

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

*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 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.

# IN ATTESA ORDINA UN...

## ANALCOLICO

<b>Gingerino/Crodino/Sanbitter</b>	€. 3,00
<b>Aperitivo della casa</b>	€. 4,50
<b>Gin Tonic</b>	€. 7,50

## COCKTAIL

<b>Campari soda</b>	€. 3,00
<b>Spritz Aperol / Campari / Select/P31 / Mediterraneo</b>	€. 5,00
<b>Aperol / Campari Lemon / Hugo</b>	€. 5,00
<b>Mimosa</b> (Durello e succo d'arancia)	€. 5,00
<b>Dry Martini</b> (Gin, martini bianco)	€. 7,50
<b>Americano</b> (Campari, vermouth e seltz)	€. 6,50
<b>Milanese Gin Tonic</b> (Campari, gin e tonica)	€. 7,50
<b>Negroni</b> (Gin, campari e vermouth)	€. 7,50
<b>Daiquiri</b> (Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero)	€. 7,50
<b>Old Fashioned</b> (Whisky, angostura, zolletta di zucchero e seltz)	€. 7,50
<b>My Disaronno Sour</b> (Disaronno, succo di limone, zucchero, angostura)	€. 7,50
<b>Americano ZIO MO'</b> ( <i>produzione limitata</i> ) (Ghiaccio, Vermouth rosso e Campari invecchiati in botte di legno di nostra produzione, acqua, gocce di angostura, arancia e limone.)	€. 9,00

## CREA IL TUO GIN TONIC CON:

**Tanqueray:** con note agrumate unite a quelle del ginepro e del coriandolo

**Tanqueray viola:** note di ribes vaniglia

**Hendrik's:** toni di ginepro sublimemente bilanciati e delicate note di rosa e cetriolo

**Gin Gil:** gusto agrumato ed erbaceo

**'S London Gin:** spiccate note di ginepro

**'S Distilled Gin:** Pompelmo Rosa e Cedro

**Saigon Baigur:** morbido e secco con gusto note agrumate, erbacee e speziate

**Alkemist:** note predominanti di uva moscato, floreali e agrumate

**Roku Japanese:** note floreali dolci di ciliegio e un finale speziato dato dal pepe

**Brockmans:** con note dolci di frutti di bosco e sentori speziati di radici e ginepro

Da €. 7,50/12,00

## LE SFIZIOSITA'

### (ARTIGIANALI NAPOLETANE)

<b>Anelli di Cipolla*</b> (1-4-12) (6 pezzi)	€. 5,50
<b>Crocchè Salsiccia e Friarielli*</b> (1-10-13) (3 pezzi)	€. 6,00
<b>Frittatina Napoletana Classica*</b> (1-3-10-14) (6 pezzi)	€. 5,00
<b>Mozzarella in Carrozza*</b> (1-3-7-10-14) (2 pezzi)	€. 5,50
<b>Polpetta di Melanzane*</b> (1-10) (6 pezzi)	€. 6,00
<b>Misto dello Chef*</b> (1-3-4-7-10-13-14) (consigliato per 2/3 persone) Tutte le tipologie di fritti e patate fritte*	€. 17,00

# PIZZE GOURMET

(Base con Farina di RisoCrockizza)

(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI)

