

# 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.

**Tutte le pizze saranno identificate da un'ostia di riso commestibile con il logo *Zio Mo'* e la dicitura **SENZA GLUTINE**.**

## 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

€ 37,00

## Mediterranea

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

€ 28,50

## Campagnola

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

**dopo cottura:** grana padano

€ 28,50

## Light

Fior di latte, prosciutto cotto, zucchine alla griglia, briè,

**dopo cottura:** grana padano

€ 29,50

## Amatriciana

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, pecorino romano DOP, guanciale, **dopo cottura:** pepe cuvèe

€ 29,50

## Friarielli & Salsiccia

Provola affumicata, friarielli, salsiccia mantovana,

**dopo cottura:** grana padano

€ 29,50

## Ci.To.Ca.

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

€ 30,00

## America

Fior di latte, misto funghi gourmet, pancetta affumicata e salamino piccante € 31,00

## SuperpikKa **Novità!**

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, peperoni, spianata calabra,

**dopo cottura:** porchetta e maionese al tabasco

€ 34,00

## Dolomitica **Novità!** *Consigliata con il vino "Chianti"*

Pomodoro, fior di latte, speck, gorgonzola, misto funghi gourmet e salamino piccante

€ 35,00

## Bel colpo Renato

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

**dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi

€ 35,00

## Fumè **Novità!** *Consigliata con la birra "Guinness"*

Provola affumicata, **dopo cottura:** melanzane, carpaccio di Black Angus leggermente affumicato e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie

€ 35,00

## Lago Magico

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

€ 38,50

*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 € 19,00

## Sua Maestà

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

**dopo cottura:** crema di basilico di nostra preparazione € 13,50

## Alpe Adria

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

€ 18,00

## Preziosa

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

**Dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi, straciatella e marmellata di zucca e zenzero

€ 19,00

## La Mia Parmigiana

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino, melanzana frita, Parmigiano Reggiano 40 mesi, **dopo cottura:** basilico fresco

€ 19,50

## Incontri **Novità!**

Mozzarella di bufala DOP, taleggio, verza stufata,

**dopo cottura:** pancetta cotta a bassa temperatura e piastrata € 19,50

## Noci e....

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, **dopo cottura:** noci,

arrosto di culaccia alta qualità e scaglie di Provolone del Monaco DOP € 20,50

## Oceanica **Novità!** *Consigliata con la birra "Dama Bianca"*

Mozzarella di bufala DOP, pancetta affumicata, **dopo cottura:** insalatina, gamberoni ai ferri, guacamole aromatizzato al cumino e scaglie di pomodoro

€ 20,50

## Olimpo

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

Black Angus leggermente affumicato, scaglie di Monte Veronese di malga € 21,00

## 7 Settembre *Consigliata con la birra "Entropia"*

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina, salmone selezionato fumé di nostra preparazione, guacamole aromatizzato al cumino € 21,50

### 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 € 22,00

### Trentina

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** rucola, carne salà Trentina, stracciatella, perle al tartufo e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie € 23,00

### 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 € 23,00

### Ribelle

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina, salmone selezionato fumé di nostra preparazione, stracciatella, semi di sesamo tostati, perle di agro di lampone € 23,00

### Mare Nero

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

### Iberica *Novità!*

Mozzarella di bufala DOP, invidia belga caramellata, **dopo cottura:** pluma di maialino iberico marinata alla senape, caramello di aceto balsamico e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie € 28,00

## LE GOURMET IMBOTTITE

*(Base con Farina di RisoCrockizza)*

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

### Favoloso Crunch

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

### Porchetta Crunch *Novità!* *Consigliata con la birra "Gotha"*

Provola di Agerola, peperoni, **dopo cottura:** porchetta e maionese € 18,00

# 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 *Consigliata con il vino "Lugana"*

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 *Consigliata con il vino "Trebiano"*

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, porcini, salamino piccante € 12,50

## Primitiva *Novità!*

Pomodoro, fior di latte, capperi di Pantelleria, acciughe di Sicilia, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata

