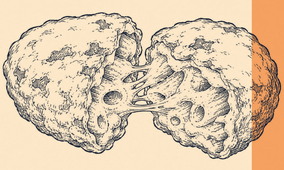
IL MENÙ

ZERO. ZERO. FOOD



per COMINCIARE

Crostone al ragù di polpo
di mare

5€

con salsa al prezzemolo e fonduta di bufala affumicata *(1,9,14)*

consigliato dallo chef

Parmigiana di carciofi e patate
specialità

6€

Parmigiana di carciofi, patate e provola di bufala. *(1,3,7)*

Lasagnette napoletane (2pz)

8€

Lasagnette napoletane panate al panko e fritte, fonduta di Parmigiano Reggiano, concentrato di ragù napoletano. *(1,3,7,9)*

Crocchè
vegetariano

2.5€

Patata, provola di bufala, Parmigiano Reggiano, pecorino romano, pepe di Sarawak. *(7)*

Frittatina di Bufalo

3.5€

Bucatini di pasta artigianale, besciamella, piselli, macinato di bufalo, provola di bufala. *(1,3,7,9)*

Frittatina aglio olio e peperoncino
vegetariano

4€

con panatura ai cornflakes *(1,3,7)*

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

4€

Tagliere campano

25€

(consigliato x2 persone). Selezione di salumi e formaggi campani, accompagnati da confetture, miele e focaccina all'olio. *(7)*

Baccalà fritto in tempura
di mare

8€

Baccalà fritto in tempura su letto di crema di scarole. *(1,3,4,7)*

Magnum salato

4.5€

consigliato dallo chef

Carne sfilacciata di maialino nero casertano, fonduta di bufala, crema di friarielli e salsa al basilico *(1,3,7,9)*

Tris di montanarine *(1,7)*

6€

Ragù e Parmigiano Reggiano

Genovese

Crema di friarielli e salsiccia

Polpette di bufala (3pz)
specialità

6€

Polpette di bufala, ragù di pomodoro San Marzano, fonduta di Parmigiano e salsa al basilico. *(1,3,7,9)*

Taco di podolica
specialità

8€

Tartare di Podolica, chutney di papaccelle napoletane, nocciole di Giffoni. *(1,10)*

ZERO. ZERO. FOOD



PRIMI PIATTI

Spaghettoni allo scarpariello
vegetariano

14€

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

Ziti alla Genovese

15€

Genovese di cipolla ramata di Montoro, pecorino al Taurasi, nocciola di Giffoni, cioccolato fondente. *(1,7,8,9)*

Pasta e patate
specialità

14€

Pasta mista, patate e provola servita in cestino di grana, con polvere di patata viola e pancetta croccante. *(1,7,9)*

Gricia di calamari
di mare specialità

16€

Paccheri, calamaro, guanciale di maiale nero casertano, pecorino bagnolese. *(1,7,14)*

Gnocchetto di patata viola
vegetariano

16€

Crema di zucca affumicata, fonduta di bufala. *(1,3,7)*

Linguina al ragù di mare
consigliato dallo chef di mare

16€

Ragù di polpo e salsa al prezzemolo. *(1,9,14)*



ZERO. ZERO. FOOD

i secondi

DALLA CUCINA

C'è una seppia nell'orto
consigliato dallo chef · di mare

18€

Seppia grigliata, accompagnata da salsa di piselli e funghi cardoncelli. *(6)*

Guancia di manzo al Falerno
specialità

25€

Guancia di Podolica brasata al Falerno, purè di patate al rosmarino. *(7,9)*

Filetto di rombo
di mare

18€

Rombo con salsa al curry e latte di cocco, millefoglie di patate. *(4,7)*

Pancia di maialino nero casertano
consigliato dallo chef

20€

Salsa di mela annurca, patate novelle saltate al burro, frutti di bosco e rosmarino. *(7)*

Carré d'agnello

18€

Carré d'agnello con vellutata di carote e scarole alla monachina. *(7,9)*

Tagliata di manzo

25€

Salsa al vino rosso e friarielli. *(9)*

PADELLINO

Un impasto più alto e soffice ma anche dannatamente croccante

Padellino al ragù di mare
16€

Ragù di polpo, olive nere, fiordilatte campano, basilico, olio EVO *(1,7,8,14)*

Padellino del Matese
16€

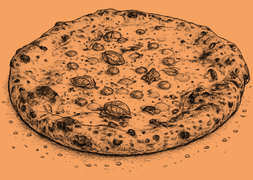
Crema di patate affumicate, guancia di manzo brasata al Falerno, scaglie di conciato romano, all'uscita *(1,7)*

Padellino carrettiera
15€

Salsiccia di maiale nero casertano, friarielli napoletani, mozzarella di bufala affumicata, olio EVO. *(1,7)*

Padellino Porkins
15€

Salsiccia di maiale nero casertano sbriciolata, patate al forno di Avezzano, provola affumicata, olio EVO e basilico *(1,7)*



la Visione di Zero.zero

Le pizze con sapori nuovi, tutti da scoprire

Zuccotta
13€

Crema di zucca arrostita, fiordilatte campano, salsiccia di maiale nero casertano, Blu di Bufala, nocciole di Giffoni tostate, rosmarino. *(1,7,8)*