## Zio Mo' (1-4-10-12)

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola DOP,

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

€ 19,70

## Sua Maestà (1-3-10-12)

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

**dopo cottura:** crema di basilico di nostra preparazione

€ 14,50

## Cantabrico (1-3-7-10-12)

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino,

**dopo cottura:** acciughe del Cantabrico e zest di limone

€ 20,60

## La Mia Parmigiana (1-3-10-12)

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro al sugo datterino,

melanzana frita, Parmigiano Reggiano 40 mesi,

**dopo cottura:** basilico fresco

€ 20,50

## Lago Magico (1-10-12) *L'hai mai provata con un calice di "Chianti"?*

Mozzarella di bufala DOP, gorgonzola, misto funghi gourmet,

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

€ 23,50

## Fumè (1-10-12)

*Abbinata con un calice di 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

€ 24,00

## Mare Nero (1-3-7-10-12)

*Consigliata con il cocktail "Gin Tonic"*

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini demi-sec,

aglio nero di Voghera DOP, **dopo cottura:** stracciatella,

acciughe del Cantabrico e polvere di capperi

€ 24,00

## Giulietta e Romeo (1-3-4-5-6-7-10-12)

*Provala con un calice di "Lugana"*

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

tataki di tonno\* scaloppato con semi di sesamo,

maionese al wasabi e scaglie di pomodoro

€ 24,00

## Ribelle (1-5-7-10-12)

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

salmone selezionato fumé di nostra preparazione, stracciatella,

semi di sesamo tostati e perle di aglio di lampone

€ 24,50

## **Atto Secondo** (1-10-12) *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.

€ 24,50

## **Valpolicella** (1-6-10-12)

### ***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

€ 25,50

# PIZZE GOURMET

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

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

## **Preziosa** (1-4-10-12)

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

€ 19,50

## **La Tartare** (1-3-4-6-8-10-12)

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

€ 22,50

# GOURMET IMBOTTITE

*(Base con Farina di RisoCrockizza)*

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

## **Favoloso Crunch** (1-2-10-12) *Abbinato con un calice di "Durello"*

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

€ 17,50

## **Idea di Hamburger** (1-4-6-7-10-12)

*(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

€ 23,50

# PIZZE IN PALA

(Base ad alta idratazione con Farina IntegralCrockizza)

(CONSIGLIATA PER 2 PERSONE / MAX 2 GUSTI)

## Zio Mo' (1-4-10-12)

Fior di latte, gorgonzola DOP,

**dopo cottura:** pancetta "Giovanna" e mostarda di pere e noci € 39,00

## Mediterranea (1-3-7-10-12) *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 (1-10-12)

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

**dopo cottura:** grana padano € 30,50

## Friarielli & Salsiccia (1-10-12) *Consigliata con il vino "Valpolicella"*

Fior di latte, friarielli, salsiccia mantovana,

**dopo cottura:** grana padano € 30,50

## Amatriciana (1-3-10-12)

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, guanciale Bellota iberico, pecorino

**dopo cottura:** pepe cuvée € 31,00

## Contadina (1-3-10-12)

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, cipolla, gorgonzola DOP

e salsiccia mantovana € 31,00

## America (1-3-10-12)

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, pancetta affumicata,

misto funghi e salamino piccante € 31,00

## Ci.To.Ca. (1-3-7-10-12)

Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, cipolla al forno,

tonno alta qualità e capperi di Pantelleria € 33,00

## Mantovana (1-10-12)

Fior di latte, dadolata di zucca, salsiccia mantovana,

**dopo cottura:** grana padano e pepe cuvée € 33,00

## L'imperiale (1-10-12)

Fior di latte, **dopo cottura:** insalatina di stagione, prosciutto Crudo 24 mesi,

stracciatella, perle al tartufo e Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie € 36,00

## Bel colpo Renato (1-10-12) *Consigliata con il vino "Chianti"*

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

**dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi € 36,00

## Bosco Incantato (1-10-12)

Fior di latte, misto funghi 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

# PIZZE 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** (1-3-10)

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

## **Marinara** (1-3-7)

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

## **Margherita** (1-3-10)

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

## **Pikantina** (1-3-10)

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

## **Scaligera** (1-3-10)

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

## **Parigina** (1-3-10)

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, gorgonzola DOP, olio evo, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi € 16,70

# I PANCIOTTI DAL 2013

*Un'invenzione di [Stefano Miozzo](#) - Un po' calzone, un po' pizza"*

## **Scarpetta** (1-3-10-12)

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

## **Luna Rossa** (1-10-12)

Fior di latte, radicchio, gorgonzola DOP, salamino piccante dorato al grana padano € 13,20

## **Lei** (1-10-12)

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

## **Lui** (1-10-12)

Fior di latte, gorgonzola DOP, funghi champignon, salamino piccante, doratura di grana padano, **dopo cottura:** carpaccio di black Angus leggermente affumicato € 14,70

## **Villano** (1-10-12)

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** (1-3-10-12)

Fior di latte, funghi champignon, gorgonzola DOP, pancetta affumicata, dorata al grana padano, a parte ciotolina di pomodoro al sugo datterino € 15,20

