



**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.**

# ANTIPASTI

## PER INIZIARE

### Selezione di Prosciutto Crudo

*Prosciutto crudo di Parma DOP.*

€

10

### Polpette d'Autunno

*Polpette di bollito di Manzo  
croccanti con la nostra giardiniera  
e mayo mediterranea.*

1, 3, 4, 7, 9, 12

12

### Le Animelle

*Animelle di vitello saltate  
con crema di cavolfiore, nocciola,  
caffè e arancia.*

1, 7, 8

10

### Sandwich di Coniglio

*Pan Brioche di fegatini di coniglio  
con zucca, nocciole, vino cotto  
e albicocche essiccate.*

1, 3, 7, 8, 9, 12

12

### Carpaccio

*Carpaccio di picanha marinata  
con olio di rucola e cardoncelli.*

12

14

### Beccafico a modo mio

*Mattonella di sarde con crumble  
di pane, finocchietto, pinoli, uvetta  
e profumo di agrumi.*

1, 4, 8, 12

12

### Brandacujun

*Baccala al vapore in vasocottura  
con patate, cipolla, limone e prezzemolo  
servito con crostini di pane.*

1, 4

14

### Pane Burro e Alici

*Alici di Cetara "Armatore"  
in olio di oliva, Burro "Ocelli"  
su crostini di pane fatti in casa*

1, 4, 7

12

## PER STUZZICARE

### Cuoppo di Calamari

*Frittura di Calamari\*  
al cartoccio.*

1, 14

12 €

### Baccalà a Roma

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

1, 4

12 €

### Panelle al grano Saraceno

*Panella con grano  
saraceno e salsa  
bernese con crema  
fraiche.*

1, 3, 7, 12

6 €

### Patate Chips

*Cono di patate  
chips ai Sali  
aromatizzati.*

5 €

# PRIMI

## Linguine alla Brace

Linguine di pasta Mancini alla brace  
con ragu di triglie e lardo di colonnata IGP.

1, 4, 9, 12

18

## Vongole Veraci e Bottarga

Spaghetti monograno Felicetti  
con vongole veraci, bottarga  
di muggine e prezzemolo.

1, 4, 14

20

## La nuova Gricia aromatica

Plin ripieni di ricotta di pecora  
con guanciale croccante, cipolla marinata,  
pomodorini confit e polvere di caffè.

1, 3, 7, 12

14

## Fettuccella Autunnale ai Porcini

Fettucelle di pasta Mancini con ragù bianco,  
porcini ed erbe aromatiche.

1, 7, 9, 12

18

## Gnocco Erborinato

Gnocchi di patate di Leonessa  
con caramello di cipolla,  
gorgonzola piccante e noci.

1, 3, 7, 8

14

## Ricordi di Zighini

Raviolini ripieni di genevose di agnello,  
fonduta di pecorino e berberè.

1, 3, 7, 9, 12

15

## Primi della Tradizione

14

### • Amatriciana

Rigatoni Mancini con salsa amatriciana, chips di guanciale  
di Amatrice, pecorino romano DOP e pepe

1, 7, 12

### • Carbonara

Rigatoni Mancini, uovo, guanciale di Amatrice,  
pecorino romano DOP e pepe

1, 3, 7

### • Gricia

Rigatoni Mancini con guanciale di Amatrice  
e pecorino romano DOP

1, 7

# BRACERIA

## LA CARNE A PESO

### Gran Costata di Frisona

L'ETTO

8

*Il taglio superiore da 1 Kg  
è servito con patate alla paprika,  
pomodoro alla brace  
e pannocchia alla brace.<sup>7</sup>*

### Fiorentina di Frisona L'ETTO

8

### Entrecôte di Frisona L'ETTO

10

### Tagliata di Frisona L'ETTO

7

### Tagliata di Carima L'ETTO

7

### Costata di Scottona L'ETTO

7

### Filetto di Scottona L'ETTO

10

### Lombata di Vitella L'ETTO

8

## LA CARNE

### Spiedo di Picanha

*Picanha di "Carima" 300 g cc  
accompagnata da verdure  
alla brace.*

22 €

### Kebab di Agnello a modo nostro

*Spiedo di agnello alla brace  
con verdure arrostiti e salsa  
allo yogurt e menta*

<sup>1, 7, 12</sup>

18 €

### Reale di Maiale

*Reale di maiale al mirto  
con radicchio e mele alla brace  
e ristretto di sangiovese.*