€ 13,00

## Italiana *Consigliata con il vino "Fulvio Beo"*

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

## Oceanica **Novità!**

Fior di latte, pancetta affumicata, **dopo cottura:** insalatina, gamberoni ai ferri, guacamole aromatizzato al cumino e scaglie di pomodoro

€. 17,50

## 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

## Dolomitica **Novità!** *Consigliata con il vino "Chianti"*

Pomodoro, fior di latte, speck, gorgonzola, misto funghi gourmet e salamino piccante

€. 19,00

# 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

Provola di Agerola, friarielli, doratura di grana padano,  
**dopo cottura:** arrosto di culaccia alta qualità

€. 14,00

## Rosa Nera

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

€. 14,50

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

# LE PIZZE SENZA ETA'

*(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)*

<b>Marinara</b> Pomodoro, olio evo profumato all'aglio, origano	€. 4,50
<b>Margherita</b> Pomodoro, fior di latte	€. 6,50
<b>Romana</b> Pomodoro, fior di latte, acciughe di Sicilia, origano di Sicilia	€. 9,00
<b>Prosciutto-Funghi</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon	€. 9,50
<b>4 Formaggi</b> Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina	€. 10,00
<b>Pugliese</b> Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, olive di Riviera	€. 10,00
<b>Tonno cipolla</b> Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all'olio d'oliva	€. 10,00
<b>Carbonara</b> Pomodoro, fior di latte, pancetta affumicata, uovo, <b>dopo cottura:</b> grana padano	€. 10,40
<b>Tirolese</b> Pomodoro, fior di latte, würstel, <b>dopo cottura</b> speck del Tirolo	€. 10,60
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	€. 10,80
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata	€. 10,80
<b>Gorgonzola &amp; Crudo</b> Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, <b>dopo cottura:</b> prosciutto Crudo 24 mesi	€. 12,30

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

## LE PIZZE BABY

<b>Biancaneve</b> Pomodoro, fior di latte	€. 5,00
<b>Re Leone</b> Pomodoro, fior di latte, würstel, patate fritte	€. 6,50
<b>Paperino</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€. 6,00
<b>Peppa Pig</b> Pomodoro, fior di latte, salsiccia mantovana, patate fritte	€. 6,50



# LE 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

## Bomba **Novità!**

Pomodoro, fior di latte, **dopo cottura:** porchetta e patatine fritte

€ 14,50

## Gorgonzola & Crudo

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP,

**dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi

€ 15,30

## 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”

Fior di latte, würstel, doratura al grana padano, **dopo cottura:** patatine fritte € 13,00

## Atomico “PANCIOOTTO”

Fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina,

**dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi e mascarpone

€ 15,50

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

**Tutte le pizze possono essere farcite con mozzarella **SENZA LATTOSIO.****

# LA CUCINA

## ANTIPASTI

### Tagliere misto

La nostra selezione di salumi e formaggi misti

€. 11,00

### Parmigiana di Melanzane **Novità!**

Su base di pomodoro al sugo datterino

€. 11,00

### Crudo & Burrata

Prosciutto Crudo 24 mesi e Burrata pugliese DOP

€. 11,50

### Salmone

Carpaccio di salmone selezionato fumé di nostra preparazione, servito su misticanza

€. 12,00

## 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 alle ortiche (minimo 2 persone) **Novità!**

Mantecato al formaggio caprino

€. 12,00

### Gnocchi di Patata **Novità!**

con pomodoro al sugo datterino e basilico fresco

€. 11,00

### Fettuccina al ragù di anatra come vuole la tradizione

€. 13,00

### Maccheroni "Al Torcolo" **Consigliata con il vino "Montepulciano"**

al sugo di Asino come vuole la tradizione

€. 13,00

### Bauletti All'Astice

Al sugo di pomodorini demi-sec e basilico fresco

€. 15,00

## 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

### Tagliata di Manzo

Con rucola e grana oppure peperoni e caramello di aceto balsamico

€. 18,50

### Costoletta di Iberico alla Milanese con salsa tartara

€. 19,00

### Pluma **Novità!** **Consigliata con il vino "Valpolicella"**

Di maialino iberico con insalata belga caramellata e riduzione di aceto balsamico

€. 21,50

### Costata di Scottona (gr. 500/600)

€. 26,00

# BURGER

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

## **BUDDY** *Novità!*

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, leerdammer, insalata e ketchup € 14,00

