

MENU

WINTER FEEL



ANTIPASTI

LASAGNETTE | 2PZ

LASAGNA NAPOLETANA IMPANATA E FRITTA GUARNITA CON SALSA AL PARMIGIANO E CONCENTRATO DI POMODORO

5

POLPETTINE DI MANZO AL LIMONE | 5PZ

CON LATTE COTTO AFFUMICATO DI BUFALA, SALSA BASILICO E POMODORINI CONFIT

8

POLPETTINE DI PULLED PORK | 2PZ

IMPANATI AI CORNFLAKES

4

UOVO (CBT)

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SPUMA DI PATATE, GUANCIALE CROCCANTE E TARTUFO

14

POLPO CROCCANTE

CON POMODORI SEMI-DRY, STRACCIATELLA DI BUFALA SALSA AL BASILICO

10

GAMBERI AL PANE PANKO CON MAYO AL LIME | 2PZ

6

TOCCUETTI DI SALMONE

CON SALSA GUACAMOLE

10

PARMIGIANA DI MELANZANE IN TEGAMINO

5

CARPACCIO DI ROAST-BEEF

CON MAIONESE AI PORCINI, NOCCIOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E POLVERE DI POMODORO

13

TAGLIERE ZERO.ZERO

PORZIONI PER 2 PERSONE

22

CROCCUÉ DI PATATE

2

FRITTATINA CLASSICA

3

FRITTATINA CACIO E PEPE

3,50

FRITTATINA AGLIO OLIO E PEPPERONCINO

3,50

PANATURA CON CORNFLAKES E NOCCIOLA



PRIMI

ZITI ALLA GENOVESE 12

PASTA E PATATE A MODO NOSTRO 13

CON PROVOLA IN CESTINO DI GRANA,
PANCETTA CROCCANTE E POLVERE DI PATATA VIOLA

SCARPARIELLO ZERO.ZERO 12 

SCARPARIELLO CON STRACCIATELLA
DI BUFALA E SALSA BASILICO

PACCIORELLI ALLA GRICIA 14

CON CALAMARI E GUANCIALE CROCCANTE

RISOTTO AI PORCINI 18 

CON SPUMA DI PATATA E TARTUFO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 16

