

MENÙ

TRADIZIONE INCONTRA INNOVAZIONE



ZERO.
ZERO
FOOD

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

FLAN DI FRIARIELLI

CON CAPOCOLLO CROCCANTE E FONDUTA DI PARMIGIANO

8

PARMIGIANA DI MELANZANE IN TEGAMINO

5

ZUPPA DI CECI E CALAMARI ARROSTITI

12

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

TAGLIATELLE ALLE VONGOLE 16

CON CREMA DI FRIARIELLI E BOTTARGA

PACCHERI CON CREMA DI ZUCCA 14

CON CACIORICOTTA AFFUMICATA, GUANCIALE CROCCANTE

PANCIOTTI RIPIENI 15

CON MELENZANE E SCAMORZA,
CREMA ALLA PARMIGIANA E SALSA DI BASILICO



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 FRIARELLI

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 14

PESCATRICE PANCETTATA 15
SU VELLUTATA DI FAGIOLI E POMODORI CONFIT

CALAMARO RIPIENO 16
CON FRIARELLI E PROVOLA SU CREMA DI PANE



PIZZE ZERO.ZERO

MARGHERITA ALLA PIZZAIOLA

SUGO ALLA PIZZAIOLA , PROVOLA AFFUMICATA , OLIO E BASILICO

8,50

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 GIALLI 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 TRENTINO, NOCI SBRICIOATE, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

9,50

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 & LOVE

CREMA DI PISELLI, FIOR DI LATTE, PANCETTA CROCCANTE E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO

8,50

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

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

PATATE E PATATE

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

8

PISTACCHIO

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

10

RE FERDINANDO

PESTO DI BASILICO. POMODORINI SEMI DRY, CAPOCOLLO SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

8,50

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 SBRICCIOLATE E PROVOLA

9

MANG'T
COCCOS
E DIVERS

PIZZE ZERO.ZERO

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, OLIO E BASILICO

8,50

DOP



POMODORINI DEL PIENNOLO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIO E BASILICO

8,50

CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA

8,50

CAPRICCIOSA

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, SALAME NAPOLI,
FUNGHI FRESCHI CHAMPIGNON, CARCIOFINI, OLIVE NERE,
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
RICOTTA E FIOR DI LATTE

