



LA NOSTRA STORIA

Zio Mo' nasce dal sogno nel cassetto di Stefano Miozzo e sua moglie Katia Gobeo, un sogno messo da parte per molti anni e che alla fine si è realizzato grazie anche all'aiuto del nipote Mattia Gobeo. Il progetto ricalca i valori condivisi e che animano la vita quotidiana: ricerca, passione e famiglia.

L'alta qualità dei prodotti è frutto di un lavoro di costante ricerca e accurata selezione degli ingredienti. La filosofia si basa sulla tradizione ma con un occhio di riguardo all'innovazione attraverso il confronto con importanti professionisti del settore, il continuo aggiornamento delle tecniche di lavorazione e l'utilizzo di materie di prima scelta.

Un'attenzione particolare alle intolleranze, partendo dall'impasto fino agli ingredienti selezionati per le pizze SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

Per gli impasti Stefano usa tecniche di lievitazione e maturazione dedicate a seconda della farina e dei lievitati da realizzare.

Zio Mo' ha scelto di utilizzare Molino Magri perché dal 1929 produce farina di elevata qualità con competenza, passione e sensibilità verso le tematiche ambientali e le tipicità del territorio.



I NOSTRI IMPASTI

PIZZA CLASSICA

È una farina di grano tenero tipo 0, meno raffinata e più ricca di fibre, sali minerali e germe di grano.

La miscela di grani 100% italiani è arricchita con le proteine della farina di soia e di grano duro per un apporto nutrizionale più completo.

PIZZA “GOURMET” ALTA IDRATAZIONE

BASE CON FARINA DI RISO CROCKIZZA

Miscela di farina di grano tenero tipo 1, a bassa raffinazione, semolino di riso, farina di soia tostata con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua).

Lievitazione con lievito madre e lievito di birra.

PIZZA IN PALA

BASE AD ALTA IDRATAZIONE CON FARINA INTEGRAL CROCKIZZA

Farina integrale di grano tenero con germe e pezzi di grano (la farina assorbe oltre l'80% di acqua).

Lievitazione con lievito madre e lievito di birra.

PIZZA “SENZA GLUTINE”

Il nostro senza glutine è una miscela ideata da Zio Mo', mixata e confezionata da un'azienda certificata per garantire la salubrità e la reperibilità delle materie prime.

Le farine principali sono a base di riso, mais e patate.

IL NOSTRO SALE: PRESAL®

Tutti i nostri impasti sono preparati con un sale iodato e protetto.

Lo iodio è resistente alle alte temperature e all'ossidazione, restando sempre disponibile, stabile e assimilabile dal nostro organismo.

Lo iodio presente crea beneficio al nostro metabolismo.

LE PIZZE IN PALA

(Base ad alta idratazione con Farina Integral Crockizza)
(CONSIGLIATA PER 2 PERSONE / MAX 2 GUSTI)

Zio Mo'

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola DOP,

dopo cottura: pancetta "Giovanna" e mostarda di pere e noci



€. 36,00

Mediterranea

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, acciughe di Sicilia, capperi di Pantelleria, olive Kalamata e origano di Sicilia

€. 27,50

Campagnola

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, meline, salsiccia mantovana,

dopo cottura: grana padano

€. 27,50

Light

Fior di latte, prosciutto cotto, zucchine alla griglia, briè, **dopo cottura:** grana padano

€. 28,50

Mantovana *Novità*

Fior di latte, salsiccia mantovana, zucca Zuccherissima Mantovana, grana padano e pepe cuvèe

€. 28,50

Amatriciana

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, pecorino romano DOP, guanciale,

dopo cottura: pepe cuvèe

€. 28,50

Friarielli & Salsiccia

Provola affumicata, friarielli, salsiccia mantovana, **dopo cottura:** grana padano

€. 28,50

Ci.To.Ca.

