

“NON ESISTE NULLA CHE NON POSSA
ESSERE RISOLTO CON UN SORRISO
E LA MIA PIZZA” ®

Stefano Miozzo

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 lieviti 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.

IN ATTESA ORDINA UN APERITIVO...

Gingerino/Crodino/Sanbitter/ Campari soda	€. 3,00
Aperitivo analcolico della casa	€. 4,50
Spritz Aperol / Campari	€. 5,00
Spritz Select / P31	€. 5,00
Aperol / Campari Lemon	€. 5,00
Hugo	€. 5,00
Mimosa (Durello e succo d'arancia)	€. 5,00
Americano (Campari, vermouth e seltz)	€. 6,50
Gin Tonic (Gin e tonica)	€. 7,50
Dry Martini (Gin, martini bianco)	€. 7,50
Milanese Gin Tonic (Campari, gin e tonica)	€. 7,50
Negroni (Gin, campari e vermouth)	€. 7,50
Daiquiri (Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero)	€. 7,50
Old Fashioned (Whisky, angostura, zolletta di zucchero e seltz)	€. 7,50
My Disaronno Sour (Disaronno, succo di limone, zucchero, angostura)	€. 7,50
Americano ZIO MO' (<i>produzione limitata</i>) (Ghiaccio, Vermouth rosso e Campari invecchiati in botte di legno di nostra produzione, acqua, gocce di angostura, arancia e limone.)	€. 8,50

LE SFIZIOSITA'

Anelli di Cipolla (8 pezzi)	€. 3,00
Olive all'ascolana (6 pezzi)	€. 3,50
Mozzarella stick (6 pezzi)	€. 3,50
Verdure Pastellate	€. 4,00
Chilli Cheese (6 pezzi)	€. 4,80
Misto dello Chef (consigliato per 2/3 persone) Tutte le tipologie di fritti	€. 14,00

LE PIZZE “SENZA GLUTINE”

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

Zio Mo’

Fior di latte, gorgonzola DOP,

dopo cottura: pancetta “Giovanna” e mostarda di pere e noci € 19,50

Margherita

Pomodoro al sugo, fior di latte

€ 10,00

Prosciutto-Funghi

Pomodoro al sugo, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

€ 13,00

Capricciosa

Pomodoro al sugo, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi € 14,30

4 Stagioni

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

€ 14,30

4 Formaggi

Pomodoro al sugo, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina € 13,50

Jankee “PANCOTTO”

Fior di latte, würstel, doratura al grana padano, **dopo cottura:** patatine fritte € 13,50

Tonno cipolla

Pomodoro al sugo, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all’olio d’oliva

€ 13,50

Friarielli & Salsiccia

Consigliata con la birra “Lucky Brews Apollo”

Provola affumicata, friarielli, salsiccia mantovana,

dopo cottura: grana padano

€ 15,40

Frutti dell'orto

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

€ 15,50

Gorgonzola & Crudo

Pomodoro al sugo, fior di latte, gorgonzola DOP,

dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi

€ 15,80

La Favola

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

€ 15,90

Diavola

Pomodoro al sugo, fior di latte, peperoni, spianata calabra, olive Kalamata,

dopo cottura: grana padano

€ 16,00

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

Tutte le pizze possono essere farcite con mozzarella SENZA LATTOSIO.

LE GOURMET AD ALTA IDRATAZIONE

(Base con Farina di RisoCrockizza)
[\(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI\)](#)

Zio Mo'

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola DOP,

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

€ 19,50

Sua Maestà

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

dopo cottura: crema di basilico di nostra preparazione

€ 14,50

Cantabrico

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino,

dopo cottura acciughe del Cantabrico e zest di limone

€ 20,00

Preziosa

Consigliata con il cocktail "Gin Tonic"

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

Dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi, stracciatella e

marmellata di zucca e zenzero

€ 19,50

La Mia Parmigiana

Consigliata con la birra "CorSENDONK Agnus Tripel"

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino,

melanzana frita, Parmigiano Reggiano 40 mesi,

dopo cottura: basilico fresco

€ 20,50

Veronesi Tutti Matti

Fior di latte, crema allo zafferano, salsiccia mantovana,

fonduta di formaggio Veja

€ 21,00

La Tartare

Consigliata con il vino "Montepulciano"

