

# MENÙ

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

## TOCCHIETTI 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

## CROCCHÉ DI PATATE

2

## FRITTATINA CLASSICA

3

## FRITTATINA CACIO E PEPE

3,50

## FRITTATINA AGLIO OLIO E PEPERONCINO

PANATURA CON CORNFLAKES E NOCCIOLA

3,50



# 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

## **SCARPARELLO ZERO.ZERO**



12

SCARPARELLO CON STRACCIATELLA  
DI BUFALA E SALSA BASILICO

## **PACCHERI 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

## **PACCHERI 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

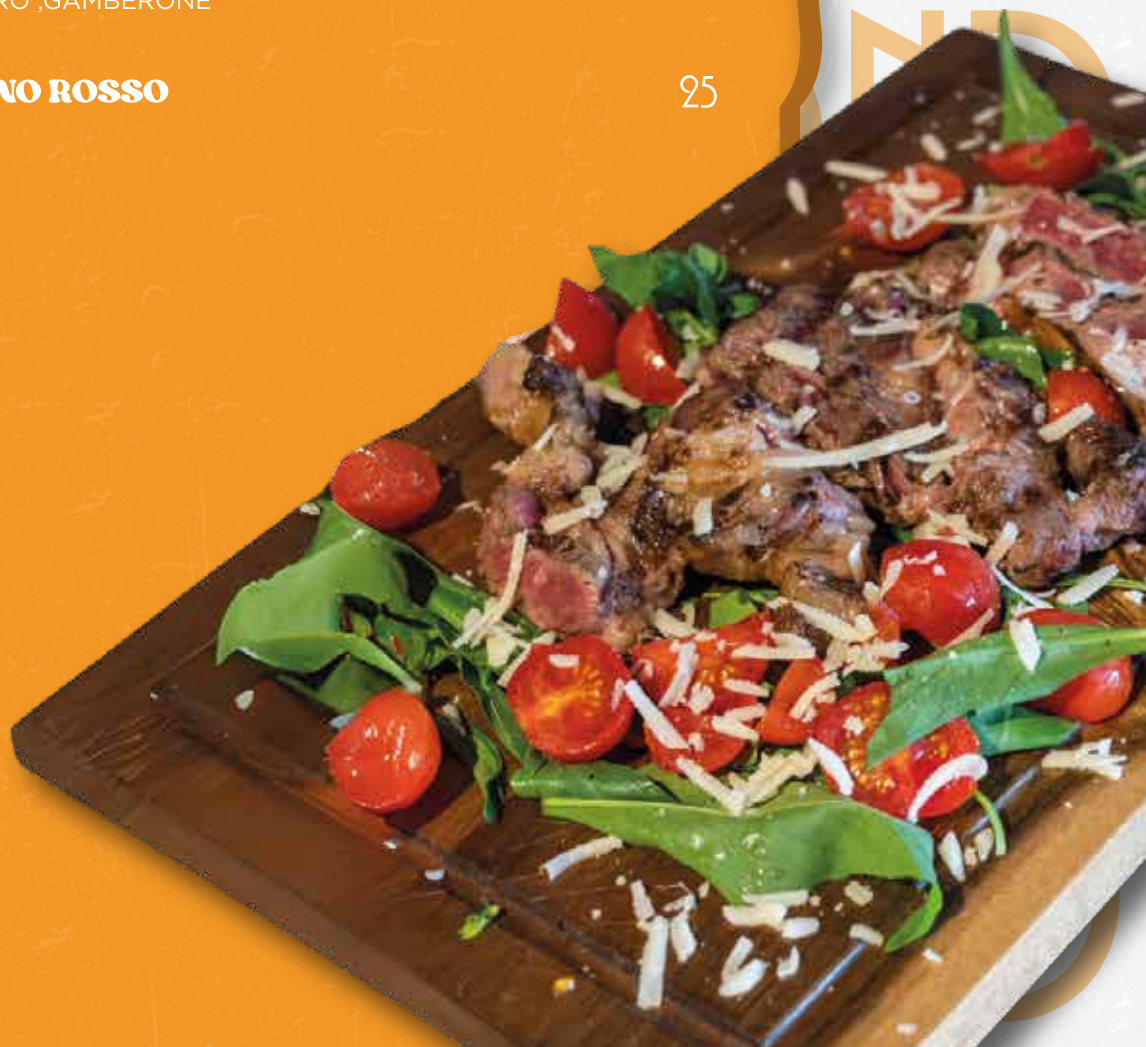
**FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI** 14

**PESCATRICE PANCETTATA** 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 SBRICIOLATE, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

## SOSTANZIOSA

12

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

## ZERO.ZERO WINTER EDITION

12

CREMA DI PEPERONI, 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 PACCHETELLE 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

## ASSOLUTO DI FUNGHI

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

11

## IRPINIA

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

10

## SCARULELLA

VELLUTATA DI FAGIOLI, SCAROLE SALTATE IN PADELLA, SALSICCIA SBRICIOLATA 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

10

## 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

9

## PATATE E PATATE

VELLUTATA DI PATATE AL ROSMARINO, CHIPS DI PATATE FRESCHE, FONDUTA DI GRANA, PEPE NERO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