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, cipolla al forno, tonno alta qualità e capperi di Pantelleria

€. 29,00

Scaligera

Fior di latte, meline, olio profumato all'aglio e pancetta arrotolata

€. 29,00

Calabra

Provola affumicata, pomodoro al sugo datterino, peperoni, nduja, spianata calabra

€. 29,50

America

Fior di latte, misto funghi gourmet, pancetta affumicata e salamino piccante

€. 32,00

Bel colpo Renato

Fior di latte, misto funghi gourmet, gorgonzola DOP, crema tartufata,

dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi

€. 35,00

Lago Magico

Fior di latte, taleggio DOP, porcini gourmet, **dopo cottura:** petto d'oca affumicato, lamelle di tartufo di stagione

€. 37,50

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto varierà da €. 3,00 a €. 10,00

LE GOURMET AD ALTA IDRATAZIONE

(Base con Farina di Riso Crockizza)

(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI)

Zio Mo'

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola DOP,

dopo cottura: pancetta "Giovanna" e mostarda di pere e noci

€. 18,50



Proibita

Fior di latte, Monte Veronese giovane, catalogna spadellata,

dopo cottura: spalla affumicata e cotta a bassa temperatura, vela di raspadura e caramello di aceto balsamico di nostra preparazione

€. 22,50



Sua Maestà

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino, pomodorini demi-sec,

dopo cottura: crema di basilico di nostra preparazione

€. 13,00

Alpe Adria

Dopo cottura: crema di basilico, stracciatella, acciughe del Cantabrico e finger-lime

€. 17,00

La Mia Parmigiana

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino, melanzana frita,

Parmigiano Reggiano 40 mesi, **dopo cottura:** basilico fresco

€. 19,50

Porka-L'Oca *Novità*

Provola di Agerola, misto funghi gourmet, crema di piselli,

dopo cottura: Oca porchettata e scaglie di Provolone del Monaco DOP

€. 20,00

Olimpo

Mozzarella di bufala DOP, porcini gourmet, **dopo cottura:** carpaccio di

Black Angus leggermente affumicato, scaglie di Monte Veronese di malga

€. 20,50

Trentina

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** rucola, carne salà Trentina, stracciatella,

perle al tartufo e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie

€. 22,50

Atto Secondo

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina, carpaccio di black Angus

leggermente affumicato, burrata Pugliese DOP, perle di agro di lampone e scaglie di Monte Veronese di malga

€. 22,50

Preziosa *Novità*

(Impasto con acqua di mare, malto scuro e crosta di semi, dalla crosta croccante al cuore morbido)

Dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi, stracciatella e marmellata di zucca e zenzero €. 18,50

Noci e... *Novità*

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, **dopo cottura:** noci, arrosto di culaccia alta qualità e scaglie di Provolone del Monaco DOP €. 20,00

7 Settembre

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina, salmone selezionato fumé di nostra preparazione, guacamole aromatizzato al cumino €. 20,50

Giulietta e Romeo

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina, filetto di tonno cotto a bassa temperatura al profumo di rosmarino, maionese al wasabi, scaglie di pomodoro €. 21,50

Ribelle

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina, salmone selezionato fumé di nostra preparazione, stracciatella, semi di sesamo tostati, perle di agro di lampone €. 22,50

Mare Nero

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini demi-sec, aglio nero di Voghera DOP, **dopo cottura:** stracciatella, acciughe del mar Cantabrico, polvere di capperi €. 23,00

LE GOURMET IMBOTTITE

(Base con Farina di RisoCrockizza)

[\(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI\)](#)

Favoloso Crunch

Stracciatella, mortadella "Favola" e granella di pistacchio di Bronte €. 17,00

Ricordo dei Caraibi

(Impasto con acqua di mare, malto scuro e crosta di semi, dalla crosta croccante al cuore morbido)

Tartare di filetto di tonno pinna gialla alta qualità, stracciatella, guacamole aromatizzato al cumino €. 23,00

LA SELEZIONE DEL LOCALE

(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)

Zio Mo'

Fior di latte, gorgonzola DOP,

dopo cottura: pancetta "Giovanna" e mostarda di pere e noci

€ 16,00



Fantasia di carciofi

Fior di latte, crema di carciofi, carciofi, **dopo cottura:** grana padano

€ 10,50

Parmigiana

Pomodoro, fior di latte, melanzane alla griglia, **dopo cottura:** grana padano

€ 11,00

Kika

Pomodoro, fior di latte, crema di carciofi, briè, salsiccia mantovana

€ 11,50

Delizia *Novità*

Pomodoro, fior di latte, **dopo cottura:** mascarpone, prosciutto Crudo 24 mesi

€ 11,50

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini demi-sec, crema di basilico