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

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di scarola riccia,

150 gr. di Tartare di Angus Italiano, senape di Digione e

Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie

€ 21,50

Olimpo

Mozzarella di bufala DOP, porcini gourmet,

dopo cottura: carpaccio di Black Angus leggermente affumicato

e scaglie di Monte Veronese di malga

€ 22,00

Miss Sophia **Novità!!!**

Fior di latte, crema di zafferano, porcini gourmet,

dopo cottura: Speck cotto e

Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie

€. 22,50

Lago Magico

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, porcini gourmet,

dopo cottura: petto d'oca affumicato e lamelle di tartufo di stagione

€. 22,50

Giulietta e Romeo

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione,

tatakì di tonno scaloppato con semi di sesamo, maionese al wasabi

e scaglie di pomodoro

€. 23,00

Atto Secondo

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione,

carpaccio di black Angus leggermente affumicato,

burrata Pugliese DOP, perle di agro di lampone e

scaglie di Monte Veronese di malga

€. 23,50

Mare Nero

Consigliata con il cocktail "Gin Tonic"

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini demi-sec, aglio nero

di Voghera DOP, **dopo cottura:** stracciatella, acciughe

del mar Cantabrico e polvere di capperi

€. 23,50

Ribelle

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione,

salmone selezionato fumé di nostra preparazione, stracciatella,

semi di sesamo tostati, perle di agro di lampone

€. 23,50

LE GOURMET IMBOTTITE

(Base con Farina di RisoCrockizza)

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

Favoloso Crunch

Stracciatella, mortadella "Favola" e granella di pistacchio di Bronte

€. 17,50

Idea di Hamburger

Consigliata con la birra "Corsendonk Gold Tripel"

(Impasto con mais, crosta croccante e cuore morbido)

Fior di latte, Provola affumicata, peperoni,

dopo cottura: 150 gr. di Tartare di Angus Italiano, salsa tartara,

pancetta affumicata croccante e insalatina di stagione

€. 22,50

LE PIZZE IN PALA

(Base ad alta idratazione con Farina IntegralCrockizza)

(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

€ 38,00

Mediterranea

Consigliata con il cocktail "Old Fashioned"

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

€ 30,50

Light

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

dopo cottura: grana padano

€ 30,50

Friarielli & Salsiccia

Consigliata con il vino "Valpolicella"

Provola affumicata, friarielli, salsiccia mantovana,

dopo cottura: grana padano

€ 30,50

Amatriciana **Consigliata con la birra "Keller Pils"**

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, guanciale,

dopo cottura: pecorino e pepe cuvée

€ 31,00

L'imperiale

Consigliata con la birra "Premiun Pils"

Fior di latte, **dopo cottura:** verdurina di stagione, prosciutto Crudo 24 mesi, stracciatella, perle al tartufo e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie

€ 31,00

Contadina **Novità!!!**

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, cipolla, gorgonzola DOP e salsiccia mantovana

€ 31,00

Ci.To.Ca.

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

€ 33,00

Bel colpo Renato

Consigliata con il vino "Chianti"

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

dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi

€ 36,00

Dolomitica

Consigliata con il cocktail "Old Fashioned"

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, speck, gorgonzola, misto funghi gourmet e salamino piccante

€ 37,00

Bosco Incantato

Fior di latte, porcini gourmet, **dopo cottura:** lamelle di tartufo di stagione e scaglie di Parmigiano Reggiano 40 mesi

€ 39,50

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

LA RUOTA DI CARRO

(Escluso il sabato sera)

È una pizza molto grande e sottile ma allo stesso tempo croccante e gustosa.

Le nostre "RUOTA DI CARRO" sono da circa Ø 40 CM.

Cosacca

Pomodoro al sugo datterino, basilico, grana padano e olio evo € 10,00

Marinara

Pomodoro al sugo datterino, olio profumato all'aglio, acciughe di Sicilia e origano € 12,00

Margherita

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, grana padano e olio evo € 12,00

Pikantina

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, salamino piccante e olio evo. € 13,50

Scaligera

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, pancetta pepata, funghi e olio evo € 15,50

Parigina

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, gorgonzola DOP, olio evo, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi € 16,50

I PANCIOTTI DAL 2013

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

Scarpetta

Fior di latte, basilico, doratura di grana padano, a parte ciotolina di pomodoro al sugo datterino € 10,00

Luna Rossa

Fior di latte, radicchio, gorgonzola DOP, salamino piccante dorato al grana padano € 13,00

Lei

Fior di latte, briè, funghi champignon, doratura di grana padano, **dopo cottura:** insalatina di stagione, prosciutto Crudo 24 mesi € 13,50

Lui

Fior di latte, gorgonzola DOP, funghi champignon, salamino piccante, doratura di grana padano, **dopo cottura:** carpaccio di black Angus leggermente affumicato € 14,50