## **CALABRO** *Novità! Consigliata con la birra "Bock"*

Hamburger di Tastasal 200 gr., peperoni, spianata calabra e maionese € 17,50

## **N' OVO** *Novità!*

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, uovo all'occhio di bue, insalata, leerdammer, pomodoro, bacon e salsa BBQ € 17,50

## **SICILIANO** *Novità! Consigliata con la birra "Keller"*

Hamburger di Tastasal 200 gr., ricotta, pomodorini e melanzane alla griglia € 17,50

## **TRENTINO**

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, speck del Tirolo, salsa funghi e insalata € 17,50

## **VEGETARIANO**

Melanzane, zucchine, mozzarella di bufala, rucola e pomodorini demi-sec € 17,50

**Scegli le 2 salse da abbinare al tuo burger:**

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

# CONTORNI

Insalata mista	€ 4,50
Verdura cotta	€ 4,50
Patate fritte	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00

# I NOSTRI DESSERT

(Tutti preparati da chef Mattia Gobeo)

## **Tiramisù** *(senza glutine)*

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

## **Passione Tropicale** *(senza glutine)* **Novità!**

Base morbida, mousse al frutto della passione, gel di mango e gelato cocco-lime €. 7,00

## **Babà Zio Mo'**

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

## **Milky** *(senza glutine)* **Novità!**

Biscotto con semifreddo alla nocciola del Piemonte IGP, gelato allo yogurt, cuore fondente al caramello e glassa rocher €. 7,00

## **Bignolata**

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

## **Parfait** *(senza glutine e senza lattosio)* **Novità!**

Semifreddo alla mandorla e armelline con cuore all'amarena e glassa al cioccolato/mandorla €. 6,50

## **Red Berry** *(senza glutine)* **Novità!**

Base morbida, mousse al lampone, cremoso al cioccolato bianco e sorbetto alla menta €. 7,00

**Sbrisolona** abbinata alla grappa morbida €. 6,00

## **Il greco** *(senza glutine)*

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

**Sorbetto al cucchiaino** *(senza glutine)* €. 3,00

**Gelato** *(senza glutine)* di nostra produzione €. 3,00

Coperto €. 2,50

# PER UN FINALE DOLCE.. LASCIATI COCCOLARE DAI NOSTRI CIOCCOLATI..

Cioccolato singolo	€. 3,00
Mix di cioccolati	€. 3,50

(TULAKALUM 75%, TAÏNORI 64, ORIZABA 39%, BLOND® DULCEY 35%)

## ABBINA UN DISTILLATO:

### **RUM** da €. 7,00/9,00

- ~ Zacapa Centenario 23YO
- ~ Diplomatico Reserva Exclusiva
- ~ Gold of Mauritius Dark
- ~ Gold of Mauritius Dark Solera
- ~ Cane Island Cuba Grand Anejo
- ~ Don Papa Baroko
- ~ Barcelo Imperial
- ~ Barcelo Blanco
- ~ Appleton Estate Reserve 8YO

### **COGNAC** da €. 6,00/8,00

- ~ Merlet VS
- ~ Merlet VSOP
- ~ Couvoisier VS
- ~ Martell VS

### **WHISKY** da €. 4,00/7,00

- ~ Glent Grant
- ~ Black and White
- ~ Journeyman White Rye
- ~ Journeyman Last Feather Rye

# LE BEVANDE

## APERITIVI

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

## LE ACQUE

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

	<b>cl. 25</b>	<b>cl. 50</b>	<b>cl. 100</b>
Bianco frizzante	€. 2,70	€. 5,30	€. 10,00
Rabosello	€. 2,90	€. 5,70	€. 11,00

## LE BIRRE ALLA SPINA

cl. 30 / cl. 50

### Fischer Blonde

(Francese – colore chiaro – Grado: 5,2%)

€ 4,00 / € 6,00

### Messina “Cristalli di sale”

(Italiana – colore chiaro – Grado: 5,0%)

€ 4,40 / € 6,50

### Ciney

(Belgio – colore scuro – Grado: 7,0%)

