IL MENÙ

ZERO. ZERO. FOOD

Gli SFIZI dalla CUCINA

DI TERRA

Parmigiana di melanzane — vegetariano — 8€
La parmigiana classica della tradizione napoletana. *(1,7)*

Tacos — specialità — 8€
con base di misticanza, nocciola, tartare di manzo condita con cetriolo, senape rustica, maionese alla sriracha. *(1,10)*

Polpettine alla Nerano — specialità — 8€
polpettine di manzo con cremosa salsa di zucchine, provolone del Monaco DOP. *(1,7)*

Millefoglie caprese — vegetariano — 10€
con mozzarella di bufala e pomodoro cuore di bue, su base di salsa al pomodoro giallo del Vesuvio. *(7)*

Tagliere di salumi e formaggi — 30€
(consigliato x2 persone). Selezione di salumi e formaggi italiani ed internazionali, accompagnati da confetture, miele e focaccina all'olio. *(7)*

DI MARE

Carpaccio di mare — specialità — 15€
carpaccio di anguria e salmone affumicato con salsa ponzu, zeste di lime e maionese all'arancia. *(4)*

Polpo arrosto — 12€
con stracciata di bufala, pomodorini confit e salsa al basilico. *(14)*

i FRITTI artigianali

Crocchè di patate *(1,7)* — vegetariano — 3€

Lasagnette (2pz) — specialità — 8€
Lasagna napoletana impanata e fritta, guarnita con crema al Parmigiano Reggiano e concentrato di pomodoro. *(1,3,7)*

Frittatina classica *(1,3,7)* — 4€

Polpettine pulled pork (2 pz) — 6€
con panatura ai cornflakes. *(1)*

Frittatina cacio e pepe *(1,3,7)* — vegetariano — 4.5€

Frittatina aglio olio e peperoncino — vegetariano — 4.5€
con panatura ai cornflakes *(1,3,7)*

Paccheri ripieni (8pz) — consigliato dalla chef — vegetariano — 6€
gusto Pizza Margherita *(1,3,7)*

LE INSALATE

Sea Salad

13€

Tonno, misticanza, mandorle, salsa ponzu, pomodorini confit. *(4,8)*

Chicken Salad

12€

Pollo, misticanza, olive verdi e cremosa salsa al Parmigiano Reggiano con crostini di pane aromatizzato. *(1,7)*

ZERO. ZERO. FOOD

PRIMI PIATTI

DI TERRA

Spaghettoni allo scarpariello — vegetariano — 14€

Con pomodorini del piennolo del Vesuvio e Parmigiano Reggiano 24 mesi. *(1,7)*

Ziti alla Genovese — 14€

Cipolla ramata di Montoro con pecorino al Taurasi, nocciole di Giffoni e cioccolato fondente. *(1,7,8)*

Pasta e patate — specialità — 14€

Pasta mista, patate e provola servita in cestino di grana, con polvere di patata viola e pancetta croccante. *(1,7)*

Fagottini alla Nerano — 17€

con crema di zucchine e salsa al Parmigiano Reggiano. *(1,7)*

DI MARE

Paccheri alla Gricia — 16€

Con calamari e guanciale croccante. *(1,7,14)*

Fusilloni — specialità — 16€

Fusilloni con peperoncini verdi, ricciola, pomodorini gialli del piennolo, limone e mandorle. *(1,4,8)*

Risotto con Gamberi rossi — 18€

Limone candito e stracciata di bufala. *(2,7)*

ZERO. ZERO. FOOD

i secondi

DALLA CUCINA

DI TERRA

Tagliata di Manzo — 25€
Con salsa al vino rosso e funghi cardoncelli. *(7)*

Anatra agli agrumi — consigliato dallo chef — 25€
Con salsa di soia e porro scottato. *(6)*

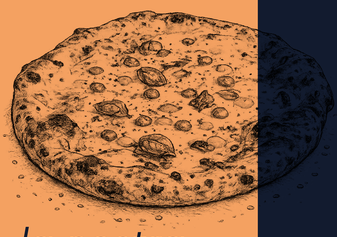
Pancia di maiale [CBT] — 18€
Con salsa alla mela annurca, frutti di bosco, e patate novelle. *(7)*

DI MARE

Tataki di Tonno — specialità — 22€
Con peperoni in agrodolce e mayo al lime e menta. *(4,6)*

Calamaro alla francese — 18€
Fritto con misticanza e mayo al lime. *(1,3,14)*

Filetto di rombo — consigliato dallo chef — 18€
con millefoglie di patate e beurre blanc all'Asprinio di Aversa. *(4,7)*



la nostra IDEA di PIZZA

La tradizione è il punto di partenza, ma poi c'è l'evoluzione e la ricerca degli ingredienti. Mai troppi, sempre in equilibrio.