<sup>12</sup>

14 €

### Galletto alla brace

*Galletto alla brace accompagnato  
da patate alla brace.*

16 €

## IL PESCE

### Tonno alla brace

*Tonno Alletterato  
con insalatina di patate  
e salsa di cipolle all'agro.*

<sup>4, 12</sup>

18 €

### Calamaro e Carciofo

*Calamaro\* alla brace  
con carciofo arrosto e crema  
di topinambur e menta.*

<sup>7, 14</sup>

22 €

### Orata alla brace

*Orata alla brace servita  
con patate alla brace.*

<sup>4</sup>

22 €

#### IL CUORE ARDENTE DELLA CUCINA CONTEMPORANEA

### la *Griglia Josper*

La nostra BRACERIA ha il cuore nella Josper, una griglia professionale a carbone che raggiunge alte temperature e sprigiona tutto il carattere della brace.

*Il calore del fuoco esalta i sapori di carne e pesce, creando una superficie dorata e ricca di aromi, racchiudendo all'interno succosità e tenerezza. Il risultato è il gusto autentico della brace, intenso e inconfondibile.*

È il segreto per elevare ogni piatto a un'esperienza sensoriale pura, dove la potenza della brace incontra la precisione della cottura controllata.

# SECONDI

## L' Anatra

*Petto d'anatra con funghi shiitake, zucca delica, terra di funghi e ristretto di sangiovese.*

1, 7, 8, 12

€  
18

## Goulash

*Carne di manzo selezionata cotta in vasocottura con patata americana e paprika.*

9, 12

16

## Pollo e Castagne

*Bauletto di pollo ripieno di castagne e salsiccia con verza marinata.*

12

16

# CONTORNI

## Caponata

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

8, 9, 12

€  
10

## Verdura ripassata del giorno

6,5

## Patate alla brace

5,5

## Patate e Carciofi con timo in vasocottura

10

## Le nostre verdure grigliate

6,5

# BEVANDE

## 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 Bordoless" 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 French Whisky 33 cl <sup>[1]</sup>** 15,5 €  
Ritual Lab Alc. 12,5% Vol.

*Stile:* Imperial Stout affinata in botti di French Whiskey.  
*Gusto:* intenso 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** 2,5 €

**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.*

## VINO

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

# 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.

## COCKTAILS

### 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 €

### VERMOUTH

#### DOPO TEATRO COCCHI

6 €



## GIN DAL MONDO & TONIC

**Gin Mare** 12 €

**Provenienza:** SPAGNA

**Descrizione:** Un autentico inno al Mediterraneo. Distillato con botaniche uniche come olive Arbequina, basilico, timo e rosmarino, regala al palato un profilo erbaceo, sapido e marcatamente mediterraneo, perfetto con una foglia di basilico o scorza d'arancia.

**Tenjaku Gin** 10 €

**Provenienza:** GIAPPONE

**Descrizione:** Delicato ed elegante, riflette l'armonia della tradizione giapponese. Oltre al ginepro, utilizza botaniche locali come yuzu, tè verde e pepe sansho, offrendo un sorso agrumato, pulito e floreale con un finale leggermente balsamico e speziato.

**Scapegrace Gin** 12,5 €

**Provenienza:** NUOVA ZELANDA

**Descrizione:** Un distillato innovativo e distintivo che unisce le botaniche tradizionali alla ricchezza dell'uva della regione di Marlborough. Il risultato è un gin morbido, fruttato e aromatico, caratterizzato da note d'uva croccante e sfumature floreali uniche.

**Gil Gin** 12,5 €

**Provenienza:** ITALIA (Calabria)

**Descrizione:** Un omaggio alla Calabria selvaggia e profumata. Racchiude l'essenza del territorio grazie all'uso di agrumi locali di primissima qualità ed erbe spontanee della macchia mediterranea, regalando un sorso fresco, solare e intensamente agrumato.

**Il Ginepraio** 14 €

**Provenienza:** ITALIA (Toscana)

**Descrizione:** Un London Dry biologico al 100 toscano, qui proposto nella raffinata versione affinata in anfora di terracotta. Questo passaggio dona al gin una straordinaria morbidezza, rotondità e complessità, esaltando note balsamiche profonde e terrose.

**Hendrick's Gin** 12 €

**Provenienza:** SCOZIA

**Descrizione:** Un'icona moderna dal carattere inconfondibile. Distillato in piccoli lotti, si distingue per l'infusione finale di petali di rosa bulgara e cetriolo, che regalano un profilo fresco, incredibilmente floreale e rinfrescante.

# 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.                                                                               |