*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.*

# i COCKTAILS

## SPRITZERIA

**Spritz Franciacorta** 12 €

Franciacorta, Aperol o Campari, Arancia. [12]

**Spritz Franciacorta Rosé** 12 €

Franciacorta Rosé, Aperol o Campari, Arancia. [12]

**Spritz Hugo** 14 €

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

**Spritz Cynar** 10 €

Franciacorta, Cynar, rosmarino. [12]

**Pas-Spritz** 12 €

Franciacorta, Aperol, Pastis. [12]

**No-Alcol Spritz** 8 €

Passion Fruit, Gazzosa, Succo pesca.



## ANALCOLICI

**Virgin Mojto** 8 €

Zucchero Canna, Lime, Menta, Ginger Ale.

### 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 €

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

# INFORMAZIONI

## ALLA CLIENTELA

Alcuni prodotti acquistati freschi e preparati in loco potrebbero essere abbattuti a temperatura di -18° a fini igienico sanitari 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.

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

---

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.

---

<b>ORARI</b>	La cucina è sempre aperta, tutti i giorni inclusi i festivi.
<b>FUMO</b>	In qualunque parte del locale è vietato fumare, incluso l’uso di sigarette elettroniche.
<b>CONTO</b>	Si prega la gentile clientela di chiedere il conto al tavolo.
<b>INFO</b>	Si possono effettuare prenotazioni online sul sito: <a href="http://www.lozioristora.it">www.lozioristora.it</a>
<b>EVENTI</b>	Si possono prenotare eventi con menu personalizzato.
<b>GIFT CARD</b>	Regala una cena tramite Gift Card.

---