CON CREMA DI PISTACCHIO

PANCIOTTI RIPIENI 15

CON MELENZANE E SCAMORZA,
CREMA ALLA PARMIGIANA E SALSA DI BASILICO

CALAMARATA CREMA DI FRIARIELLI 16

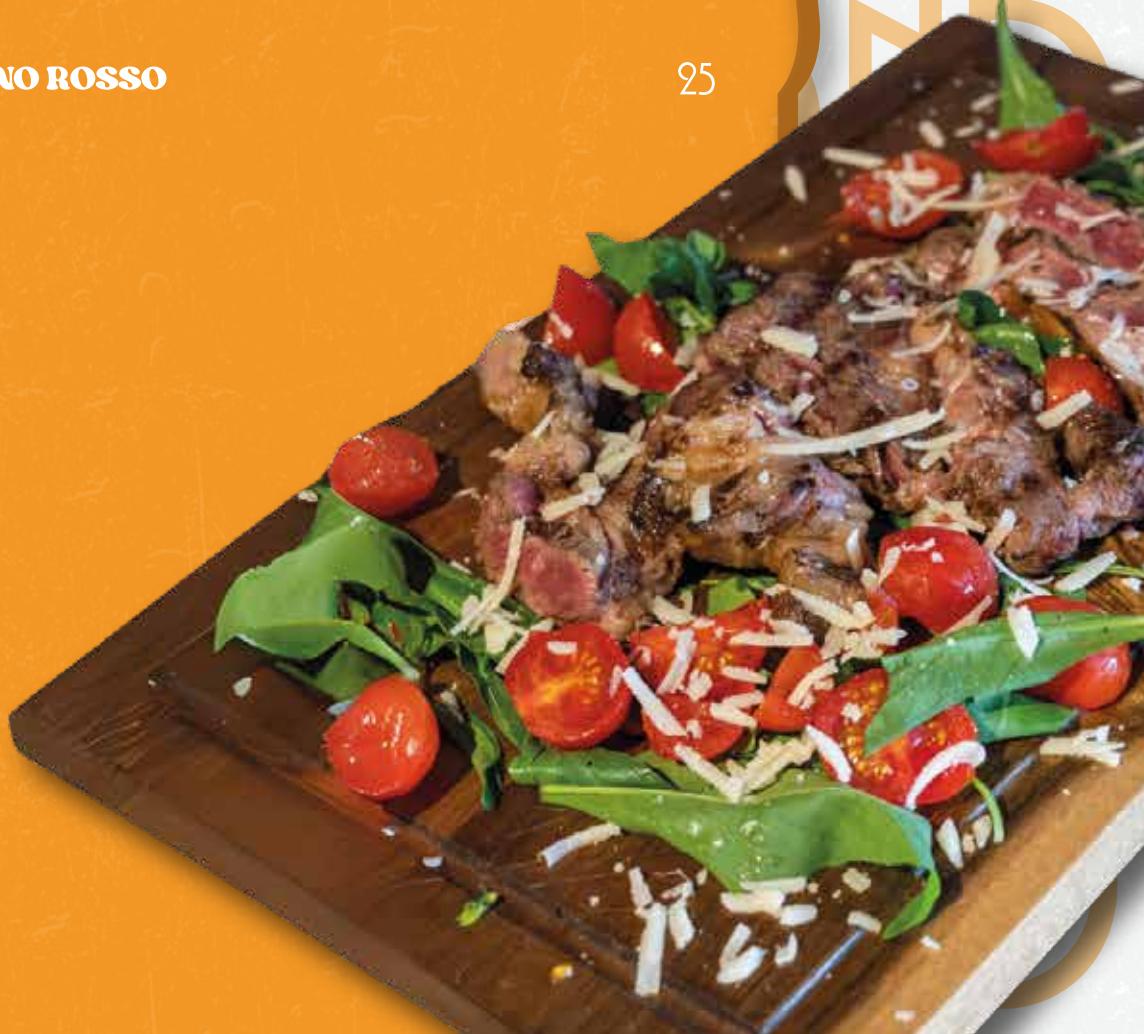
CON COZZE E PECORINO

PACCIORELLI CON CREMA DI ZUCCA 15

ZUCCA AFFUMICATA, GUANCIALE E CACIORICOTTA

SECONDI

COSTATA PRUSSIANA MAREZZATURA EXTRA 5/600gr	25
TAGLIATA DI MANZO 300gr / 350gr	22
CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA E POMODORINI SEMI-DRY	
GUANCIA DI MANZO ALL'AGLIANICO (CBT)	22
COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PURÈ DI PATATE E FRIARIELLI	
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	14
PESCATRICE PANCIETTATA	15
SU VELLUTATA DI FAGIOLI E POMODORI CONFIT	
CALAMARO RIPIENO	16
CON FRIARIELLI E PROVOLA SU CREMA DI PANE	
GRIGLIATA DI MARE	20
PESCE SPADA ,CALAMARO ,GAMBERONE	
TAGLIATA DI TONNO ROSSO	25
IN SEMI DI SESAMO	



PIZZE ZERO.ZERO

MONACO

11,50

CREMA DI POMODORO ARROSTO, POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL PIENNOLO,
PROVOLONE DEL MONACO, SALSA AL BASILICO, OLIO EVO

ZUCCOTTA

12

CREMA DI ZUCCA, PANCETTA DI CERVO, FUNGHI PORCINI, PROVOLA,
OLIO E BASILICO

GIALLINA

10

POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PANCETTA CROCCANTE,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, SCAGLIE DI GRANA 24 MESI, OLIO E BASILICO