## PIZZE “SENZA GLUTINE”<sup>99</sup>

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

### **Zio Mo'** (4-10)

Fior di latte, gorgonzola DOP,

**dopo cottura:** pancetta “Giovanna” e mostarda di pere e noci € 19,70

### **Margherita** (3-10)

Pomodoro al sugo, fior di latte

€ 10,50

### **Prosciutto-Funghi** (3-10)

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

€ 13,00

### **Capricciosa** (3-10)

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

### **4 Stagioni** (3-10)

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

€ 14,30

### **4 Formaggi** (3-10)

Pomodoro al sugo, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina € 13,70

### **Jankee “PANCOTTO”** (10)

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

### **Tonno cipolla** (3-7-10)

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

€ 13,50

### **Friarielli & Salsiccia** (10) *Consigliata con la birra “Lucky Brews Apollo”*

Fior di latte, friarielli, salsiccia mantovana,

**dopo cottura:** grana padano € 15,40

### **Frutti dell'orto** (3-10)

Pomodoro al sugo, fior di latte, verdure alla griglia di nostra preparazione € 15,50

### **Gorgonzola & Crudo** (3-10)

Pomodoro al sugo, fior di latte, gorgonzola DOP,

**dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi € 16,00

### **La Favola** (2-3-10) *L’hai mai provata con un calice di Bardolino?*

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

€ 15,90

### **Diavola** (3-10)

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.**

# LA SELEZIONE DEL LOCALE

(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)

## Zio Mo' (1-4-10-12)

Fior di latte, gorgonzola DOP,

**dopo cottura:** pancetta "Giovanna" e mostarda di pere e noci € 16,70

## Fantasia di carciofi (1-10-12)

Fior di latte, crema di carciofi, carciofi, **dopo cottura:** grana padano € 11,00

## Parmigiana (1-10-12)

**Consigliata con il vino "Lugana"**

Pomodoro, fior di latte, melanzane alla griglia, **dopo cottura:** grana padano € 11,50

## Kika (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, crema di carciofi, brie, salsiccia mantovana € 12,00

## Delizia (1-10-12)

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

## Caprese (1-10-12)

Pomodoro, mozzarella di bufala,

**dopo cottura:** pomodorini demi-sec. e crema di basilico € 12,00

## Frutti dell'orto (1-10-12) **Consigliata con la birra "Alpirsbacher Weizen"**

Pomodoro, fior di latte, verdure alla griglia di nostra preparazione € 12,50

## Capriccio di Bosco (1-10-12)

Fior di latte, misto funghi gourmet, crema tartufata,

**dopo cottura:** grana padano € 12,50

## Alta Quota (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, porcini, salamino piccante € 13,70

## Primitiva (1-7-10-12)

**Consigliata con la birra "Lucky Brews "Gonzo"**

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

prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive Kalamata € 14,00

## Italiana (1-10-12)

Pomodoro, **dopo cottura:** pomodorini demi-sec, insalatina di stagione,

prosciutto Crudo 24 mesi, burrata Pugliese DOP € 14,00

## Kaori (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, philadelphia, patate al forno profumate al rosmarino,

**dopo cottura:** pomodorini demi-sec e speck del Tirolo € 14,00

## Golosa (1-10-12)

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

Pomodoro, fior di latte, cipolla, peperoni, salsiccia Mantovana,

spianata calabra, olive Kalamata, **dopo cottura:** grana padano € 16,00

## Bologna (1-4-6-10-12-14)

**Consigliata con il vino "Trebiano"**

Pomodoro, fior di latte, leerdammer, gorgonzola DOP, peperoni, würstel, pancetta

affumicata, salamino piccante, **dopo cottura:** mortadella IGP, maionese € 16,20

## Dei Carbonari (1-10-12-14)

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

# PIZZE SENZA ETA<sup>9</sup>

(Farina con bassa raffinazione con germe di grano)

<b>Marinara</b> (1-12)	Pomodoro, olio evo profumato all'aglio, origano	€. 5,00
<b>Margherita</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte	€. 7,50
<b>Romana</b> (1-7-10-12)	Pomodoro, fior di latte, acciughe di Sicilia, origano di Sicilia	€. 9,50
<b>Prosciutto-Funghi</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon	€. 10,00
<b>Pugliese</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, olive di Kalamata	€. 10,50
<b>Tonno cipolla</b> (1-7-10-12)	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno pinna gialla all'olio d'oliva	€. 10,50
<b>4 Formaggi</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, leerdammer, ricotta vaccina	€. 10,70
<b>Carbonara</b> (1-10-12-14)	Pomodoro, fior di latte, pancetta affumicata, uovo, <b>dopo cottura:</b> grana padano	€. 10,90
<b>Tirolese</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, würstel, <b>dopo cottura:</b> speck del Tirolo	€. 11,10
<b>Capricciosa</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	€. 11,30
<b>4 Stagioni</b> (1-10-12)	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*