Villano

Fior di latte, patate al forno profumate al rosmarino, brie, misto funghi gourmet dorati al grana padano, **dopo cottura:** speck del Tirolo € 14,50

Brigante

Fior di latte, funghi champignon, gorgonzola DOP, pancetta affumicata, dorata al grana padano, a parte ciotolina di pomodoro al sugo datterino € 15,00

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

€ 16,50

Fantasia di carciofi

Fior di latte, crema di carciofi, carciofi,

dopo cottura: grana padano

€ 11,00

Parmigiana

Consigliata con il vino "Lugana"

Pomodoro, fior di latte, melanzane alla griglia,

dopo cottura: grana padano

€ 11,50

Kika

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

€ 12,00

Delizia

Consigliata con il vino "Lugana"

Pomodoro, fior di latte,

dopo cottura: mascarpone, prosciutto Crudo 24 mesi

€ 12,00

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini demi-sec.

e crema di basilico

€ 12,00

Frutti dell'orto

Consigliata con la birra "Alpirsbacher Weizen"

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

€ 12,50

Capriccio di Bosco

Fior di latte, misto funghi gourmet, crema tartufata,

dopo cottura: grana padano

€ 12,50

Alta Quota

Consigliata con il vino "Trebiano"

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

€ 13,50

Primitiva

Consigliata con la birra "Lucky Brews "Gonzo"

Pomodoro, fior di latte, capperi di Pantelleria, acciughe di Sicilia,

prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata

€ 13,50

Calabra

Pomodoro, fior di latte, crema nduja, peperoni, spianata calabra

e olive Kalamata

€ 14,00

Italiana

Pomodoro, **dopo cottura:** pomodorini demi-sec, insalatina di stagione, prosciutto Crudo 24 mesi, burrata Pugliese DOP € 14,00

Kaori

Pomodoro, fior di latte, philadelphia, patate al forno profumate al rosmarino, **dopo cottura:** pomodorini demi-sec e speck del Tirolo € 14,00

La Gricia Di Fuoco **Novità!!!**

Fior di latte, pecorino, **dopo cottura:** pepe cuvèe, guanciales abbrustolito al tavolo € 14,00

Valtellina

Pomodoro, fior di latte, briè, **dopo cottura:** insalatina di stagione, bresaola e scaglie di grana padano € 14,00

Trentina

Fior di latte, stracchino, misto funghi gourmet, **dopo cottura:** insalatina di stagione carne salà e scaglie di grana padano € 14,50

Golosa **Consigliata con la birra "Lucky Brews Brando"**

Pomodoro, fior di latte, cipolla, peperoni, salsiccia Mantovana, spianata calabrese, olive Kalamata, **dopo cottura:** grana padano € 16,00

Frutti di Mare

Pomodoro, fior di latte, frutti di mare prezzemolati di nostra preparazione € 16,00

Bologna **Consigliata con il vino "Trebiano"**

Pomodoro, fior di latte, leerdammer, gorgonzola DOP, peperoni, würstel, pancetta affumicata, salamino piccante, **dopo cottura:** mortadella IGP, maionese € 16,00

Mare e Monti

Pomodoro, fior di latte, frutti di mare prezzemolati di nostra preparazione e misto funghi gourmet € 18,00

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 € 19,00

LE PIZZE SENZA ETA'

(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)

Marinara	Pomodoro, olio evo profumato all'aglio, origano	€. 5,00
Margherita	Pomodoro, fior di latte	€. 7,00
Romana	Pomodoro, fior di latte, acciughe di Sicilia, origano di Sicilia	€. 9,50
Prosciutto-Funghi	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon	€. 10,00
4 Formaggi	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina	€. 10,50
Pugliese	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, olive di Kalamata	€. 10,50
Tonno cipolla	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all'olio d'oliva	€. 10,50
Carbonara	Pomodoro, fior di latte, pancetta affumicata, uovo, dopo cottura: grana padano	€. 10,90
Tirolese	Pomodoro, fior di latte, würstel, dopo cottura: speck del Tirolo	€. 11,10
Capricciosa	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	€. 11,30
4 Stagioni	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata	€. 11,30

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

LE PIZZE BABY

Biancaneve	Pomodoro, fior di latte	€. 5,50
Paperino	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€. 6,50
Re Leone	Pomodoro, fior di latte, würstel, patate fritte	€. 7,00
Peppa Pig	Pomodoro, fior di latte, salsiccia mantovana, patate fritte	€. 7,00

I NOSTRI IMPASTI

PIZZA CLASSICA

È una farina di grano tenero tipo "1", 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 tostata integrale e di grano duro per un apporto nutrizionale più completo.
Lievitazione con lievito madre e lievito di birra.