Scarpariello
vegetariano

9€

Sugo allo scarpariello, fior di latte, Grana Padano, pecorino romano, olio piccante e basilico. *(1,7)*

Pizza della nonna

10€

Ragù napoletano cotto 8 ore, polpettine di manzo, melanzane a funghetto, provola affumicata, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Giallina
specialità

11€

Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, pancetta croccante, fior di latte, scaglie di Grana Padano 24 mesi, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Zero.Zero (summer edition)
stagionale

12€

Peperoncini verdi saltati in padella con pomodorino ciliegino, salsiccia sbriciolata, stracciata di bufala, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Nerano
vegetariano

12,5€

Crema di zucchine, scaglie di provolone del Monaco DOP, fonduta di Grana Padano, chips di zucchine, fior di latte, olio EVO e basilico. *(1,7)*

La mia Provola e Pepe
specialità

10€

Gocce di concentrato di pomodoro giallo e rosso, crumble di pane aromatizzato al peperoncino, provola affumicata, pepe nero macinato, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Costiera
stagionale · vegetariano

12€

Crema di limone, provolone del Monaco, noci di Sorrento, scorzette di limone, olio EVO e basilico. *(1,7,8)*

Valtellina

13€

Bresaola, rucola, pomodorini semi-dry, stracciata di bufala campana, zest di limone, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Marinara Rivisitata

10€

Pomodoro, pomodorini gialli e rossi del Piennolo, capperi al sale, olive nere, alici del Cantabrico, origano di collina, colatura di alici, aglio, olio EVO e basilico. *(1,4)*

Monaco
vegetariano

12€

Crema di pomodoro arrosto, pomodorini gialli e rossi del Piennolo del Vesuvio, provolone del Monaco DOP, salsa al basilico, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Peperoni 2.0
vegetariano · consigliato dallo chef

11€

Peperoni in agrodolce, crostini di pane aromatizzati al rosmarino, olive nere, polvere di cappero, provola affumicata, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Ciurillo

11€

Fiori di zucca, salame Napoli, chips di zucchine, ciuffi di ricotta di Fuscella, provola affumicata, zest di limone, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Tropeana

12€

Fior di latte, cipolla caramellata, pancetta croccante, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Parmigiana scomposta
vegetariano

12€

Crema di parmigiana, salsa al basilico, chips di melanzana, provola affumicata, basilico, olio EVO. *(1,7)*

Tramonti d'Estate

14€

Crema di pomodoro giallo del Piennolo, all uscita: mozzarella di bufala, fiori di zucca essiccati e alici del mar Cantabrico. *(1,7)*

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE ***RUOTA DI CARRO: +2€***

le PIZZE nel RUOTO

Sono pizze a doppia cottura: prima nel forno a legna e poi nel forno elettrico.

Se ami il crunch, devi provarle...
Anche in condivisione, a centro tavola

Nerano
15€
Crema di zucchine, scaglie di provolone del Monaco DOP, fonduta di Grana Padano, chips di zucchine, fior di latte, olio EVO e basilico. *(1,7)*
vegetariano

Marinara Zero.Zero 12€
Passata di pomodoro, pomodorini a pacchetelle del Piennolo, maionese all'aglio, origano di collina e alici del mar Cantabrico. *(1)*

Zero.Zero (summer edition)
15€
Peperoncini verdi saltati in padella con pomodorino ciliegino, salsiccia sbriciolata, provola, olio EVO e basilico. *(1,7)*
specialità

Porkins
14€
Salsiccia sbriciolata, patate al forno di Avezzano, provola affumicata, olio EVO e basilico *(1,7)*

Tramonti d'Estate
16€
Crema di pomodoro giallo del Piennolo, all uscita: mozzarella di bufala, fiori di zucca essiccati e alici del mar Cantabrico. *(1,7)*

PIZZE CLASSICHE

Immancabili, perché la tradizione è sempre il punto di partenza, o meglio... il punto zero.