€ 11,50

Frutti dell'orto

Pomodoro, fior di latte, verdure alla griglia di nostra preparazione

€ 12,00

Capriccio di Bosco

Fior di latte, misto funghi, crema tartufata, **dopo cottura:** grana padano

€ 12,00

Alta Quota

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, porcini, salamino piccante

€ 12,50

Italiana

Pomodoro, **dopo cottura:** pomodorini demi-sec, rucola, prosciutto Crudo 24 mesi, burrata Pugliese DOP

€ 13,50

Kaori

Pomodoro, fior di latte, philadelphia, patate al forno profumate al rosmarino, **dopo cottura:** pomodorini demi-sec speck del Tirolo

€ 13,50

Golosa

Pomodoro, fior di latte, cipolla, peperoni, salsiccia Mantovana, spianata calabra, olive Kalamata, **dopo cottura:** grana padano

€ 15,50

Bologna

Pomodoro, fior di latte, leerdammer, gorgonzola DOP, peperoni, würstel, pancetta affumicata, salamino piccante, **dopo cottura:** mortadella IGP, maionese

€ 15,50

Autunno *Novità*

Provola di Agerola, zucca Zuccherissima Mantovana,

dopo cottura: arrosto di culaccia alta qualità e scaglie di Provolone del Monaco DOP € 17,00

Porka-L'Oca *Novità*

Provola di Agerola, misto funghi gourmet, crema di piselli,
dopo cottura: Oca porchettata e scaglie di Provolone del Monaco DOP €. 17,00

Dei Carbonari

Fior di latte, pancetta affumicata, **dopo cottura:** uovo all'occhio di bue,
tartufo di stagione a lamelle, Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie €. 18,50

LE PIZZE SENZA ETA'

(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)

Marinara

Pomodoro, olio evo profumato all'aglio, origano €. 4,50

Margherita

Pomodoro, fior di latte €. 6,50

Romana

Pomodoro, fior di latte, acciughe di Sicilia, origano di Sicilia €. 9,00

Prosciutto-Funghi

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon €. 9,50

4 Formaggi

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina €. 10,00

Pugliese

Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, olive di Riviera €. 10,00

Tonno cipolla

Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all'olio d'oliva €. 10,00

Carbonara

Pomodoro, fior di latte, pancetta affumicata, uovo, **dopo cottura:** grana padano €. 10,40

Tirolese

Pomodoro, fior di latte, würstel, **dopo cottura** speck del Tirolo €. 10,50

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi €. 10,80

4 Stagioni

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon,
carciofi, olive Kalamata €. 10,80

Gorgonzola & Crudo

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi €. 12,00

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto varierà da €. 1,50 a €. 5,00

I PANCIOTTI

Un po' calzone, un po' pizza...
"Un'invenzione di Stefano Miozzo"

Luna Rossa

Fior di latte, radicchio, gorgonzola DOP, salamino piccante dorato al grana padano €. 12,50

Lei

Fior di latte, briè, funghi champignon, doratura di grana padano,
dopo cottura: rucola, prosciutto Crudo 24 mesi €. 13,00

Lui

Fior di latte, gorgonzola DOP, funghi champignon, salamino piccante, doratura di grana padano, **dopo cottura:** carpaccio di black Angus leggermente affumicato €. 14,00

Villano

Fior di latte, patate al forno profumate al rosmarino, briè,
misto funghi gourmet dorati al grana padano, **dopo cottura:** speck del Tirolo €. 14,00

Galante *Novità*

Provola di Agerola, friarielli, doratura di grana padano,
dopo cottura: arrosto di culaccia alta qualità €. 14,00

Rosa Nera *Novità*

Fior di latte, crema di carciofi, salmone selezionato fumé di nostra preparazione,
doratura di grana padano, **dopo cottura:** salmone e patè di olive nere di nostra preparazione €. 14,50

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto varierà da €. 1,50 a €. 5,00