## PIZZE BABY

<b>Biancaneve</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte	€. 6,00
<b>Paperino</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	€. 6,50
<b>Re Leone</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, würstel, patate fritte*	€. 7,00
<b>Peppa Pig</b> (1-10-12)	Pomodoro, fior di latte, salsiccia mantovana, patate fritte*	€. 7,00

COMPILA IL QUESTIONARIO  
È TOTALMENTE ANONIMO E  
CI AIUTI A CRESCERE



SCARICA LA NOSTRA  
APPLICAZIONE E  
RICEVI **10** PUNTI IN OMAGGIO

# CUCINA

## ANTIPASTI

### Tagliere misto <sup>(6)</sup>

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

### Polipetti in Umido alla Luciana\* <sup>(3-7-11)</sup>

Serviti con polenta morbida € 9,00

### Tortino di Patate e Zucca <sup>(10)</sup>

Con lardo di Patanegra € 9,00

### Fagottino di Pasta Fillo\* <sup>(1-10)</sup>

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 <sup>(6-10)</sup>

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

### Risotto di Bosco <sup>(6-10)</sup>

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

## PASTA FRESCA

Di Nostra Produzione Artigianale  
A richiesta anche **SENZA GLUTINE**

### Gnocchi della Lessinia <sup>(1-10)</sup>

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

### Carbonara <sup>(1-10-14)</sup>

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

### Bigoli\* <sup>(1-6-10-14)</sup>

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

### Pappardelle Ricce\* <sup>(1-3-6-7-8-10-14)</sup>

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

# SECONDI

## La Grigliata

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

## Guancetta\* <sup>(6)</sup>

Di maialino iberico servita con polenta morbida € 16,00

## Tagliata di Scottona <sup>(10)</sup> (250 gr.) con rucola e grana

€ 18,50

## Filetto di cuore di Merluzzo <sup>(6-7)</sup>

CBT con cavolo cappuccio viola marinato € 16,50

## Tataki di Tonno <sup>(5-7)</sup>

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

# BURGER

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

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

## N' OVO <sup>(1-3-10-12-14)</sup>

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

## MONTANARO <sup>(1-6-10-12-14)</sup>

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

## L'INGORDO <sup>(1-4-10-12-14)</sup>

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

## VEGETARIANO <sup>(1-10-12-14)</sup>

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

# PER I PIÙ PICCOLI

## OLAF <sup>(1-10-12-14)</sup>

Panino Hamburger e patatine fritte € 12,00

## SUPERMARIO <sup>(14)</sup> **SENZA GLUTINE**

Cotoletta di Pollo e patatine fritte € 12,00

# CONTORNI

Insalata mista € 4,50

Verdura cotta € 4,50

Patate fritte\* € 5,00

Patate al forno € 5,00

Verdure grigliate € 6,00

Coperto € 3,00

# DESSERT

(Tutti artigianali preparati da chef Mattia Gobeo)

<b>Tiramisù</b> <sup>(10-14)</sup> <i>(senza glutine)</i> Savoardi inzuppati nel caffè, crema al mascarpone e cacao amaro	€. 6,50
<b>Babà Zio Mo'</b> <sup>(1-10-14)</sup> Con crema Chantilly	€. 7,00
<b>Tonka</b> <sup>(1-10-14)</sup> Mousse alla fava tonka, gelato al cioccolato, pasta sfoglia croccante	€. 7,50
<b>Pecan di Gola</b> <sup>(2-10-14)</sup> <i>(senza glutine)</i> Tortino ai mirtilli, crema al cioccolato Dulceay, gelato pralinato di noci pecan	€. 7,50
<b>Dulce Passione</b> <sup>(10)</sup> <i>(senza glutine e senza uova)</i> Mousse Dulce de Leche, namelaka frutto della passione e cannella, sorbetto all'ananas	€. 7,50
<b>Eclissi</b> <sup>(2-10-14)</sup> <i>(senza glutine e senza Lattosio)</i> Tenerina al Cioccolato, mousse Gianduja fondente, sorbetto al Ribes Nero	€. 7,50
<b>Biscotti e Passito</b> <sup>(1-2-10-14)</sup> La nostra biscotteria secca abbinata con un calice di vino Passito	€. 9,50
<b>Sorbetto al cucchiaino</b> <sup>(2)</sup> <i>(senza glutine)</i>	€. 3,50
<b>Gelato</b> <sup>(2-10)</sup> <i>(senza glutine)</i>	€. 3,00
<b>Caffè Zio Mo'</b> (Shakerato) <i>(senza glutine)</i> Con caffè, Rum e Bayles	€. 5,00