8,50

## TARTABELLA

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

14

## SAPORI D'AUTUNNO

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

12,50

## RIPIENO ALLA PARMIGIANA

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

8,50

## RIPIENO CON LE SCAROLE

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

9

MANG'T  
COCCOS  
E DIVERS

PIZZE ZERO ZERO ZERO

# 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, FRIARIELLI 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 PACCHETTELE 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 PACCHETTELE DI POMODORINI PICCADILLY, PROVOLA AFFUMICATA, OLIO EVO E BASILICO

12,50

## CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI 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

## RIPIENO FRITTO

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

8

## RIPIENO AL FORNO

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

8

## CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA AFFUMICATA

9



# PIZZA

# DI

# PIZZA

# LE BIBITE

<b>ACQUA NATURALE 0,75 CL</b>	2,50
<b>ACQUA MINERALE 0,75 CL</b>	2,50
<b>COCA-COLA / ZERO</b>	3
<b>SPRITE</b>	3
<b>FANTA</b>	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 LUPPOLO UTILIZZATO, CHE SI COMBINANO CON UNA BASE MALTATA LEGGERA.

4

CL.20

6

CL.40



## 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.

4,50

CL.20

6,50

CL.40

# BIRRE IN BOTTIGLIA



## KROMBACHER ANALCOLICA 33CL.

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 LUPPOLO ERBACEO, BILANCIATO E PIACEVOLE.

5



## MALHEUR 12 33CL.

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.

6



## LA CARRÙ-RED ALE 33CL.

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.

5



## MALHEUR 10 33CL.

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, ALBICOCCHIE E FICHI, ACCOMPAGNATE DA SFUMATURE DI CARAMELLO, MIELE E LIEVITO BELGA.

6



## HB-WAISSE 50CL.

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.

6



## MASTRI BIRRAI UMBRI 33CL.

CALIFORNIA WEAST COAST IPA 6,3% VOL.

È CARATTERIZZATA DA UN'INTENSA LUPPOLATURA, 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.

5,50



# VINI IN @LICE

## 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 VALDOBBIADÈ 7 OMBRE

**VITAGLIANO** **VSQ** 18

SPUMANTE FALANGHINA AMIENS PAS DOSÈ

## ROSATI

CAMPANIA

**MASTROBERNARDINO** **DOC** 20

LACRIMOSA

PUGLIA

**AKÀ ROSATO** **IGT** 18

## BIANCHI

CAMPANIA

PATERNÒ

**FIANO DI AVELLINO** **DOCG** 22

**GRECO DI TUFO** **DOCG** 22

**FALANGHINA** **DOC** 22

VITAGLIANO

**CODA DI VOLPE COLUMELLA** **DOP** 18

CANTINE OLIVELLA

**CATALANESCA KATÀ** **DOC** 24

TRENTINO ALTO ADIGE

KALTERN

**GEWÜRZTRAMINER** **DOC** 25

**CHARDONNAY** **DOC** 22

SAN MICHELE ADPIANO

**PINOT GRIGIO** **DOC** 22

FRIULI-VENEZIA GIULIA

PERUSINI

**ROBOLLA GIALLA** **DOC** 21

MARCHE

FONTEZOPPA

**PECORINO BIO JOCO STYLE** **DOC** 20

SICILIA

FIRRIATO

**GRILLO BRANCIFORTI** **IGT** 18

LOMBARDIA

CÁ DE FRATI

**LUGANA I FRATI** **DOC** 25

## CAMPANIA

PATERNO

TAURASI MACCHIA D'ANGELO **DOCG**

32

AGLIANICO **DOC**

20

SALVATORE MARTUSCELLO

GRAGNANO OTTUOVE **DOC**

22

CASA D'AMBRÀ

PER' E PALUMMO **DOP**

22

VILLA MATILDE

FALERNO DEL MASSICO **DOP**

25

MASTROBERNARDINO

LACRYMA CHRISTI 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

MARCHESE ANTIMORI

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

<b>LIQUORE LIQUIRIZIA</b>	4
<b>LIQUORE AL BABÀ</b>	4
<b>VODKA AL CARMELLO</b>	4,50
<b>ORANGE BRANDY</b>	4,50
<b>TEQUILA AL COCCO</b>	4,50
<b>TEQUILA AL CAFFÈ</b>	4,50
<b>LIQUORE AMARETTO</b>	4,50
<b>MELONCELLO</b>	3
<b>AMARO FRAGRANTE</b>	5
<b>AMARO PROIBITO FOLLETTTO</b>	5
<b>AMARO STOMATICA FOLLETTTO</b>	5
<b>AMARO MARTINA</b>	5
<b>RARO AMARO MALIES</b>	5
<b>GRAPPA ZERO 13 ANTICO CILENTO</b>	5
<b>RUM AL MIELE MALIES</b>	4,50
<b>RUM MALECON INVECCHIATO 8 ANNI</b>	5
<b>RUM SCURO KRAKEN</b>	5



SCANNERIZZA IL  
QR CODE



E SCOPRI IL MONDO  
DI ZERO.ZERO FOOD

ZERO.  
ZERO  
FOOD



**ZEROZEROZEROFOOD.IT**