

“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 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.

In collaborazione con:



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.

PIZZE GOURMET

(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

€. 20,00

Sua Maestà

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

dopo cottura: crema di basilico di nostra preparazione

€. 14,80

Cantabrico

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino,

dopo cottura acciughe del Cantabrico e zest di limone

€. 20,90

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

€. 20,80

Lago Magico *L'hai mai provata con un calice di "Chianti"?*

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, porcini gourmet,

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

€. 22,80

Fumè *Abbinala con un Valpolicella Classico*

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

scaglie di grana Padano, lamelle di tartufo di stagione e olio Evo

€. 24,30

Giulietta e Romeo

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione, tatakis di tonno scaloppato con semi di sesamo,

maionese al wasabi e scaglie di pomodoro

€. 24,30

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

€. 24,30

Ribelle

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione, salmone selezionato fumé di nostra preparazione, stracciatella,

semi di sesamo tostati, perle di aglio di lampone

€. 24,80

7 Settembre

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione, salmone selezionato fumé di nostra preparazione e guacamole aromatizzato al cumino € 24,80

Atto Secondo *Abbinata con un calice di Chianti Classico DOCG*

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di stagione, carpaccio di black Angus leggermente affumicato, burrata Pugliese DOP, perle di agro di lampone e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie. € 24,80

Valpolicella *Base con Amarone vincitrice dei Mondiali 2017/2018*

Mozzarella di bufala DOP, robiola dei Lessini aromatizzata al Tartufo, **dopo cottura:** Culatello affinato al ripasso, caciocavallo ubriaco e lamelle di tartufo di stagione € 25,80

PIZZE GOURMET

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

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

Preziosa

Dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi, stracciatella e marmellata di zucca e zenzero € 19,80

La Tartare

Mozzarella di bufala DOP, **dopo cottura:** insalatina di scarola riccia, tartare di Angus Italiano, senape di Digione e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie € 22,80

GOURMET IMBOTTITE

(Base con Farina di RisoCrockizza)

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

Favoloso Crunch

Stracciatella, mortadella "Favola" e granella di pistacchio di Bronte € 17,80

Idea di Hamburger

(Impasto con mais, crosta croccante e cuore morbido)

Fior di latte, peperoni, **dopo cottura:** 150 gr. di Tartare di Angus Italiano, salsa tartara, pancetta affumicata croccante e insalatina di stagione € 23,80

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 € 39,50

Mediterranea

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

€ 31,00

Light

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

dopo cottura: grana padano € 31,00

Friarielli & Salsiccia

Consigliata con il vino "Valpolicella"

Fior di latte, friarielli, salsiccia mantovana,

dopo cottura: grana padano € 31,00

Amatriciana

Consigliata con la birra "Keller Pils"

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, guanciale,

dopo cottura: pecorino e pepe cuvée € 31,50

L'imperiale

Consigliata con la birra "Premiun Pils"

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

€ 31,50

Contadina

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

€ 31,50

America **NOVITA'!!!!**

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, pancetta affumicata, misto funghi e salamino piccante

€ 31,50

Ci.To.Ca.

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

€ 33,50

Bel colpo Renato

Consigliata con il vino "Chianti"

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

dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi € 36,50

Bosco Incantato

Fior di latte, porcini gourmet, **dopo cottura:** tartufo di stagione con il suo olio profumato e scaglie di Parmigiano Reggiano 40 mesi

€ 40,00

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

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 € 20,00

Margherita

Pomodoro al sugo, fior di latte

€ 10,30

Prosciutto-Funghi

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

€ 13,30

Capricciosa

Pomodoro al sugo, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi € 14,60

4 Stagioni

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

€ 14,60

4 Formaggi

Pomodoro al sugo, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina € 14,00

Jankee “PANCIOOTTO”

Fior di latte, würstel, doratura al grana padano, **dopo cottura:** patatine fritte € 13,80

Tonno cipolla

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

€ 13,80

Friarielli & Salsiccia

Consigliata con la birra “Lucky Brews Apollo”

Fior di latte, friarielli, salsiccia mantovana,

dopo cottura: grana padano

€ 15,70

Frutti dell'orto

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

€ 15,80

Gorgonzola & Crudo

Pomodoro al sugo, fior di latte, gorgonzola DOP,

dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi

€ 16,30

La Favola

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

€ 16,20

Diavola

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

dopo cottura: grana padano

€ 16,30

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

Tutte le pizze possono essere farcite con mozzarella SENZA LATTOSIO.