Margherita vegetariano
6,5€
Passata di pomodoro, fior di latte, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Diavola 8,5€
Passata di pomodoro, salame piccante, fior di latte, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Marinara vegana 6€
Passata di pomodoro, origano di collina, aglio, olio EVO e basilico. *(1)*

Provola e pepe vegetariano
7,5€
Passata di pomodoro, provola, pepe nero olio EVO e basilico. *(1,7)*

Bufala vegetariano 9€
Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Capricciosa 10€
Passata di pomodoro, prosciutto cotto, salame Napoli, funghi freschi champignon, carciofini, olive nere, olio EVO e basilico. *(1)*

Ariccia 10€
porchetta di Ariccia, patate al forno di Avezzano, provola affumicata, olio EVO e basilico. *(1,7)*

DOP vegetariano 10€
Mozzarella di bufala campana, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Primavera 12€
Fior di latte, pomodorini del Piennolo, prosciutto crudo di Parma 28 mesi, rucola fresca, scaglie di Grana Padano 24 mesi, olio e basilico. *(1,7)*

Ripieno alla Parmigiana 11€ vegetariano
Parmigiana di melanzane, provola affumicata, passata di pomodoro e fonduta di parmigiano in uscita. *(1,7)*

Ripieno al forno 9€
Passata di pomodoro, salame Napoli, prosciutto cotto, ricotta, fior di latte, pepe nero, olio EVO e basilico. *(1,7)*

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE ***RUOTA DI CARRO: +2€***

DESSERT
FATTI IN CASA

Tiramisù classico *(1,3,7)* 6€

Tiramisù al limone specialità *(1,3,7)* 6€

Cheesecake *(1,3,7,8)* 6€
caramello / pistacchio / frutti di bosco.

Maxi Gianduiotto consigliato da Carla *(3,7,8)* 6€

BIBITE

Acqua naturale	(CL. 75) 2,5€
Acqua frizzante	(CL. 75) 2,5€
Coca-Cola / Zero	(CL. 33) 3€
Sprite	(CL. 33) 3€
Fanta	(CL. 33) 3€
Aperol spritz	8€

GIN TONIC

Ginnarì — 8€

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 — 8€

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 — (CL. 20) 4€ / (CL. 40) 6€

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.

Rhenania Alt Rossa — (CL. 20) 4,5€ / (CL. 40) 6,5€

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.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Krombacher Analcolica — (CL. 33) 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 luppolo erbaceo, bilanciato e piacevole.

Malheur 12 — (CL. 33) 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 — (CL. 33) 5€

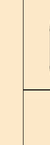
5,0% vol. Ha un colore ambrato intenso, con riflessi rubino, e una schiuma cremosa. Il profilo aromatico è dominato da note di malto tostato, caramello e frutta secca, con un accenno di spezie che le conferisce complessità.

Malheur 10 — (CL. 33) 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.

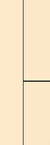
Mastri Birrai Umbri — (CL. 33) 5,5€

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.



Lupulus Blonde — (CL. 33) 6€

8,5% vol. Birra artigianale non filtrata, con rifermentazione in bottiglia. Colore dorato, leggermente velato, coronato da una schiuma color avorio. Aromi di agrumi e erbacei. Amarezza presente ma delicata.



Riegele Privat — (CL. 33) 6€

5,2% vol. Birra tedesca artigianale, di bassa fermentazione, dal colore biondo oro,al palato si sente un gusto deciso di malto e un retrogusto luppolato equilibrato e aromatico. La schiuma è persistente e la frizzantezza è ottima.

HB-Weisse — (CL. 50) 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.