PIZZA DELLA NONNA

8,50

RAGÙ NAPOLETANO, POLPETTINE, MELANZANE A FUNGHETTO,
PROVOLA DI AGEROLA, OLIO E BASILICO

LA MIA PROVOLA E PEPE



8,50

GOCCE DI CONCENTRATO DI POMODORO GIALLO E ROSSO, CRUMBLE DI PANE
AROMATIZZATO AL PEPERONCINO, PROVOLA AFFUMICATA E PEPE MACINATO

TROPEANA

9,50

CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, PANCETTA CROCCANTE,
POMODORINI DEL PIENNOLO, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

NOCELLA

9,50

CREMA DI NOCI, SPECK DEL TRENTINO, NOCI SBRICOLATE,
FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

SOSTANZIOSA

12

CORNICIONE RIPIENO DI SALSICCIA E FRIARELLI, PORCHETTA DI ARICCIA,
FUNGHI CHAMPIGNON E PROVOLA DI AGEROLA

ZERO.ZERO WINTER EDITION

12

CREMA DI PEPPERONI, PULLED PORK, PATATE AL FORNO,
PROVOLA DI AGEROLA E SCAGLIE DI PROVOLONE

ALICI E PATATE

10

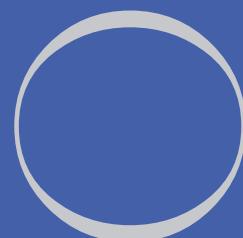
ALICI DEL CANTABRICO, PATATE AL FORNO TAGLIATE A FETTE CON
PACCHETTELLE DI POMODORINI PICCADILLY, PROVOLA AFFUMICATA,
OLIO EVO E BASILICO

MONTAGNOLA

10

SALSICCIA DI MAIALINO NERO, FUNGHI PORCINI,
PORRO FRITTO, FONDUTA DI GRANA E FIOR DI LATTE

MANG'T COCCOS E DIVERS



11

ASSOLUTO DI FUNGHI

FUNGHI CHAMPIGNON, FUNGHI CHIODINI, FUNGHI PLEUROTUS, MAIONESE AI PORCINI, FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, LARDO DI COLONNATA, OLIO E BASILICO

10

IRPINIA

CREMA DI CASTAGNE, SPECK DEL TRENTINO, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, FIOR DI LATTE

10

SCARULELLA

VELLUTATA DI FAGIOLI, SCAROLE SALTATE IN PADELLA, SALSAICIA SBRICOLATA E CREMA DI NDUJA

10

MARINARA RIVISITATA

POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL PIENNOLO, CAPPERI AL SALE, OLIVE NERE, ALICI DEL CANTABRICO, ORIGANO DI COLLINA E COLATURA DI ALICI E AGLIO

9

ARICCIA

PORCHETTA DI ARICCIA, PATATE AL FORNO DI AVEZZANO E PROVOLA DI AGEROLA

9

PIENNOLO



POMODORINI DEL PIENNOLO GIALLI E ROSSI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIO E BASILICO

14

TARTABELLA

CREMA DI PEPERONI, TARTARE DI MANZO, NOCCIOLE SBRICOLATE, STRACCIATA DI BUFALA, OLIO EVO E BASILICO

12,50

SAPORI D'AUTUNNO

CREMA DI PISELLI, GUANCIA DI MANZO COTTA ALL'AGLIANICO A BASSA TEMPERATURA, CHIPS DI CAROTE, SPUMA DI PATATE, PROVOLA

8,50

RIPENO ALLA PARMIGIANA



PARMIGIANA DI MELANZANE, PROVOLA D'AGEROLA E FONDUTA DI PARMIGIANO

9

RIPENO CON LE SCAROLE



SCAROLE SALTATE IN PADELLA CON OLIVE E CAPPERI, NOCI SBRICOLATE E PROVOLA



PIZZE A RUOTA DI CARRO

MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, OLIO E BASILICO

8

MARINARA

POMODORO, ORIGANO DI COLLINA, AGLIO, OLIO E BASILICO

7,50

PROVOLA E PEPE

POMODORO, PROVOLA, PEPE E PECORINO ROMANO

8,50

COSACCA

POMODORO, SCAGLIE DI GRANA, OLIO E BASILICO

7,50

CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARELLI E PROVOLA AFFUMICATA