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 € 10,30

Marinara

Pomodoro al sugo datterino, olio profumato all'aglio, acciughe di Sicilia e origano € 12,30

Margherita

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, grana padano e olio evo € 12,30

Pikantina

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, salamino piccante e olio evo € 13,80

Scaligera

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, pancetta pepata, funghi e olio evo € 15,80

Parigina

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, gorgonzola DOP, olio evo, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi € 17,00

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 € 10,30

Luna Rossa

Fior di latte, radicchio, gorgonzola DOP, salamino piccante dorato al grana padano € 13,50

Lei

Fior di latte, briè, funghi champignon, doratura di grana padano, **dopo cottura:** insalatina di stagione, prosciutto Crudo 24 mesi € 13,80

Lui

Fior di latte, gorgonzola DOP, funghi champignon, salamino piccante, doratura di grana padano, **dopo cottura:** carpaccio di black Angus leggermente affumicato € 15,00

Villano

Fior di latte, patate al forno profumate al rosmarino, brie, misto funghi gourmet dorati al grana padano, **dopo cottura:** speck del Tirolo € 14,80

Brigante

Fior di latte, funghi champignon, gorgonzola DOP, pancetta affumicata, dorata al grana padano, a parte ciotolina di pomodoro al sugo datterino € 15,50

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 € 17,00

Fantasia di carciofi

Fior di latte, crema di carciofi, carciofi, **dopo cottura:** grana padano € 11,30

Parmigiana *Consigliata con il vino "Lugana"*

Pomodoro, fior di latte, melanzane alla griglia, **dopo cottura:** grana padano € 11,80

Kika

Pomodoro, fior di latte, crema di carciofi, brie, salsiccia mantovana € 12,30

Delizia *Consigliata con il vino "Lugana"*

Pomodoro, fior di latte, **dopo cottura:** mascarpone, prosciutto Crudo 24 mesi € 12,30

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini demi-sec. e crema di basilico € 12,30

Frutti dell'orto *Consigliata con la birra "Alpirsbacher Weizen"*

Pomodoro, fior di latte, verdure alla griglia di nostra preparazione € 12,80

Capriccio di Bosco

Fior di latte, misto funghi, crema tartufata, **dopo cottura:** grana padano € 12,80

Alta Quota *Consigliata con il vino "Trebiano"*

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, porcini, salamino piccante € 14,00

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 € 14,30

Italiana

Pomodoro, **dopo cottura:** pomodorini demi-sec, insalatina di stagione,
prosciutto Crudo 24 mesi, burrata Pugliese DOP € 14,30

Kaori

Pomodoro, fior di latte, philadelphia, patate al forno profumate al rosmarino,
dopo cottura: pomodorini demi-sec e speck del Tirolo € 14,30

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

Pomodoro, fior di latte, cipolla, peperoni, salsiccia Mantovana,
spianata calabra, olive Kalamata,
dopo cottura: grana padano € 16,30

Frutti di Mare

Pomodoro, fior di latte, frutti di mare prezzemolati di nostra preparazione € 16,30

Bologna *Consigliata con il vino "Trebiano"*

Pomodoro, fior di latte, leerdammer, gorgonzola DOP, peperoni,
würstel, pancetta affumicata, salamino piccante,
dopo cottura: mortadella IGP, maionese € 16,50

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 € 19,30

LE PIZZE SENZA ETA'

(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)

Marinara	Pomodoro, olio evo profumato all'aglio, origano	€. 5,30
Margherita	Pomodoro, fior di latte	€. 7,30
Romana	Pomodoro, fior di latte, acciughe di Sicilia, origano di Sicilia	€. 9,80
Prosciutto-Funghi	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon	€. 10,30
Pugliese	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, olive di Kalamata	€. 10,80
Tonno cipolla	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all'olio d'oliva	€. 10,80
4 Formaggi	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina	€. 11,00
Carbonara	Pomodoro, fior di latte, pancetta affumicata, uovo, dopo cottura: grana padano	€. 11,20
Tirolese	Pomodoro, fior di latte, würstel, dopo cottura: speck del Tirolo	€. 11,30
Capricciosa	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	€. 11,60
4 Stagioni	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata	€. 11,60

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

LE PIZZE BABY

Biancaneve	Pomodoro, fior di latte	€. 5,80
Paperino	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€. 6,80
Re Leone	Pomodoro, fior di latte, würstel, patate fritte	€. 7,30
Peppa Pig	Pomodoro, fior di latte, salsiccia mantovana, patate fritte	€. 7,30

CUCINA

ANTIPASTI

Tagliere misto

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

Polipetti in Umido alla Luciana

Serviti con polenta morbida € 9,00

Tortino di Patate e Zucca

Con lardo di Patanegra € 9,00

Fagottino di Pasta Fillo

Ripieno di ricotta, patate e funghi, servito con fonduta di formaggio aromatizzata al tartufo € 10,00

Polenta e...