€ 4,40 / € 6,50

### Birra Speciale a rotazione

(chiedi al personale di sala)

€ 4,80 / € 7,50

## BIRRA IN BOTTIGLIA

### Dama Bianca (Italia) cl. 33

Azienda: Hibu – Stile birra: Ipa – Colore: Chiara  
Grado: 5,5%

€ 5,00

### Entropia (Italia) cl. 33

Azienda: Hibu – Stile birra: Ale – Colore: chiara  
Grado: 4,5%

€ 5,00

### Gotha (Italia) cl. 33

Azienda: Hibu – Stile birra: Strong Ale – Colore: Chiara  
Grado: 7,7%

€ 5,00

### loi (senza glutine) (Italia) cl. 33

Azienda Agricola Alturis - Stile birra: Pale Ale - Colore: Chiara  
Grado: 4,7%

€ 6,50

### Monchshof Bockbier (Germania) cl. 50

Azienda: Kulmbacher - Stile birra: Bock – Colore: Rossa  
Grado: 6,9%

€ 7,00

### Monchshof Hell (Germania) cl. 50

Azienda: Kulmbacher – Stile birra: Lager – Colore: Chiara  
Grado: 4,9%

€ 7,00

### Monchshof Kellerbier (Germania) cl. 50

Azienda: Kulmbacher – Stile birra: Keller – Colore: Chiara  
Grado: 5,4%

€ 7,00

### Monchshof Kapuziner Hefe Weizen (Germania) cl. 50

Azienda: Kulmbacher – Stile birra: Weizen – Colore: Chiara  
Grado: 5,4%

€ 7,00

### Guinness West Indies Porter (Irlanda) cl. 50

Azienda: Diageo – Stile birra: Porter – Colore: Scura  
Grado: 6,0%

€ 9,00

## BIRRIFICIO “ALMOND22” (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	€. 5,00



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.



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



PESCE



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI



SOIA



ARACHIDI



UOVA

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](http://www.ziomo.it)



# CARTA VINI

# VINI BIANCHI



Custoza Selezione "Vigne Alte" DOC	Zeni (VR)	€. 2,50	€. 18,00
Soave "Vigneto Terre Lunghe" DOC	Vicentini Agostino (VR)		€. 19,00
Soave Superiore "Il Casale" DOC	Vicentini Agostino (VR)		€. 31,00
Soave Classico Superiore "Bucciato" DOCG	Ca' Rugate (VR)		€. 31,00
Lugana Doc	Castrini (BS)	€3,00	€. 21,00
Pinot Bianco DOC "Lithos"	Weger (BZ)		€. 23,00
Gewurztraminer DOC "Artyo"	Weger (BZ)		€. 27,00
Pinot Grigio DOC "Colli Orientali" <b>BIO</b>	Vigna Lenuzza (UD)		€. 28,00
Sauvignon DOC "Colli Orientali" <b>BIO</b>	Vigna Lenuzza (UD)		€. 28,00
Ribolla Gialla DOC "Colli Orientali" <b>BIO</b>	Vigna Lenuzza (UD)		€. 28,00
Roero Arneis DOCG	Pescaja (AT)		€. 27,00
Passerina <b>BIO</b> e <b>VEGAN</b>	Cantina dei Colli Ripani (AP)	€. 3,50	€. 22,00
Trebbiano DOC "Duca Minimo" <b>BIO</b>	La Cascina del Colle (CH)	€. 3,00	€. 19,00
Pecorino IGT <b>BIO</b>	La Cascina del Colle (CH)		€. 21,00

Riesling Mosella Kabinett Trocken BIO e VEGAN	Rebenhof (Germania)		€ 35,00
Viognier	Grès Saint Paul (Francia)		€ 26,00
Bordeaus Blanc "Valentine" 2018	Lamothé de Haux (Francia)		€ 39,00
Chablis 2019	Domaines Des Malandes (Francia)		€ 39,00
Cremant D'Alsace	Albert Mann (Francia)		€ 42,00

