



L'OZIO[®]
RISTORA

Benvenuti a L'Ozio Ristora

L'Ozio è un'isola sospesa sopra Piazza Talenti.
Un luogo dove rifugiarsi dalla frenesia della quotidianità
e ritrovare il piacere di fermarsi.

Si sale e il tempo cambia ritmo.

È da qui che nasce la cucina di **Dino De Bellis**.
Parte da Roma, dalle sue radici e dalla
sua memoria, ma guarda lontano.

Alla materia prima, all'istinto,
alla creatività. Al fuoco, che trasforma
e racconta. Una cucina diretta, curiosa, libera.

Senza confini, ma con radici profonde.

Perché L'Ozio è più di un luogo dove mangiare:
è uno spazio in cui ritrovare il piacere di ristorarsi
con tutti i sensi.

Ed è proprio questo L'Ozio:
"L'Ozio è l'arte di concedersi il tempo per assaporare la vita"

Qui si mangia, si beve, si parla.
Si ride. Si sta insieme.
Si resta. E si ritorna.

L'Ozio Ristora.

la 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

PIÑA COLADA

*Bavarese all'ananas con ananas alla brace,
caramello al rum e cocco rapè*

[1, 3, 7, 8, 9, 12]

7 €

CAFFÈ CORRETTO

*Millefoglie con namelaka al caffè,
scaglie di cioccolato e gel di sambuca.*

[1, 3, 7, 12]

7 €

PANE E CIOCCOLATO

*Trancio di torta caprese con mousse
di cioccolato al latte, crema di pane, crumble
di nocciole e gelato al fiordilatte.*

[1, 3, 7, 8]

7 €

LA SCARPETTA DOLCE

*Brioche zucchero e cannella
con zabaione al Grand Marnier.*

[1, 3, 7, 12]

7 €

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

la 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

STRUDEL SCOMPOSTO

*Tortino di mele, gel di strudel,
crema inglese, croccante ai pinoli
e gelato alla cannella.*

[1, 3, 7, 8]

7 €

IL CABARET DELLO ZIO

Fantasie di biscotteria secca.

[1, 3, 7, 8, 12]

6 €

LE BOMBETTE DI DINO

*Pasta lievita farcita
con crema all'arancia.*

[1, 3, 7]

2,5 € al pz.

Caffè Lo Zio D'America <i>Miscela 100% arabica.</i>	2,0 €
--	-------

Caffè Deca	2,5 €
-------------------	-------

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

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

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

Toblar Verduzzo Venezia Giulia

Venica / Alc. 11% Vol. / Italia, Friuli Venezia Giulia

10,0

DOPO PASTO

AMARI

Amaro Riserva 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

Genziana Monte Terminillo

Mucilla / Alc. 30% Vol. / Italia, Lazio

5,0

LIMONCELLO

Limoncello Sorrento

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

€

5,5

DOPO PASTO

COGNAC

Grand Armagnac XO

Jenneau / Alc. 40% Vol. / Francia

€

11,0

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

Grappa Anfora affinata in terracotta

Distilleria Marzadoro / Alc. 43% Vol. / Italia, Trentino Alto Adige

€

5,0

Grappa Giare Gewürztraminer

Distilleria Marzadoro / Alc. 41% Vol. / Italia, Trentino Alto Adige

6,0

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 Gran Reserva 1888

Brugal / Alc. 40% Vol. / Repubblica Dominicana

€

7,0

Rhum Vieux Agricole VSOP

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

7,0

Rum Baroko

Don Papa / Alc. 40% Vol. / Filippine

7,0

WHISKY

Islay Single Malt Scotch Whisky 12 yo

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

€

7,0

Whisky Malt Fusion 1994

Moon Import / Alc. 46% Vol. / Scozia

20,0

Whisky from the Barrel

Nikka / Alc. 51% Vol. / Giappone

9,0

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.