11

PIZZE NEL RUOTO DOPPIA COTTURA

MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

9

MARINARA ZERO.ZERO

POMODORO, ALICI DEL CANTABRICO, POMODORINI
A PACCHETTELLE DEL PIENNOLO, MAIONESE ALL'AGLIO,
OLIO E BASILICO

10

SALSICCIA E PATATE

SALSICCIA, PATATE AL FORNO E PROVOLA AFFUMICATA

12

ALICI E PATATE

ALICI DEL CANTABRICO, PATATE AL FORNO TAGLIATE A FETTE
CON PACCHETTELLE DI POMODORINI PICCADILLY,
PROVOLA AFFUMICATA, OLIO EVO E BASILICO

12,50

CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARELLI E PROVOLA AFFUMICATA

12

SAPORI D'AUTUNNO

CREMA DI PISELLI, GUANCIA DI MANZO COTTA
ALL'AGLIANICO A BASSA TEMPERATURA, CHIPS DI CAROTE,
SPUMA DI PATATE, PROVOLA

14,50

LE CLASSICHE

MARINARA

POMODORO, ORIGANO DI COLLINA, AGLIO, OLIO E BASILICO

5,50

MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO E BASILICO

6

DIAVOLA

POMODORO, SALAME PICCANTE,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO E BASILICO

8

BUFALA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO E BASILICO

8,50

DOP

POMODORINI DEL PIENNOLO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIO E BASILICO

8,50

CAPRICCIOSA

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, SALAME NAPOLI,
FUNghi FRESChi CHAMPIGNON, CARCIOFINI,
OLIVE NERE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO E BASILICO

9

PRIMAVERA

POMODORINI DEL PIENNOLO, PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA, RUCOLA FRESCA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
SCAGLIE DI GRANA 24 MESI, OLIO E BASILICO

10

RIPENO FRITTO

POMODORO, CICLI DI MAIALE, PEPE NERO
RICOTTA E FIOR DI LATTE

8

RIPENO AL FORNO

POMODORO, SALAME NAPOLI, PROSCIUTTO COTTO,
PEPE NERO, RICOTTA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA

8

CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARELLI E PROVOLA AFFUMICATA

9



PIZZA

LE BIBITE

ACQUA NATURALE 0,75 CL	2,50
ACQUA MINERALE 0,75 CL	2,50
COCA-COLA / ZERO	3
Sprite	3
FANTA	3

GIN TONIC

8 EURO

GINNARI

QUESTO GIN CELEBRA I SAPORI DELLA
NOSTRA COSTIERA AMALFITANA E IL
CARATTERISTICO PROFUMO DEI
LIMONI "COSTA D'AMALFI IGP".

È OTTENUTO DALLA PARTICOLARE
LAVORAZIONE A INFUSIONE A
FREDDO DELLE BUCCE DI LIMONE,
CHE GLI CONFERISCONO UN COLORE
GIALLO CRISTALLINO



MYCOAST

QUESTO GIN ORIGINALE CELEBRA
L'UNIONE FRA MARE E TERRA.

IL NOME È ISPIRATO ALLA NOSTRA
COSTA E IL COLORE AZZURRO, CHE
EVOCA LE ACQUE DEL MARE
NOSTRUM, È DATO DALL' UTILIZZO
IN INFUSIONE DEL BUTTERFLY PEA
FLOWER

BIRRE ALLA SPINA



KROMBACHER PILS

4,8% VOL.