PIZZA "GOURMET"

Base ad alta idratazione con Farina di RisoCrockizza

Miscela di farina di grano tenero tipo "1", semolino di riso, farina di soia tostata integrale 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 IntegralCrockizza

Farina integrale di grano tenero con germe e pezzi di grano (la farina assorbe oltre l'80% di acqua). Può contenere traccia di farina di soia.
Lievitazione con lievito madre e lievito di birra.

PIZZA "RUOTA DI CARRO"

Farina di tipo "0" e può contenere traccia di farina di soia.
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.
Lievitazione con lievito madre senza glutine e lievito di birra.

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.

CUCINA

ANTIPASTI

Crudo e Burrata

Prosciutto Crudo selezione Zio Mo' e burrata pugliese DOP € 10,00

Carpaccio di Cervo

Leggermente affumicato servito su insalatina e panna acida € 12,00

Tagliere misto

La nostra selezione di salumi con giardiniera di nostra produzione € 12,50

Code di Gambero

Avvolte in fili di patate e fritte servite con maionese al curry € 13,00

Le Acciughe del Cantabrico

Servite con crostini al rosmarino e burro salato di Normandia € 14,00

PRIMI PIATTI

Risotto alla veneta (minimo 2 persone)

Carne di maiale tagliata a punta di coltello profumato alla cannella € 13,00

Risotto alla Zucca e Tastasal (minimo 2 persone)

Zucca zuccherissima mantovana e tastasal della tradizione € 13,00

Carbonara

Spaghetto fresco acqua e farina con guanciale, crema di uovo, pepe e pecorino romano DOP € 13,00

Gnocchi della Lessinia

Burro al tartufo e ricotta affumicata scagliata € 13,00

Fettuccine al Farro BIO

Servite con ragù di cervo e tartufo € 15,50

SECONDI

La Grigliata

Salamella, pancetta, costina e coppa servita con polenta abbrustolita € 16,00

Tagliata di Scottona (250 gr.) con rucola e grana

€ 16,50

Stinco di Maiale

In lenta cottura alla birra e servito con crauti (circa 1Kg) € 19,50

Insalata di Mare

Pesce misto di nostra preparazione servito tiepido € 15,00

Tataki di Tonno

Marinato alla Salsa di Soia in crosta di sesamo, leggermente scottato servito su insalatina di scarola riccia € 17,50

BURGER

(Con pane di nostra preparazione ed accompagnati con patate fritte)

(A richiesta anche con pane **SENZA GLUTINE**)

N' OVO

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

CAPRINO & PANCETTA

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, formaggio caprino, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, insalata, maionese € 17,50

IL BLU

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, gorgonzola DOP, cipolla caramellata, pomodorini demi-sec, insalata e bacon € 17,50

TRENTINO

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, salsa ai funghi, speck trentino, cipolla caramellata, insalata € 17,50

PER I PIÙ PICCOLI

OLAF

Hamburger e fritte € 12,00

CARS

Würstel e fritte € 12,00

Scegli le 2 salse da abbinare al tuo burger:

<ul style="list-style-type: none">• Maionese• Ketchup• Senape• Salsa Suocera	<ul style="list-style-type: none">• Salsa Tartara• Maionese al Curry• Salsa BBQ
---	---

CONTORNI

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

Coperto € 3,00

I NOSTRI DESSERT

(Tutti artigianali preparati da chef Mattia Gobeo)

Tiramisù *(senza glutine)*

Savoardi inzuppati nel caffè, crema al mascarpone e cacao amaro €. 6,50

Babà Zio Mo'

Babà in bagna al Rum servito con gelato alla crema fiorentina e salsa calda al cioccolato €. 7,00

Meringata Esotica *(senza glutine)*

Sfoglie di meringa con crema al cioccolato bianco e lime, concassè di mango e ananas servita con gelato al cocco €. 7,00

Tenerina *(senza glutine)*

Torta tenerina al cioccolato fondente, namelaka montata alla nocciola e gelato al caramello €. 7,00

Nuvola *(senza glutine)*

Financier alla mandorla, composta ai frutti di bosco, gelato fior di panna e zucchero filato €. 7,50

Ricotta e Pere *(senza glutine e senza lattosio)*

Morbido alla nocciola, mousse alla ricotta, pere caramellate, Ganache al cioccolato fondente e sorbetto alla pera €. 7,00

Sorbetto al cucchiaio *(senza glutine)*

€. 3,50

Gelato *(senza glutine)*

€. 3,00

Caffè Zio Mo' (Shakerato)

Con caffè, Rum e bayles €. 5,00

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

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

ARAGUANI 100% - KUMUNTU 80% - TULAKALUM 75%
ORIZABA 39% - IVOIRE 35%

RICHIEDI

LA CARTA DEI DISTILLATI
AL PERSONALE DI SALA
PER UN ABBINAMENTO
PERSONALIZZATO..

