

ANTIPASTI

CROCCHE 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 ^{GR}	10
TAGLIATA DI MANZO 300 ^{GR} / 350 ^{GR} CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, RUCOLA E POMODORINI SEMI-DRY	25
COSTATA PRUSSIANA MAREZZATURA EXTRA 500 ^{GR}	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 TRENTO , NOCI SBRICIOLE , 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 PACCHETTELE 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, FONDUTA 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 FONDUTA DI PARMIGIANO	8,50
RIPIENO CON SCAROLE  SCAROLE SALTATE IN PADELLA CON OLIVE E CAPPERI, POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, NOCI SBRICIOLE 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