## I CIOCCOLATI..

“VALRHONA”

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

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

# LE BEVANDE

## LE BIRRE ALLA SPINA

cl. 30 / cl. 50 / cl. 150

### **Distelhäuser Hell**

L'aroma ed il gusto colpiscono per la fine luppolatura,  
le note leggermente speziate

(Tedesca – colore: Chiara – Grado: 5,2%)

€. 4,00 / €. 6,00 / €. 17,00

### **Alpirsbacher Spezial**

E' una birra da monastero dal sapore amaro, rinfrescante,  
leggero, piacevole, luppolato

(Tedesca – colore: Chiara – Grado 5,2%)

€. 4,00 / €. 6,00 / €. 17,00

### **Abbaye de Malonne**

Aromi fruttati di banana, mandarino, toffee e chiodi di garofano

(Belgio – colore: Rosso – Grado: 7,2%)

€. 4,50 / €. 6,70 / €. 19,00

### **Speciale Lucky Brews "Japa"**

L'aroma esplosivo di agrumi e resina si fonde con  
il sentore di frutta esotica e mandorle

(Italiana – colore: Ambrata – Grado 5,5%)

€. 4,60 / €. 6,90 / €. 19,70

## BIRRA 32®

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

### **AMBITA** cl. 50

Di pronta e facile beva, dal caratteristico finale luppolato.

Il luppolo utilizzato viene coltivato sulle colline adiacenti al birrificio

(Colore: Chiara - Grado 4,5%)

€. 8,00

### **TRE + DUE** cl. 50

Birra leggera speziata con coriandolo e scorza d'arancia amara.

Di pronta beva, dagli spiccati toni agrumati e floreali (rosa) presenta  
un piacevole finale amaro

(Colore: Chiara – Grado. 3,2%)

€. 8,00

### **CURMI** cl. 75

Birra bianca speziata con coriandolo e scorza d'arancio.

Di pronta e facile beva piacevolmente acidula

(Colore: Bianca – Grado. 5,8%)

€. 16,00

### **AUDACE BIO** cl. 75

Secca e dall'inconfondibile ed armonioso profumo di agrumi e frutta  
gialla matura, dai toni morbidi e rotondi che avvolgono il palato

(Colore: Chiara – Grado. 8,4%)

€. 16,00

### **ATRA** cl. 75

Birra bruna forte (doppio malto) dolce. Scorrevole, calda che richiama  
note di caffè e cioccolato

(Colore: scura – Grado. 7,3%)

€. 16,00

# BIRRA IN BOTTIGLIA

## **La 150° Bionda** (Italia) cl. 33

Caratterizzata da un aroma morbido e bilanciato e da un gusto pieno

Azienda: Menabrea - Stile: Lager – Colore: Chiara - Grado: 4,8% €. 4,00

## **Castello** (Italia) cl. 33 **(senza glutine)**

Gusto pieno e persistente a bassa fermentazione

Azienda: Pedavena - Stile: Lager - Colore: Chiara - Grado: 5,2% €. 5,00

## **Lucky Brews “Gonzo”** (Italia) cl. 33

Fresca e leggera dal color avorio con spiccati profumi

di mandarino, arancia, frutta a polpa gialla, frutta con nocciolo.