con Sopressa artigianale e Porcini lavorati dal fresco € 12,00

PRIMI PIATTI

RISOTTI

(Minimo 2 persone)

Risotto alla veneta

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

Risotto di Bosco

Porcini lavorati dal fresco e tartufo di stagione a lamelle € 18,50

PASTA FRESCA

(Di Nostra Produzione Artigianale anche **SENZA GLUTINE**)

Gnocchi della Lessinia

Con burro di malga e Monte Veronese stravecchio a scaglie € 12,00

Carbonara

Maccheroni trafileti al bronzo con guanciale Bellota Iberico, crema di uovo, pepe e pecorino romano DOP € 13,00

Bigoli

Pasta fresca trafileta al bronzo con ragù di Anitra € 13,00

Pappardelle Ricce

Al sugo di Bouillabaisse (ragù rosso di mare senza gusci) € 14,00

PER I PIÙ PICCOLI

OLAF

Panino Hamburger e patatine fritte € 12,00

SUPERMARIO **SENZA GLUTINE**

Cotoletta di Pollo e patatine fritte € 12,00

SECONDI

La Grigliata

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

Guancetta

Di maialino iberico servita con polenta morbida € 16,00

Tagliata di Scottona (250 gr.) con rucola e grana € 18,50

Filetto di cuore di Merluzzo

CBT con cavolo cappuccio viola marinato € 16,50

Tataki di Tonno

Marinato alla Salsa di Soia in crosta di sesamo, leggermente scottato servito su insalatina di finocchio, arancia e olive kalamata € 17,50

LE SFIZIOSITA'

(ARTIGIANALI NAPOLETANE)

Anelli di Cipolla (6 pezzi) € 5,50

Crocchè Salsiccia e Friarielli (3 pezzi) € 6,00

Frittatina Napoletana Classica (6 pezzi) € 5,00

Mozzarella in Carrozza (2 pezzi) € 5,50

Polpetta di Melanzane (6 pezzi) € 6,00

Misto dello Chef (consigliato per 2/3 persone)

Tutte le tipologie di fritti e patate fritte € 17,00

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

MONTANARO

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, cavolo cappuccio viola marinato, pancetta arrotolata al pepe, brie, insalata € 17,50

L'INGORDO

Hamburger 200 gr. di Maiale, anelli di cipolla fritti, emmental, maionese e insalata € 17,50

VEGETARIANO

Mozzarella di bufala DOP, melanzane e zucchine alla griglia, rucola e pomodorini demi-sec € 17,50

CONTORNI

Insalata mista € 4,50

Verdura cotta € 4,50

Patate fritte € 5,00

Patate al forno € 5,00

Verdure grigliate € 6,00

LE BEVANDE

BIRRA IN BOTTIGLIA

LA 150° Bionda (Italia) cl. 33 Azienda: Menabrea - Stile: Lager – Colore: Chiara - Grado: 4,8%	€. 4,00
Castello (Italia) cl. 33 (senza glutine) Azienda: Pedavena - Stile: Lager - Colore: Chiara - Grado:5.2%	€. 5,00
Lucky Brews “Gonzo” (Italia) cl. 33 Stile: Session Ipa – Colore: Chiara – Grado: 3,8%	€. 5,50
Lucky Brews “Apollo” (Italia) cl. 33 (senza glutine) Stile: Golden Ale - Colore: Chiara - Grado: 4,9%	€. 5,50
Lucky Brews “Brando” (Italia) cl. 33 Stile: Ipa - Colore: Chiara – Grado: 6,5%	€. 5,80
Lucky Brews “Japa” (Italia) cl. 33 Stile: American Pale Ale – Colore: Ambrata – Grado: d,5%	€. 5,90
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: Strong Ale – Colore: Bionda - Grado: 7,5%	€. 6,00
Corsendonk Gold Tripel (Belgio) cl. 33 Azienda: Du Bocq – Stile: Abbey Tripel – Colore: Ambrata - Grado: 9,8%	€. 6,00
Corsendonk Rousse (Belgio) cl. 33 Azienda: Du Bocq – Stile: Strong Ale - Colore: Rossa - Grado: 8,0%	€. 6,00
Corsendonk Blanche (Belgio) cl. 33 Azienda: Du Bocq – Stile: Blanche – Colore: Bianca – Grado: 4,5%	€. 6,00
Keller Pils (Germania) cl. 50 Azienda: Engel – Stile: Bio Pils – Colore: Chiara - Grado: 4,9%	€. 7,00
Premium Pils (Germania) cl. 50 Azienda: Engel – Stile: Pils – Colore: Chiara – Grado: 4,9%	€. 7,00
Alpirsbacher Weizen (Germania) cl. 50 Azienda: Zwichel – Stile: 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 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

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