COLORE DORATO CHIARO E UNA SCHIUMA FINE E COMPATTA. IL PROFILO AROMATICO È PULITO E CROCCANTE, CON NOTE FLOREALI E ERBACEE, TIPICHE DEL LUPOPOLO UTILIZZATO, CHE SI COMBINANO CON UNA BASE MALTATA LEGGERA.



RHENANIA ALT ROSSA

4,8% VOL.

COLORE AMBRATO PROFONDO E UNA SCHIUMA FINE E PERSISTENTE. QUESTA BIRRA HA UN PROFILO AROMATICO RICCO E BILANCIATO, CON NOTE DI MALTO TOSTATO CARAMELLO E UNA LIEVE SFUMATURA DI FRUTTA SECCA.

4
CL.20

6
CL.40

4,50
CL.20

6,50
CL.40

BIRRE IN BOTTIGLIA



KROMBACHER ANALCOLICA 33CL.

5

0,0% VOL.

PUR ESSENDO PRIVA DI ALCOL, MANTIENE IL CARATTERE TIPICO DELLE BIRRE PILSNER, CON UN COLORE DORATO CHIARO E UNA SCHIUMA FINE. FRESCO E PULITO, CON NOTE FLOREALI E DI LUPOPOLO ERBACEO, BILANCIATO E PIACEVOLI.



MALIEUR 12 33CL.

6

12,0% VOL.

HA UN COLORE AMBRATO SCURO E UNA SCHIUMA COMPATTA E CREMOSA. IL PROFILO AROMATICO È COMPLESSO, CON NOTE DI FRUTTA Matura come prugne e ciliegie, accompagnate da sfumature di caramello, miele e lievito.



LA CARRÙ-RED ALE 33CL.

5

5,0% VOL.

HA UN COLORE AMBRATO INTENSO, CON RIFLESSI RUBINO, E UNA SCHIUMA CREMOSA. IL PROFILO AROMATICO È DOMINATO DA NOTE DI MALTO TOSTATO, CARAMELLO E FRUTTA SECCA, CON UN ACCENNO DI SPEZIE CHE LE CONFERISCE COMPLESSITÀ.



MALIEUR 10 33CL.

6

10,0% VOL.

HA UN COLORE AMBRATO SCURO E UNA SCHIUMA DENSA E CREMOSA. IL PROFILO AROMATICO È RICCO, CON NOTE DI FRUTTA Matura, come prugne, albicocche e fichi, accompagnate da sfumature di caramello, miele e lievito belga.



IB-WAISSE 50CL.

6

5,5% VOL.

CON UN COLORE DORATO TORBIDO E UNA SCHIUMA ABBONDANTE E CREMOSA, BIRRA CON UN PROFILO AROMATICO DISTINTIVO, CON NOTE DI BANANA E CHIODI DI GAROFANO, TIPICHE DEL LIEVITO UTILIZZATO NELLA FERMENTAZIONE DEL FRUMENTO.



MASTRI BIRRAI UMBRI 33CL.

5,50

CALIFORNIA WEAST COAST IPA | 6,3% VOL.

È CARATTERIZZATA DA UN'INTENSA LUPOPLATURA, CHE DONA AROMI RESINOSI, DI PINO E AGRUMI, CON NOTE DI FRUTTA TROPICALE. IL SUO SAPORE È SECCO E PULITO, CON UN AMARO PERSISTENTE CHE SI BILANCIA CON UNA LEGGERA DOLCEZZA MALTATA.



