

# ANTIPASTI

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
PACCHERI FRITTI   4PZ  RIPIENI DI CREMA DI PARMIGIANA	6
LASAGNETTE   2PZ  LASAGNA NAPOLETANA IMPANATA E FRITTA GUARNITA CON SALSA AL PARMIGIANO E CONCENTRATO DI POMODORO	5
POLPETTINE DI MANZO   5PZ AI FRIARIELLI SU FONDUTA DI GRANA	6
POLPETTINE DI PULLED PORK   2PZ IMPANATI AI CORNFLAKES	4
SFORMATINO DI PATATE E FUNGHI PORCINI  CON FONDUTA ALLA VALDOSTANA	8
PARMIGIANA DI MELANZANE IN TEGAMINO 	6
TOCCHETTI DI SALMONE SCOTTATO CON GUACAMOLE E PESTO DI PISTACCHIO	10
POLPO CROCCANTE CON POMODORI SEMI-DRY , STRACCIATELLA DI BUFALA E SALSA AL BASILICO	14
TAGLIERE ZERO.ZERO PORZIONI PER 2 PERSONE	22

# 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

PACCHERI ALLA GRIGIA 14

CON CALAMARI E GUANCIALE CROCCANTE

RISOTTO ALLA NERANO  14

CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CAPOCOLLO CROCCANTE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 16

POMODORINI GIALLI E SBRICIOLATA DI TARALLO

SPAGHETTI CON COZZE 15

PEPERONCINI VERDI, PARMIGIANO E MENTA

PANCIOTTI RIPIENI 15

CON MELENZANE E SCAMORZA CON CREMA  
ALLA PARMIGIANA E SALSA BASILICO

# SECONDI

HAMBURGER SEL. PRUSSIANA   200 <sup>GR</sup>	10
TAGLIATA DI MANZO   300 <sup>GR</sup> / 350 <sup>GR</sup> CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA E POMODORINI SEMI-DRY	25
COSTATA PRUSSIANA MAREZZATURA EXTRA   500 <sup>GR</sup>	30
FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PARMIGIANO, RIDUZIONE DI AGLIANICO, RUCOLA E SPUGNA DI POMODORI	22
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	14
INVOLTINO DI PESCE SPADA IN FOGLIA DI LIMONE	18
GRIGLIATA DI MARE PESCE SPADA, CALAMARO, GAMBERONE	18

# PIZZE • ZERO. ZERO

## ZUCCOTTA

CREMA DI ZUCCA , SALSICCIA , GORGONZOLA,  
FIOR DI LATTE , OLIO E BASILICO

8,50

## GIALLINA

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

9

## PIZZA DELLA NONNA

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

8,50

## LA MIA PROVOLA E PEPE

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

8,50

## TROPEANA

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

9,50

## CAMPAGNOLA

CREMA DI CARCIOFI, FUNGHI CHAMPIGNON, PANCETTA CROCCANTE  
E PROVOLA DI AGEROLA

9

## CALABRESE

'NDUJA PICCANTE CALABRESE, POMODORINI DEL PIENNOLO GIALLI,  
SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,  
OLIO E BASILICO

9,50

## NOCELLA

CREMA DI NOCI , SPECK DEL TRENINO , NOCI SBRICIOATE ,  
FIOR DI LATTE , OLIO E BASILICO

9,50

## PIZZAIOLA

SUGO ALLA PIZZAIOLA , PROVOLA AFFUMICATA , OLIO E BASILICO

8,50

## ALICI E PATATE

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

9,50

## SOSTANZIOSA

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

12

## ZERO. ZERO WINTER EDITION

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

12

## MONTAGNOLA

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

10

## PEAS E LOVE

CREMA DI PISELLI, PANCETTA CROCCANTE E SCAGLIE DI PROVOLONE

8,50

## CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA

8,50

## MARINARA RIVISITATA

POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL PIENNOLO, CAPPERI AL SALE,  
OLIVE NERE, ALICI, ORIGANO DI COLLINA E COLATURA DI ALICI ALL'USCITA

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

9

## PISTACCHIO

CREMA DI PISTACCHIO DELLA CASA, MORTADELLA BOLOGNESE  
E GRANELLE DI PISTACCHIOFIOR DI LATTE DI AGEROLA

10

## PATATE E PATATE

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

8

## RIPIENO ALLA PARMIGIANA

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

8,50

## RIPIENO CON SCAROLE

SCAROLE SALTATE IN PADELLA CON OLIVE E CAPPERI,  
POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, NOCI SBRICIOATE E PROVOLA

