

“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 collaborazione con:



IN ATTESA ORDINA UN...

ANALCOLICO

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

COCKTAIL

Campari soda	€. 3,00
Spritz Aperol / Campari/ Select/P31 / Mediterraneo	€. 5,00
Aperol / Campari Lemon / Hugo	€. 5,00
Mimosa (Durello e succo d'arancia)	€. 5,00
Dry Martini (Gin, martini bianco)	€. 7,50
Americano (Campari, vermouth e seltz)	€. 6,50
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.)	€. 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)

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

PIZZE GOURMET AD ALTA IDRATAZIONE

(Base con Farina di RisoCrockizza)

(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI – DIVISA SOLO IN 6 SPICCHI)

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

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)

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 agro di lampone € 24,50

FOCACCE AD ALTA IDRATAZIONE

(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI - DIVISA SOLO IN 6 SPICCHI)

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

Preziosa (1-4-10-12) *(Impasto con acqua di mare, malto scuro e crosta di semi)*

Dopo cottura: prosciutto Crudo 24 mesi, stracciatella e

marmellata di zucca e zenzero € 19,50

La Tartare (1-3-4-6-8-10-12) *(Impasto con acqua di mare, malto scuro e crosta di semi)*

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

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

Parmigiano Reggiano 40 mesi a scaglie € 22,50

IMBOTTITE GOURMET AD ALTA IDRATAZIONE

(SCONSIGLIAMO LE VARIAZIONI - DIVISA SOLO IN 6 SPICCHI)

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 crosta di mais)*
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 - DIVISA SOLO IN 12 SPICCHI)

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

Contadina (1-3-10-12)
Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, cipolla, gorgonzola DOP
e salsiccia mantovana € 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

Dolomitica (1-3-10-12) *Abbinata con calice di Valpolicella Ripasso*
Fior di latte, pomodoro al sugo datterino, speck, gorgonzola DOP,
misto funghi gourmet e salamino piccante € 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.

POTRA' ESSERE SERVITA INTERA OPPURE TAGLIATA A META'

Cosacca (1-3-10-12)

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

Marinara (1-3-7-12)

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

Margherita (1-3-10-12)

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

Pikantina (1-3-10-12)

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

Scaligera (1-3-10-12)

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

Parigina (1-3-10-12)

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

La Reale (1-3-10-12) **NOVITA'!!!**

Pomodoro al sugo datterino, basilico, fior di latte, crema di nduja, **dopo cottura:** prosciutto Crudo 24 mesi e burrata Pugliese DOP € 17,50

I PANCIOTTI DAL 2013

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

Yankee (1-10-12) **NOVITA'!!!**

Fior di latte, wüstel, doratura al grana padano, **dopo cottura:** patatine fritte* € 11,50

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 NEW!!! (1-6-10-12)

Fior di latte, gorgonzola DOP, funghi champignon, salamino piccante, doratura di grana padano, **dopo cottura:** culatello affinato al ripasso € 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 € 14,70

PIZZE “SENZA GLUTINE”⁹⁹

(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

4 Formaggi (3-10)

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

Yankee “PANCIOOTTO” (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

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

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.

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

(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

Marinara (1-12) Pomodoro, olio evo profumato all'aglio, origano

€ 5,00

Margherita (1-10-12) Pomodoro, fior di latte

€ 7,50

Romana (1-7-10-12)

Pomodoro, fior di latte, acciughe di Sicilia, origano di Sicilia

€ 9,50

Prosciutto-Funghi (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

€ 10,00

Pugliese (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa, salamino piccante, olive di Kalamata

€ 10,50

Tonno cipolla (1-7-10-12)

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

€ 10,50

4 Formaggi (1-10-12)

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

€ 10,70

Carbonara (1-10-12-14)

Pomodoro, fior di latte, pancetta affumicata, uovo,

dopo cottura: grana padano

€ 10,90

Fantasia di carciofi (1-10-12)

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

€ 11,00

Tirolese (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, würostel, **dopo cottura:** speck del Tirolo

€ 11,10

Capricciosa (1-10-12)

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

€ 11,30

4 Stagioni (1-10-12)

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

€ 11,30

Parmigiana (1-10-12)

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 BABY

Biancaneve (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte € 6,00

Paperino (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto € 6,50

Re Leone (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, würstel, patate fritte* € 7,00

Peppa Pig (1-10-12)

Pomodoro, fior di latte, salsiccia mantovana, patate fritte* € 7,00

CUCINA

ANTIPASTI

Tagliere misto (6-10-14) *(consigliato per 2 persone)*

La nostra selezione di salumi e formaggi con
giardiniera di nostra produzione

€. 14,50

Flan tiepido al basilico (10-14)

Con crema di pomodoro e burrata

€. 9,00

Panko di mare* (1-8-14)

Code di gamberi avvolti nel panko e salsa romesco

€. 12,00

Parmigiana di Melanzane (3-10)

Servita su crema di pomodoro

€. 11,00

PRIMI PIATTI

RISOTTI

(Minimo 2 persone)

Risotto alla veneta (6-10)

Carne di maiale tagliata a punta di coltello profumato alla cannella

€. 13,00

Risotto alla pescatora* (7-8-10-11)

Mix di pesci sgusciati con al bisque di gamberi

€. 15,00

PASTA FRESCA

Di Nostra Produzione Artigianale
A richiesta anche SENZA GLUTINE

Linguine al basilico (1-3-7-10-14)