## VINI ROSATI



Prosecco Rosè Brut DOC	Rocca dei Forti (AN)	€ 3,50	€ 21,00
Chiaretto di Bardolino Classico DOC	Zeni (VR)		€ 21,00
Spumante Metodo Classico "Fulvio Beo Rosè"	Ca' Rugate (VR)	€ 4,00	€ 25,00
Cerasuolo DOC BIO	La Cascina del Colle (CH)		€ 21,00
Franciacorta Rosè Millesimato Pas Dosè 2018 – BIO	Biondelli (BS)		€ 46,00
Champagne Brut Nature Rosè	Drappier (Francia)		€ 53,00
Champagne Rosè Brut Grand Cru	Henriet-Bazin (Francia)		€ 72,00

# LE BOLLICINE



Lessini Durello Brut DOC	Torre Dei Vescovi	€. 3,00	€. 19,00
Lessini Durello Riserva DOC	Ca' Rugate (VR)		€. 32,00
Prosecco Brut - <b>BIO</b>	La Vigna di Sarah (TV)	€. 3,00	€. 20,00
Prosecco Brut Millesimato DOC	Sommariva (TV)		€. 23,00
Falanghina Spumante	La Cascina del Colle (CH)		€. 22,00
Spumante Metodo Classico "Fulvio Beo"	Ca' Rugate (VR)	€. 4,00	€. 27,00
Franciacorta Brut DOCG – <b>BIO</b>	Biondelli (BS)	€. 5,00	€. 33,00
Franciacorta Saten DOCG – <b>BIO</b>	Biondelli (BS)		€. 36,00
Franciacorta Millesimato DOCG – <b>BIO</b> "2015"	Biondelli (BS)		€. 46,00
Champagne Blanc de Blancs	Drappier (Francia)		€. 49,00
Cuvée Expression	Elise Dechannes (Francia)		€. 69,00
Champagne Premier Cru <b>BIO</b>	Henriet-Bazin (Francia)		€. 69,00

# VINI ROSSI



Valpolicella Classico DOC cl. 375	Villa Spinosa		€ 11,00
Valpolicella Classico DOC cl. 75	Villa Spinosa		€ 21,00
Bardolino Classico Selezione "Vigne Alte" DOC	Zeni (VR)	€ 3,00	€ 20,00
Valpolicella DOC "Boccalucce"	Vicentini Agostino (VR)	€ 3,50	€ 22,00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC cl. 375	Villa Spinosa		€ 19,00
Valpolicella Ripasso Superiore DOC cl. 75	Villa Spinosa		€ 29,00
Valpolicella Superiore DOC "Idea Bacco"	Vicentini Agostino (VR)		€ 27,00
Amarone Classico DOCG	Zardini Pietro (VR)		€ 43,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Villa Spinosa		€ 45,00
Amarone della Valpolicella DOCG "Punta 470"	Ca' Rugate (VR)		€ 49,00
Lacrima di Morro D'Alba DOC	Cantina dei Colli Ripani (AP)		€ 22,00
Dolcetto d'Alba DOC	Broccardo (CN)		€ 22,00
Barbera d'Alba DOC	Broccardo (CN)		€ 26,00

Nebbiolo Langhe DOC	Broccardo (CN)		€ 29,00
Chianti DOCG	Tenuta di Poppiano (FI)	€ 3,50	€ 23,00
Morellino di Scansano DOCG	Tenuta di Poppiano (FI)		€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC "Duca Minimo" <b>BIO</b>	La Cascina del Colle (CH)	€ 3,00	€ 20,00
"Terrebaciate" (Syrah)	La Cascina del Colle (CH)		€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC "Mammut"	La Cascina del Colle (CH)		€ 32,00

# VINI DA DESSERT



Moscato d'Asti DOCG – cl. 75	Criolin (AT)		€ 25,00
Recioto di Soave DOCG "La Perlara" – cl. 50	Ca' Rugate (VR)	€ 6,50	€ 34,00
Recioto della Valpolicella Classico DOCG "Francesca Finato Spinosa" cl. 50	Villa Spinosa		€ 35,00
Recioto della Valpolicella DOCG "L'Eremita" – cl. 50	Ca' Rugate (VR)	€ 7,50	€ 39,00
Passito Petit Manseng – cl. 50	Terenzi (GR)		€ 41,00
Passito "La Cuenta" - cl. 75	Monsupello (PV)		€ 49,00