VINI AL 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

BIANCHI - CAMPANIA

PATERNO (DOCG) FIANO DI AVELLINO 22€

PATERNO (DOCG) GRECO DI TUFO 22€

PATERNO (DOC) FALANGHINA 22€

CANTINE OLIVELLA (DOP) CODA DI VOLPE COLUMELLA 18€

CATALANESCA KATÀ (DOC) 24€

BIANCHI - TRENTINO ALTO ADIGE

KALTERN (DOC) GEWÜRZTRAMINER 25€

KALTERN (DOC) CHARDONNAY 22€

SAN MICHELE APPIANO PINOT GRIGIO (DOC) 22€

BIANCHI - FRIULI-VENEZIA GIULIA

PERUSINI (DOC) RIBOLLA GIALLA 21€

BIANCHI - MARCHE

FONTEZOPPA (DOC) PECORINO BIO JOCO STYLE 20€

BIANCHI - SICILIA

FIRRIATO (IGT) GRILLO BRANCIFORTI 18€

BIANCHI - LOMBARDIA

CÀ DE FRATI (DOC) LUGANA I FRATI 25€

ROSSI - CAMPANIA

TAURASI MACCHIA D'ANGELO PATERNO (DOCG) 32€

AGLIANICO PATERNO (DOC) 20€

GRAGNANO OTTOUVE SALVATORE MARTUSCIELLO (DOC) 22€

CASA D'AMBRA (DOP) PER'E PALUMMO 22€

VILLA MATILDE (DOP) FALERNO DEL MASSICO 25€

MASTROBERARDINO (DOC) LACRYMA CHRISTI ROSSO 25€

ROSSI - LOMBARDIA

CONTE VISTARINO (DOC) SANGUE DI GIUDA COSTIOLO 18€

ROSSI - VENETO

ZENATO (DOC) AMARONE DELLA VOLPICELLA 70€

ZENATO (DOC) RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE 30€

ROSSI - EMILIA ROMAGNA

CANTINE CECI (DOC) LAMBRUSCO OTELLO ORO 18€

ROSSI - TOSCANA

MARCHESI ANTINORI (DOCG) CHIANTI CLASSICO PEPPOLI 25€

MARCHESI ANTINORI (DOCG) MORELLINO DI SCANSANO 20€

ROSSI - ABRUZZO

MASCIARELLI (DOP) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 20€

ROSSI - PUGLIA

FEUDI SAN MARZANO (DOP) SESSANTANNI 40€

PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA 20€

ROSSI - SICILIA

FIRRIATO (IGT) NERO D'AVOLA BRANCIFORTI 18€

ROSATI - CAMPANIA

MASTROBERARDINO (DOC) LACRIMOSA 20€

ROSATI - PUGLIA

AKÀ ROSATO (IGT) 18€

SPUMANTI

DE BERNARD (DOCG) PROSECCO VALDOBBIADENE 7 OMBRE 24€

VITAGLIANO (VSQ) SPUMANTE FALANGHINA AMIENS PAS DOSÈ 18€

FINE PASTO

LIQUORE LIQUIRIZIA 4€

LIQUORE AL BABÀ 4€

VODKA AL CARAMELLO 4,5€

ORANGE BRANDY 4,5€

TEQUILA AL COCCO 4,5€

TEQUILA AL CAFFÈ 4,5€

LIQUORE AMARETTO 4,5€

MELONCELLO 3€

AMARO FRAGRANTE 5€

AMARO PROIBITO FOLLETTO 5€

AMARO STOMATICA FOLLETTO 5€

AMARO MARTINA 5€

RARO AMARO MALLÈS 5€

GRAPPA ZERO 13 ANTICO CILENTO 5€

RUM AL MIELE MALLÈS 4,5€

RUM MALECON INVECCHIATO 8 ANNI 5€

RUM SCURO KRAKEN 5€

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2. CROSTACEI e prodotti derivati

3. UOVA e prodotti derivati.

4. PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti derivati.

6. SOIA e prodotti derivati

7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio

8. FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia). noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch). noci del Brasile (Bertholletia excelsa). pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadania temitolia) e prodotti derivati

9. SEDANO e prodotti derivati

IO. SENAPE e prodotti derivati

II. SEMI DI SESAMO e prodotti derivati

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a I0 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

13. LUPINI e prodotti derivati

14. MOLLUSCHI e prodotti

JUNGLE JUICE
OLTRE IL MARKETING