Crema di pomodoro alla marinara, burrata e basilico fresco

€. 12,00

Fettuccine alla Lepre* (1-8-14)

€. 13,00

Gnocchetto di patate (1-10-14)

Alla gricia

€. 13,00

Ravioli all'astice* (1-3-7-8-10-14)

Con la sua bisque e pomodorini confit

€. 15,00

PER I PIÙ PICCOLI

OLAF (1-10-12-14)

Panino Hamburger e patatine fritte

€. 12,00

SUPERMARIO (14) **SENZA GLUTINE**

Cotoletta di Pollo e patatine fritte

€. 12,00

SECONDI

La Grigliata di maiale

Salamella, pancetta, costina e coppa servita con polenta abbrustolita € 17,00

Pluma di Maialino iberico* (2-10)

con salsa romesco e scaglie di pecorino € 17,00

Tagliata di Scottona (10) con rucola e grana

€ 19,80

Tagliata di Bavetta (3-10)

Di Black Angus Americano alla griglia con fondo bruno e funghi misti € 26,00

Pollo CBT (3-4-6-10-12-14)

con misticanza e salsa aioli all'umami di pomodoro € 15,00

Tentacolo di polpo (2-5-6-7-11)

Su humus di ceci e salsa teriyaki € 21,00

Tataki di Tonno* (2-4-5-7-10)

Marinato alla salsa di soia in crosta di sesamo, leggermente scottato servito su insalatina e salsa romesco € 17,50

BURGER

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

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

N' OVO (1-3-10-12-14)

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, uovo all'occhio di bue, insalata, emmental, pomodoro, bacon e salsa BBQ € 18,50

CATALANO (1-2-3-4-10-12-14)

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, salsa romesco, bacon, insalata e salsa aioli all'umami di pomodoro € 18,50

SUD (1-5-10-12-14)

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, pomodorini, scaglie di pecorino, insalata e maionese € 18,50

GRECO (1-3-5-10-12-14)

Hamburger 200 gr. di carne di manzo 100% italiana, pomodoro secco, cipolla rossa, feta greca battuta con olive, insalata e maionese € 18,50

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)

Tiramisù <small>(10-14)</small> <i>(senza glutine)</i>	€. 7,00
Savoardi inzuppati nel caffè, crema al mascarpone e cacao amaro	
Babà Zio Mo' <small>(1-10-14)</small>	€. 8,00
Con bagna profumata al caffè e whisky con crema leggera al caffè	
Torta di Rose <small>(1-2-10-12-14)</small>	€. 8,00
all'amaretto con gelato all'albicocca	
Alba <small>(2-10-14)</small> <i>(senza glutine – senza lattosio)</i>	€. 8,00
Chiffon Cake al the macha, curd di pesche e sorbetto alla pesca	
Rossetto Cioccolato <small>(2-10-14)</small> <i>(senza glutine)</i>	€. 8,00
Semifreddo al lampone, spuma di cioccolato e meringhe croccanti	
Maracaibo <small>(2-10-14)</small> <i>(senza glutine)</i>	€. 8,00
Panna Cotta al cocco, composta di mango e sorbetto all'ananas	
Biscotti e Passito <small>(1-2-10-14)</small>	€. 9,50
La nostra sbrisolona abbinata con un calice di vino Passito	
Sorbetto al cucchiaino <small>(2)</small> <i>(senza glutine)</i>	€. 3,50
Gelato <small>(2-10)</small> <i>(senza glutine)</i>	€. 3,00
Caffè Zio Mo' (Shakerato)	€. 5,00
Con caffè, Rum e Bayles	

I CIOCCOLATI... “VALRHONA”

Cioccolato singolo	€. 3,00
Mix di cioccolati (tranne il Vegano)	€. 3,50

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

AMATIKA 35% (cioccolato bianco **Vegano**) **NOVITA'!!!**

LE BEVANDE

LE BIRRE ALLA SPINA

cl. 30 / cl. 50 / cl. 150

Augustiner Hell

Aromi delicati, floreali ed erbacei che si adagiano su un cuscino di malto biscottato

(Germania – Colore: Bionda – Grado: 5,2%)

€. 4,20 / €. 6,50 / €. 19,00

Blanche de Namur

Aromi di coriandolo e arancia amara, dissetante, leggermente acidula

(Belgio – Colore: biondo torbido – Grado: 4,5%)

€. 4,40 / €. 6,70 / €. 19,80

Abbaye de Malonne

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

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

€. 4,60 / €. 6,80 / €. 20,00

Mikkeller Burst Ipa

Toni fruttati di arancia e pompelmo uniti alle sensazioni resinose e richiami al pino

(Danimarca – colore: biondo – Grado: 5,5%)

cl. 20 / cl. 40 / cl. 150

€. 3,40 / €. 6,80 / €. 23,50

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

BIRRE

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

Triple Zero (Spagna) cl. 33 **(NO ALCOL – NO GLUTINE – NO ZUCCHERO)**

Al naso offre sentori di malto d'orzo. Al palato è piacevole
e poco amara, con note di luppolo e orzo
Azienda: Ambar – Colore: biondo €. 4,30

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 Rouse (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

O'CONNELL'S (Irlanda) cl. 44
Aromi intensi di cacao si fondono con sfumature di vaniglia
e note di malto caramellato
Stout – colore: scuro -* Grado: 4,2% €. 8,00

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
Coca Cola "Zero zucchero e Zero caffeina" **NOVITA'!!!** €. 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

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.

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

www.ziomo.it