LE PIZZE BABY

Biancaneve

Pomodoro, fior di latte €. 5,00

Re Leone

Pomodoro, fior di latte, würstel, patate fritte €. 6,50

Paperino

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto €. 6,00

Peppa Pig

Pomodoro, fior di latte, salsiccia mantovana, patate fritte €. 6,50

LE NOSTRE PIZZE “SENZA GLUTINE”

(Gli ingredienti di queste pizze sono tutti senza glutine e senza contaminazione da glutine)

Zio Mo'

Fior di latte, gorgonzola DOP,

dopo cottura: pancetta “Giovanna” e mostarda di pere e noci



€. 17,50

Margherita

Pomodoro, fior di latte

€. 9,50

Prosciutto-Funghi

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

€. 12,50

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi

€. 13,80

4 Stagioni

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata

€. 13,80

4 Formaggi

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina

€. 13,00

Tonno cipolla

Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all'olio d'oliva

€. 13,00

Mama Mama

Fior di latte, **dopo cottura:** rucola, salmone selezionato fumé di nostra preparazione

€. 14,00

Gorgonzola & Crudo

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi

€. 14,50

Frutti dell'orto

Pomodoro, fior di latte, verdure alla griglia di nostra preparazione

€. 15,00

La Favola

Fior di latte, **dopo cottura:** stracciatella, mortadella “Favola” e granella di pistacchio di Bronte

€. 15,40

Jankee “PANCIOOTTO” *Novità*

Fior di latte, würstel, doratura al grana padano, **dopo cottura:** patatine fritte

€. 13,00

Atomico “PANCIOOTTO” *Novità*

Fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi e mascarpone

€. 15,50

Tutte le pizze possono essere farcite con mozzarella SENZA Lattosio.

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto varierà da €. 1,50 a €. 5,00

LA CUCINA

GLI ANTIPASTI

Tagliere misto

La nostra selezione di salumi e formaggi misti

€. 10,50

Crudo & Burrata

Prosciutto Crudo 24 mesi e Burrata pugliese DOP

€. 11,00

Salmone

Carpaccio di salmone selezionato fumé di nostra preparazione servito su misticanza

€. 12,00

Bogoni *Novità*

Lumache selezionate di montagna con cestino di polenta e salsa verde

€. 12,00

I PRIMI PIATTI

Risotto alla veneta (minimo 2 persone)

Carne di maiale tagliata a punta di coltello, mantecato all'onda e con profumo di cannella

€. 12,00

Risotto zucca e zola (minimo 2 persone) *Novità*

Zucca zuccherissima Mantovana e gorgonzola DOP mantecato all'onda

€. 12,00

Maccheroni "Al Torcolo"

al sugo di Asino come vuole la tradizione

€. 12,00

Fettuccina al ragù di anatra come vuole la tradizione

€. 12,00

Gnocchi di Patata

con crema di pecorino, pepe cuvèe e guancialetto croccante

€. 12,00

Bauletti All'Astice *Novità*

Al sugo di pomodorini demi-sec e basilico fresco

€. 15,00

I SECONDI

Tonno

Di nostra preparazione, cotto a bassa temperatura, al profumo di rosmarino e olio extravergine di oliva con misticanza e maionese al wasabi

€. 15,00

Baccalà *Novità*

Cotto in bianco servito con polenta abbrustolita e salsa verde

€. 17,00

Tagliata di Manzo

Con rucola e grana oppure radicchio e Monte Veronese di malga

€. 18,00

Costoletta di Iberico alla Milanese con salsa tartara

€. 18,00

Costata di Scottona (gr. 500/600)

€. 26,00

I BURGER

(Con pane di nostra preparazione ed accompagnati con patate fritte)
(A richiesta anche con pane **SENZA GLUTINE**)

ZIO BEEF

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, leerdammer, bacon, insalata, pomodoro e salsa bbq €. 17,00

TRENTINO *Novità*

Hamburger di manzo 200 gr., speck del Tirolo, salsa funghi e insalata €. 17,00

MANTOVANO *Novità*

Hamburger di Tastasal 200 gr., zucca Zuccherissima Mantovana e stracciatella al tartufo €. 17,00