Stile: Session Ipa – Colore: Chiara – Grado: 3,8% €. 5,50

## **Lucky Brews “Apollo”** (Italia) cl. 33 **(senza glutine)**

Con una schiuma bianca e molto persistente, dai profumi floreali e resinosi e il leggero

Stile: Golden Ale - Colore: Chiara - Grado: 4,9% €. 5,50

## **Lucky Brews “Brando”** (Italia) cl. 33

E' una American IPA dorata e luppolata, dal profumo di frutta esotica e dall'amaro deciso, profumi di frutta esotica e aromi

Stile: Ipa - Colore: Chiara – Grado: 6,5% €. 5,80

## **ANALCOLICA Keller Hell** (Tedesca) cl. 50

Malto leggero, erba appena falciata, erbe pregiate e un accenno di scorza di limone e in una calda tonalità di miele

Azienda: Engel – Colore: chiara – Grado: 0,5% €. 5,90

## **Corsendonk Agnus Tripel** (Belgio) cl. 33

Ad alta fermentazione con aroma di lievito, spezie e frutta matura.

Al gusto note di luppolo con un finale piacevolmente amaro.

Azienda: Du Bocq – Stile: Strong Ale – Colore: Bionda - Grado: 7,5% €. 6,00

## **Corsendonk Gold Tripel** (Belgio) cl. 33

Intensa e profumata dal colore ramato. Al naso ed al palato i sentori sono eleganti, con in evidenza note di lievito, sentori fruttati e speziati.

Azienda: Du Bocq – Stile: Abbey Tripel – Colore: Ambrata - Grado: 9,8% €. 6,00

## **Corsendonk Rousse** (Belgio) cl. 33

Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, con un finale lievemente amaro

Azienda: Du Bocq – Stile: Strong Ale - Colore: Rossa - Grado: 8,0% €. 6,00

## **Corsendonk Blanche** (Belgio) cl. 33

E' una non filtrata, dal colore oro opalescente e dal profumo di lievito.

Sapore intenso classico, agrumato, con sentori di limone e spezie

Azienda: Du Bocq – Stile: Blanche – Colore: Bianca – Grado: 4,5% €. 6,00

## **Alpirsbacher Weizen** (Germania) cl. 50

Colore torbido, il gusto meravigliosamente rinfrescante.

Azienda: Zwichel – Stile: Weizen – Colore: Chiara - Grado: 5,5% €. 7,00

# BIRRIFICIO DELL'EREMO

## **ZOE** cl. 33

Colore giallo paglierino ed una schiuma compatta, fine e di colore bianco. Al naso emergono note erbacee seguite da sentori di cereale e miele.

(Keller Pils – colore: giallo paglierino – Grado 5,2%)

€ 5,90

## **BLAZ** cl. 33

Al naso troviamo note di cereale ed una fresca nota erbacea.

Al palato è fragrante, con l'aroma di cereale che esplode in bocca e si fonde perfettamente alla delicata luppolatura erbacea.

(Kellerbier – colore: dorato carico – Grado 4,9%)

€ 5,90

## **FIJI** cl. 33

Dal colore arancio con schiuma bianca, fine e persistente, note di frutta esotica, come ananas, mango e passion fruit.

(DDH Pale Ale – colore: arancio – Grado 5,5%)

€ 6,80

## **YAKI** cl. 33

Dal colore giallo paglierino e schiuma bianca fine.

L'aroma è intenso e fine con note di frutta esotica come ananas, mango e papaya ed una sensazione di vaniglia.

(DDH IPA – colore: giallo paglierino – Grado 6%)

€ 6,80

## 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)	€. 2,00
Decaffeinato	€. 2,10
Caffè corretto	€. 2,50
Orzo	€. 1,50
Ginseng	€. 2,00
Cappuccino	€. 2,10
Selezione di Tè	€. 2,60
Selezione di Tisane	€. 2,60
Cioccolata calda	€. 3,50

## LA DISTILLERIA

Liquore della Casa /Amari	€. 4,00
Grappe	€. 5,00
Whisky	da €. 4,00/7,00
Cognac	da €. 6,00/8,00
Rum	da €. 7,00/9,00

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

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.



1 - Glutine



2 - Frutta a guscio



3 - Sedano



4 - Senape



5 - Sesamo



6 - Solfiti



7 - Pesce



8 - Crostacei



9 - Lupini



10 - Latte



11 - Molluschi



12 - Soia



13 - Arachidi



14 - Uova

\*Possono essere prodotti surgelati.



## 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](mailto:info@ziomo.it)

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