LE BEVANDE

BIRRA IN BOTTIGLIA

Superior (Italia) cl. 33 (senza glutine) Azienda: Pedavena - Stile birra: Lager - Colore: Chiara - Grado:5.2%	€. 5,00
Lucky Brews "Gonzo" (Italia) cl. 33 Stile Birra: Session Ipa – Colore: Chiara – Grado: 3,8%	€. 5,50
Lucky Brews "Apollo" (Italia) cl. 33 (senza glutine) Stile Birra: Golden Ale - Colore: Chiara - Grado: 4,9%	€. 5,50
Lucky Brews "Brando" (Italia) cl. 33 Stile Birra: Ipa - Colore: Chiara – Grado: 6,5%	€. 5,80
ANALCOLICA Keller Hell (Tedesca) cl. 50 Azienda: Engel – Colore: chiara – Grado: 0,5%	€. 5,90
Corsendonk Agnus Tripel (Belgio) cl. 33 Azienda: Du Bocq – Stile birra: Trappiste Strong Ale – Colore: Bionda Grado: 7,5%	€. 6,00
Corsendonk Gold Tripel (Belgio) cl. 33 Azienda: Du Bocq – Stile birra: Abbey Tripel – Colore: Ambrata Grado: 9,8%	€. 6,00
Keller Pils (Germania) cl. 50 Azienda: Engel – Stile birra: Bio Pils – Colore: Chiara - Grado: 4,9%	€. 7,00
Premium Pils (Germania) cl. 50 Azienda: Engel – Stile birra: Pils – Colore: Chiara – Grado: 4,9%	€. 7,00
Alpirsbacher Weizen (Germania) cl. 50 Azienda: Zwichel – Stile birra: Weizen – Colore: Chiara - Grado: 5,5%	€. 7,00

BIRRA 32® BIRRA ARTIGIANALE

*(NON pastorizzate e rifermentate in bottiglia
con deposito naturale sul fondo)*

AMBITA cl. 50

(Stile Monoluppolo 100% italiana – Colore: Chiara - Grado 4,5%) €. 8,00

TRE + DUE cl. 50

(Leggera, speziata con coriandolo e scorza arancia
Colore: Chiara – Grado. 3,2%) €. 8,00

CURMI cl. 75

(Gradevolmente acidula e poco gassata
Colore: Bianca – Grado. 5,8%) €. 16,00

AUDACE BIO cl. 75

(Secca con profumi di agrumi - Colore: Chiara – Grado. 8,4%) €. 16,00

ATRA cl. 75

(Bruna doppio molto con note di caffè e cioccolato
Colore: scura – Grado. 7,3%) €. 16,00

LE BIRRE ALLA SPINA

cl. 30 / cl. 50

Distelhäuser Hell

(Tedesca – colore: biondo dorato – Grado: 5,2%) €. 4,00 / €. 6,00

Distelhäuser Kellerbier

(Tedesca – colore: torbido biondo miele – Grado: 5,4%) €. 4,50 / €. 6,70

Abbaye de Malonne

(Belgio – colore: rosso – Grado: 7,2%) €. 4,50 / €. 6,70

Speciale Lucky Brews Alleop Blanche

(Italiana – colore: bianca – Grado 4,5%) €. 4,60 / €. 6,90

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 cl. 18	€. 2,80
Chinotto cl. 20	€. 2,80
Lemonsoda cl. 20	€. 2,80
Tè Freddo (pesca o limone) cl. 25	€. 3,00
Coca Cola cl. 33	€. 3,00
Coca Zero cl. 33	€. 3,00
Fanta cl. 33	€. 3,00
Coca Cola cl. 100	€. 8,00

CAFFETTERIA

Caffè (Selezione 1862 Premium Julius Meinl)	€. 1,60
Decaffeinato	€. 1,70
Caffè corretto	€. 2,10
Orzo	€. 1,50
Ginseng	€. 2,00
Cappuccino	€. 2,10
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
Whisky	da €. 4,00/7,00
Cognac	da €. 6,00/8,00
Rum	da €. 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

Mail: info@ziomo.it

www.ziomo.it