VERONESE *Novità*

Hamburger di Tastasal 200 gr., radicchio stufato e scaglie di Monte Veronese di malga €. 17,00

VEGETARIANO *Novità*

Melanzane, zucchine, mozzarella di bufala, rucola e pomodorini demi-sec €. 17,00

GUSTOSO *Novità*

Baccalà alla vicentina, cipolla rossa dolce, misticanza e salsa allo yogurt speziato €. 17,00

SCEGLI LE 2 SALSE DA ABBINARE AL TUO BURGER, TRA:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Maionese• Ketchup• Senape• Salsa Suocera | <ul style="list-style-type: none">• Salsa Tartara• Salsa Funghi• Salsa BBQ• Salsa allo Yogurt Speziato |
|---|---|

I CONTORNI

Patate fritte €. 4,00

Patate al forno €. 4,00

Insalata mista €. 4,00

Verdure grigliate €. 4,00

Verdura cotta €. 4,00

I NOSTRI DESSERT

(Tutti esclusivamente artigianali ideati e preparati da chef Mattia Gobeo)

Tiramisù (senza glutine)

Savoardi inzuppati nel caffè, crema al mascarpone e cacao amaro €. 6,00

Zuppa Tropicale (SENZA: glutine, latte e lattosio) *Novità*

Savoardi inzuppati alchermes, crema al mango e crema al cocco €. 6,50

Creme Brulè al Pistacchio *Novità*

€. 6,50

Babà Zio Mo'

Babà in bagna al Rhum servito con crema chantilly alla vaniglia €. 6,50

Bignolata *Novità*

Bignè alla crema e al cioccolato ricoperti da una soffice crema al mascarpone e zabaglione €. 6,50

Cioccolatoso 2.0 *Novità*

Guscio di frolla al cacao, mousse cioccolato fondente, ganache al cioccolato al latte e gelato al dulceay €. 7,00

Dolce Inverno *Novità*

Guscio di frolla croccante alla vaniglia, cremoso al caffè, mousse al Gianduja e gelato alla Crema €. 7,00

Sbrisolona

Abbinata alla grappa morbida €. 6,00

Il greco (senza glutine)

Yogurt greco con frutta mista secca e miele €. 5,00

Sorbetto (senza glutine)

Al cucchiaino di nostra produzione €. 3,00

Gelato (senza glutine)

Di nostra produzione €. 3,00

Coperto €. 2,50

VINI DA DESSERT



Recioto di Soave DOCG "La Perlara" – cl. 50	Ca' Rugate (VR)	€. 6,50	€. 34,00
Recioto della Valpolicella DOCG "L'Eremita" – cl. 50	Ca' Rugate (VR)	€. 7,50	€. 39,00
Passito Petit Manseng "Terenzi" – cl. 50	Ca' Rugate (VR)	€. 7,50	€. 41,00
Passito "La Cuenta" - "Monsupello" cl. 75	Ca' Rugate (VR)	€. 6,00	€. 49,00

**Per un finale dolce... lasciati coccolare dai nostri
cioccolati in abbinamento ai vari distillati:**

TULAKALUM 75% Puro Belize, Acido, amaro e dal gusto di frutta matura.	TAÏNORI 64% Puro Repubblica Dominicana, frutti gialli e intenso.
ORIZABA 39% Mariage di Grand Cru al latte e Cremoso	BLOND® DULCEY 35% Dal colore biondo, morbido e al sapore di biscotto.

Cioccolato singolo €. 3,00

Mix di cioccolati €. 3,50

CHIEDI CONSIGLIO AL NOSTRO PERSONALE.