VINI IN CALICE

ROSSI

AGLIANICO PATERNO

6

MONTEPULCIANO TERRE D'ALIGI

6

INSOLITO LE QUERCE

5

BIANCHI

GRECO DI TUFO PATERNO

6

GEWURZTRAMINER KALTERN

7

CLARETTE VERMENTINO LE QUERCE

5

ROSATI

ANNETTE ROSATO LE QUERCE

6

VINI IN BOTTIGLIA

SPUMANTI

DE BERNARD	DOCG	24
PROSECCO VALDOBBIADE 7 OMBRE		
VITAGLIANO	VSQ	18
SPUMANTE FALANGHINA AMIENS PAS DOSE		

ROSATI

CAMPANIA		
MASTROBERNARDINO	DOC	20
LACRIMOSA		
PUGLIA		
AKÀ ROSATO	IGT	18

BIANCHI

CAMPANIA		
PATERNO		
FIANO DI AVELLINO	DOCG	22
GRECO DI TUFO	DOCG	22
FALANGHINA	DOC	22
VITAGLIANO		
CODA DI VOLPE COLUMELLA	DOP	18
CANTINE OLIVELLA		
CATALANESCA KATA	DOC	24
TRENTINO ALTO ADIGE		
KALTERN		
GEWÜRZTRAMINER	DOC	25
CHARDONNAY	DOC	22
SAN MICHELE APPIANO		
PINOT GRIGIO	DOC	22
FRIULI-VENEZIA GIULIA		
PERUSINI		
ROBOLLA GIALLA	DOC	21
MARCHE		
FONTEZOPPA		
PECORINO BIO JOCCO STYLE	DOC	20
SICILIA		
FIRRIATO		
GRILLO BRANCIFORTI	IGT	18
LOMBARDIA		
CÀ DE FRATI		
LUGANA I FRATI	DOC	25

ROSSI

CAMPANIA

PATERNO

TAURASI MACCIA D'ANGELO | DOCG | 32

AGLIANICO | DOC | 20

SALVATORE MARTUSCIELLO

GRAGNANO OTTUOVE | DOC | 22

CASA D'AMBRA

PER' E PALUMMO | DOP | 22

VILLA MATILDE

FALERNO DEL MASSICO | DOP | 25

MASTROBERNARDINO

LACRYMA CIRISTI ROSSO | DOC | 25

LOMBARDIA

CONTE VISTARINO

SANGUE DI GIUDA COSTIOLO | DOC | 18

VENETO

ZENATO

AMARONE DELLA VOLPICELLA | DOC | 70

RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE | DOC | 30

EMILIA ROMAGNA

CANTINE CECI

LAMBRUSCO OTELLO ORO | DOC | 18

TOSCANA

MARCHESI ANTINORI

CHIANTI CLASSICO PEPPOLI | DOCG | 25

MORELLINO DI SCANSANO | DOCG | 20

ABRUZZO

MASCIARELLI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | DOP | 20

PUGLIA

FEUDI SAN MARZANO

SESSANTANNI | DOP | 40

PRODUTTORI MANDURIA VINI

PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA | DOC | 20

SICILIA

FIRRIATO

NERO D'AVOLA BRANCIFORTI | IGT | 18

AMARI

LIQUORE LIQUIRIZIA	4
LIQUORE AL BABÀ	4
VODKA AL CARAMELLO	4,50
ORANGE BRANDY	4,50
TEQUILA AL COCCO	4,50
TEQUILA AL CAFFÈ	4,50
LIQUORE AMARETTO	4,50
MELONCELLO	3
AMARO FRAGRANTE	5
AMARO PROIBITO FOLLETTO	5
AMARO STOMATICA FOLLETTO	5
AMARO MARTINA	5
RARO AMARO MALIES	5
GRAPPA ZERO 13 ANTICO CILENTO	5
RUM AL MIELE MALIES	4,50
RUM MALECON INVECCIATO 8 ANNI	5
RUM SCURO KRAKEN	5

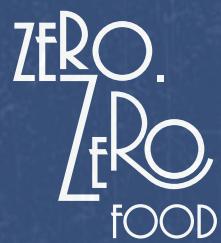


SCANNERIZZA IL
QR CODE



E SCOPRI IL MONDO
DI ZERO.ZERO FOOD

CL.35



ZEROZEROZEROFOOD.IT