Zero.Zero
specialità

12€

Crema di friarielli, polpettina di podolica, mozzarella di bufala affumicata, 'nduja al mascarpone. *(1,3,7,9)*

La Bagnolese
vegetariano

12.5€

Crema di carciofi, fiordilatte campano, pecorino bagnolese, carciofo croccante, salsa aioli al prezzemolo e aglio. *(1,3,7)*

Profumo di bosco
consigliato dallo chef

14€

Funghi cardoncelli trifolati al timo, fiordilatte campano, castagne arrosto, fonduta di pecorino al Taurasi e prosciutto cotto arrosto, basilico, olio EVO. *(1,7)*

Genovese e fondente
specialità

14€

Genovese napoletana, fiordilatte campano, pecorino al Taurasi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, nocciole di Giffoni, all'uscita: cioccolato fondente grattugiato. *(1,7,9)*

Giallina
12.5€

Pomodorini gialli del piennolo DOP, pancetta croccante di maialino nero casertano, fiordilatte campano, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Scarpariello
vegetariano

10€

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, fiordilatte campano, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorino, peperoncino, basilico, olio EVO. *(1,7)*

Patate umami
consigliato dallo chef

vegetariano

12€

Crema di patate affumicate, fiordilatte campano, Cipolla caramellata, riduzione di lamponi, scaglie di pecorino al Taurasi e pepe di Sarawak. *(1,7)*

Marinara del Vesuvio
12€

Crema di Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP arrosto, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP gialli e rossi, aglio, origano del Vesuvio, olive nere caiazzane, alici di Cetara, olio EVO. *(1,4)*

Montagnola
13€

Salsiccia di maialino nero casertano, funghi cardoncelli, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, porro fritto, mozzarella di bufala affumicata, olio EVO. *(1,7)*

Monachina
12€

Scarola ripassata con olive, capperi, pinoli e uvetta, mozzarella di bufala affumicata, alici di Cetara e chicchi di melograno. *(1,4,7)*

La mia Provola e Pepe
vegetariano

10€

Mozzarella di bufala affumicata, crema di pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, crumble di pane aromatizzato al peperoncino, pepe di Sarawak, basilico, olio EVO. *(1,7)*

Ariccia
10€

Porchetta di Ariccia, patate al forno di Avezzano aromatizzate al rosmarino, mozzarella di bufala affumicata, basilico, olio EVO. *(1,7)*

4 Formaggi Plus
vegetariano

specialità

13€

Fiordilatte campano, mozzarella di bufala affumicata DOP, caciocavallo del Matese, blu di bufala, gel di mela annurca, olio EVO. *(1,7)*

Diavola di Castelpoto
consigliato dallo chef

10€

Salsiccia rossa piccante di Castelpoto, fiordilatte campano, burro al peperoncino, basilico, olio EVO. *(1,7)*

PIZZE CLASSICHE

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

Margherita vegetariano
6,5€
Pomodoro "Strianese", fiordilatte campano, basilico, olio EVO. *(1,7)*

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

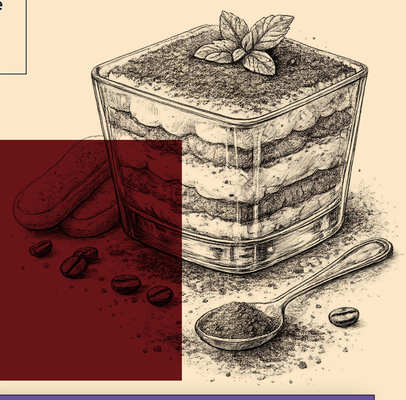
Primavera
12€
Fiordilatte campano, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, prosciutto crudo di Parma 28 mesi, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio EVO e basilico. *(1,7)*

Carrettiera
10€
Salsiccia di maiale nero casertano sbriciolata, friarielli, provola. *(1,7)*

Capricciosa
12€
Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto artigianale, salame Napoli, carciofo cotto a bassa temperatura e poi grigliato, funghi cardoncelli, olive nere caiazzane. *(1,7)*

Ripieno fritto
10€
Ripieno con ricotta di bufala, mozzarella di bufala affumicata, cicoli napoletani, pomodoro e pepe di Sarawak. *(1,3,7)*

Ripieno al forno
11€
All'interno: ricotta, mozzarella di bufala affumicata, pepe, salame artigianale, prosciutto cotto arrosto. Nella parte superiore: pomodoro "Strianese" e fiordilatte campano. *(1,7)*



DESSERT
FATTI IN CASA

Lingotto consigliato da Carla
(3,7,8) 6€
Maxi gianduiotto fatto in casa.

Babà *(1,3,7,8)*
6€
al liquore al latte di bufala "Guappa" e frutti rossi.

Tortino di mela annurca *(1,3,7)*
7€

Pizza polacca specialità *(1,3,7)*
10€

Tiramisù classico *(1,3,7)*
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.



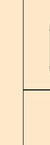
Malheur 10 — (CL. 33) 6€

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.



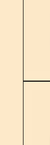
Mastri Birrai Umbri — (CL. 33) 5,5€

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