LE BEVANDE

APERITIVI

Gingerino/Crodino/Sanbitter	€. 2,70
Campari soda	€. 2,70
Aperitivo analcolico/alcolico della casa	€. 4,00
Spritz Aperol/Campari	€. 4,00
Aperol/Campari Lemon	€. 4,50
Hugo	€. 4,00
Aperitivo Green P31	€. 4,00
Mimosa	€. 4,00
Americano	€. 5,50
Gin Tonic	€. 7,00
French 75.2	€. 7,00
Negroni	€. 7,00

LE ACQUE

Acqua Panna (0,75)	€. 3,00
Acqua S. Pellegrino (0,75)	€. 3,00
Acqua Microfiltrata gas/naturale (0,75)	€. 2,00

LE BIBITE

Acqua tonica / Cedrata "Tassoni" cl. 18	€. 2,70
Lemonsoda cl. 20	€. 2,70
Tè Freddo (pesca o limone)	€. 3,00
Coca Cola / Coca zero /Fanta / Sprite cl. 33	€. 3,00

VINO SFUSO

	cl. 25	cl. 50	cl. 100
Bianco frizzante	€. 2,70	€. 5,30	€. 10,00
Rosso	€. 2,70	€. 5,30	€. 10,00
Rabosello	€. 2,90	€. 5,70	€. 11,00

LE BIRRE ALLA SPINA

cl. 30 / cl. 50

Fischer Blonde

(5,2% vol. - Francese – colore chiaro)

€. 3,50 / €. 5,50

Messina “Cristalli di sale”

(5,00% vol. - Italiana – colore chiaro)

€. 4,00 / €. 6,00

Ciney

(7,00% vol. – Belgio – colore scuro)

€. 4,00 / €. 6,00

Birra a ROTAZIONE

(chiedi al personale di sala)

€. 4,00 / €. 6,00

BIRRA IN BOTTIGLIA CECOSLOVACCHE *Novità*

LITOVEL CLASSIC cl. 50

(4,2% vol. – colore giallo – leggermente amarognola)

€. 6,00

LITOVEL DARK PREMIUM cl. 50

(4,8% vol. – colore scuro – piacevolmente amara)

€. 6,00

LITOVEL POMPELMO ROSA - FREE ALCOL cl. 50

(0,5% vol. – colore scuro - gusto pompelmo)

€. 6,00

LITOVEL CERNY AL LIMONE cl. 50

(4,0% vol. – colore scuro – gusto limone)

€. 6,00

BIRRA BERNARD (*SENZA GLUTINE*) cl. 50

(4,9% vol. – colore giallo – delicata)

€. 6,00

LOBKOWICZ IPA

(5,4% vol. – colore ambrata)

€. 6,00

WEIZEN cl. 50 *World Beer Awards 2019*

(4,8% vol. - colore dorata)

€. 6,00

BIRRIFICIO “ALMOND22” (PESCARA – ITALIA)

BLANCHE DE VALERIE

(4,5% vol. – birra bianca) cl. 75

€. 18,00

FARROTTA

(5,6% vol. – birra chiara con farro) cl. 75

€. 18,00

IRIE

(5,6% vol. – birra chiara Golden Ale) cl. 75

€. 18,00

CAFFETTERIA

Caffè (Selezione 1862 Premium Julius Meinl)	€. 1,50
Decaffeinato	€. 1.60
Caffè corretto	€. 2,00
Orzo	€. 1,50
Ginseng	€. 1,80
Cappuccino	€. 2,00
Selezione di Tè	€. 2,60
Selezione di Tisane	€. 2,60
Cioccolata calda	€. 3,00

LA DISTILLERIA

Liquore della Casa	€. 4,00
Amaro	€. 4,00
Grappe	€. 4,00
Distillati	€. 5,00/7,00
Cognac	€. 5,00/9,00
Rhum	€. 7,00/9,00

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.

Alcuni prodotti possono essere congelati.



Le persone che sono soggette ad allergie o intolleranze alimentari, sono pregate di rivolgersi preventivamente al personale.



ORARIO

Lunedì 12.00 – 14.30 / 18.30 – 24.00
Martedì Chiuso
Mercoledì 12.00 – 14.30 / 18.30 – 24.00
Giovedì 12.00 – 14.30 / 18.30 – 24.00
Venerdì 12.00 – 14.30 / 18.30 – 24.00
Sabato 12.00 – 14.30 / 18.30 – 24.00
Domenica 12.00 – 14.30 / 18.30 – 24.00

Seguici su:



Via Luciano Lama, 3 - 37045 Legnago (VR) - Tel. 0442 190 80 71 - C.F. / P.IVA 04817840236

www.ziomo.it