9

# PIZZE A RUOTA DI CARRO

## CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI, PROVOLA AFFUMICATA E PECORINO ROMANO

9,50

## MARGHERITA

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

7

## PROVOLA E PEPE

POMODORO, PEPE, PROVOLA E PECORINO ROMANO

7,50

## MARINARA

POMODORO, ORIGANO DI COLLINA, AGLIO, OLIO E BASILICO

6,50

## COSACCA

POMODORO, SCAGLIE DI GRANA, OLIO E BASILICO

6,50

# PIZZE NEL RUOTOLO DOPPIA COTTURA

## MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

8

## MARINARA ZERO. ZERO

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

8,50

## CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA AFFUMICATA,

10,50

## SALSICCIA E PATATE

SALSICCIA, PATATE AL FORNO E PROVOLA AFFUMICATA

10

## 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

# 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

7,50

## BUFALA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIO E BASILICO

8,50

## CAPRICCIOSA

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, SALAME NAPOLI, FUNGHI FRESCHI CHAMPIGNON, CARCIOFINI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO E BASILICO

8,50

## PRIMAVERA

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

9,50

## RIPIENO FRITTO

POMODORO, CICOLI DI MAIALE, PEPE NERO E RICOTTA

8

## RIPIENO AL FORNO

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

8

# GIN TONIC & PIZZA

8 EURO

## GINNARI

QUESTO FIN 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

**KBIRR — NATAVOTA**

LAGER | 5,2% VOL.

**KBIRR — NATAVOTA RED**

LAGER | 9,0% VOL.

CL.20

3,50

CL.40

5,50

4

6

# BIRRE IN BOTTIGLIA

CL.33

**KBIRR — #CUORE DINAPOLI**

AMERICAN PALE ALE | 6,0% VOL.

5,50

**KBIRR — PULLICINHELL**

PALE ALE | 5,2% VOL.

5

**KBIRR — JATTURA**

SCOTCH ALE | 8,5% VOL.

5

**LIEVITO&NUVOLE — SMOKY EYE**

RAUNCH | 6,0% VOL.

5,50

**LIEVITO&NUVOLE — BOUNTY**

INDIA PALE ALE | 9,0% VOL.

5,50

**LIEVITO&NUVOLE — HOPS TO SPACE**

HOPY LAGER | 5,0% VOL.

5,50

**KARMA — AMBER DOLL**

HONEY ALE | 5,7% VOL.

6

**KARMA — SUMERA**

TRIPLE | 7,5% VOL.

6

**KARMA — LEMONADE**

ITALIAN BLANCHE | 7,5% VOL.

6

CL.75

**KBIRR — NATAVOTA**

LAGER | 5,2% VOL.

14

**KBIRR — NATAVOTA RED**

RED STRONG ALE | 9,0% VOL.

15

# SPUMANTI

## DE BERNARD

PROSECCO VALDOBBIADENE 7 OMBRE

**DOCG** 24

## VITAGLIANO

SPUMANTE FALANGHINA AMIENS PAS DOSÈ

**VSQ** 18

# ROSATI

## CAMPANIA

### MASTROBERNARDINO

LACRIMAROSA

20

# VINI 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 KATÀ

**DOC** 24

## TRENTINO ALTO ADIGE

### KALTERN

GEWÜRZTRAMINER

**DOC** 25

CHARDONNAY

**DOC** 22

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

### PERUSINI

RIBOLLA GIALLA

**DOC** 21

## MARCHE

### FONTEZOPPA

PECORINO BIO JOCO STYLE

**DOC** 20

## SICILIA

### FIRRIATO

GRILLO BRANCIFORTI

**IGT** 18

# VINI ROSSI

## CAMPANIA

### PATERNO

TAURASI MACCHIA D'ANGELO

**DOCG** 32

AGLIANICO

**DOC** 20

### SALVATORE MARTUSCIELLO

GRAGNANO OTTOUVE

**DOC** 22

### CASA D'AMBRA

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 VALPOLICELLA

**DOC** 70

RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE

**DOC** 30

## TOSCANA

### MARCHESI ANTINORI

CHIANTI CLASSICO PEPPOLI

**DOCG** 25

MORELLINO DI SCANSANO

**DOCG** 20

## ABRUZZO

### FONTEZOPPA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PIÈ DI RIPA

**DOP** 18

## PUGLIA

### PRODUTTORI MANDURIA VINI

PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA

**DOC** 20

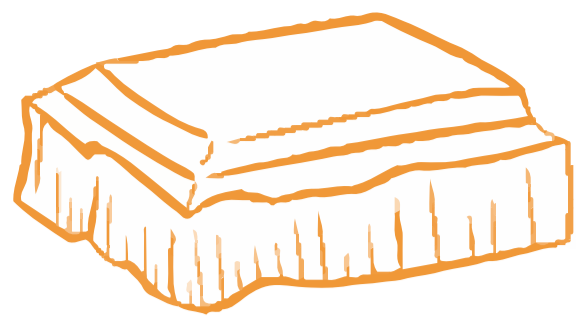
## SICILIA

### 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 FOLLETO	5
AMARO STOMATICA FOLLETO	5
AMARO MARTINA	5
RARO AMARO MALIES	5
GRAPPA ZERO 13 ANTICO CILENTO	5
RUM AL MIELE MALIES	4,50
RUM MALECON INVECCHIATO 8 ANNI	5
RUM SCURO KRAKEN	5