8

RIPIENO AL FORNO

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

8



PIZZA

PIZZA

PIZZA

PIZZE A RUOTA DI CARRO

MARGHERITA

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

7

MARINARA

POMODORO, ORIGANO DI COLLINA, AGLIO, OLIO E BASILICO

6,50

PROVOLA E PEPE

POMODORO, PROVOLA, PEPE E PECORINO ROMANO

7,50

COSACCA

POMODORO, SCAGLIE DI GRANA, OLIO E BASILICO

6,50

CASARECCIA

SALSICCIA, FRIARIELLI, PROVOLA AFFUMICATA,
PECORINO ROMANO

9,50

PIZZE NEL RUOTO DOPPIA COTTURA

MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, OLIO E BASILICO

7,50

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



GIN TONIC & PIZZA

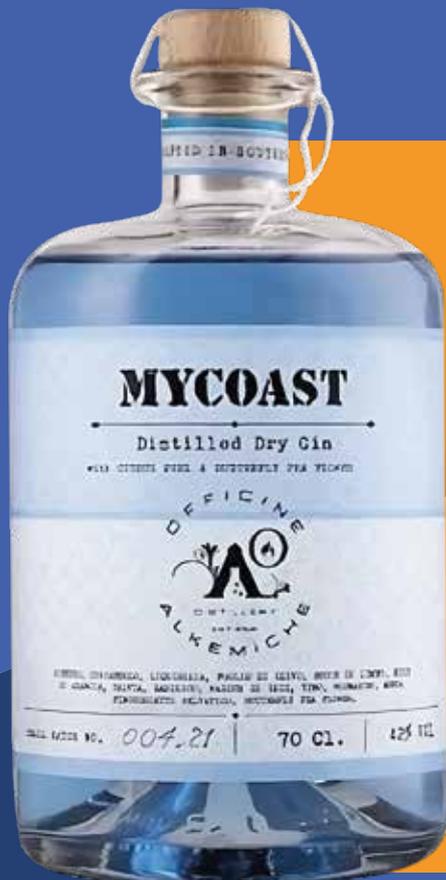
8 EURO

**UN'ACCOPIATA FRESCA FRESCA CHE TE FA PASSÀ 'A SERATA COL SORRISO.
SCEGLI TRA I NOSTRI GIN SPECIALI, ISPIRATI ALLA COSTIERA E AL MARE,
ABBINALI A 'NA BELLA PIZZA E GODITI 'STU MIX ESPLOSIVO DI SAPORI.
SI 'NA COSA È SICURA, CU' STI PREZZI E 'STI BONTÀ, 'O SPASSO È ASSICURATO!"**

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



KBIRR - HELLES

LAGER I 5,2% VOL.

COLORE CHIARO OPALESCENTE, SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE, PROFUMO LEGGERMENTE ERBACEO. BIRRA MOLTO BEVERINA, FRESCA E DISSETANTE, AL PALATO SI PRESENTA ROTONDA CON FINALE MEDIAMENTE LUPPOLATO.

CL.20

4

CL.40

6



KBIRR - RED STRONG

RED STRONG ALE I 9,0% VOL.

DAL COLORE RAMATO INTENSO CON SCHIUMA FINE E ABBONDANTE. AL NASO HA UN AVVOLGENTE BOUQUET DI TONI SPEZIATI E FRUTTATI.

4,50

6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA



KBIRR - #CUOREDINAPOLI **CL.33**

AMERICAN PALE ALE I 6,0% VOL.

UNA AMERICAN PALE ALE (APA) DAL CORPO LEGGERO MA FORTEMENTE CARATTERIZZATA DAI LUPPOLI ESOTICI CHE LE DONANO FRESCI PROFUMI E NOTE AGRUMATE, ERBACEE, RESINOSE E SPEZIATE.

5,50



KBIRR - PULLICINHELL **CL.33**

PALE ALE I 5,2% VOL.

AL NASO OFFRE UN INTRIGANTE BOUQUET ERBACEO MISTO A FRUTTA ESOTICA E LIME. IL CORPO LIEVE E IL SAPORE FRESCO RENDONO QUESTA BIRRA INCREDIBILMENTE BEVERINA. IN BOCCA LA PARTE MALTATA È BEN EVIDENTE.

5



KBIRR - JATTURA **CL.33**

SCOTCH ALE I 8,5% VOL.

BIRRA DAL COLORE RAMATO CARICO, PRODOTTA CON UNA PERCENTUALE DI MALTO WHISKY AFFUMICATO CON LEGNA DI TORBA. L'AMARO DEL LUPPOLO È APPENA PERCETTIBILE E BEN BILANCIATO DALLA COMPONENTE MALTATA.

5,50



KBIRR - CAP E FIERRO **CL.33**

STRONG LAGER I 10,0% VOL.

BIRRA CON NOTE DOLCI, CORPO PIENO E BEN STRUTTURATA. L'IMPORTANTE TENORE ALCOLICO REGALA UN PIACEVOLE CALORE AL PALATO. RISULTA ESSERE ESTREMAMENTE GODIBILE SIA DA SOLA CHE DURANTE I PASTI.

5



KBIRR - NATAVOTA **CL.33**

LAGER I 5,2% VOL.

COLORE CHIARO OPALESCENTE, SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE, PROFUMO LEGGERMENTE ERBACEO. BIRRA MOLTO BEVERINA, FRESCA E DISSETANTE, AL PALATO SI PRESENTA ROTONDA CON FINALE MEDIAMENTE LUPPOLATO.

5



KBIRR - NATAVOTA RED

LAGER I 9,0% VOL.

DAL COLORE RAMATO INTENSO CON SCHIUMA FINE E ABBONDANTE. AL NASO HA UN AVVOLGENTE BOUQUET DI TONI SPEZIATI E FRUTTATI.

5



BREWDOG PUNK IPA

IPA I 5,6% VOL.

È UNA BIRRA PIENA ED APPAGANTE, CON LE NOTE AMARE FINALMENTE IN GRANDE EVIDENZA CHE LA RENDONO UN'ESPERIENZA INTERESSANTE PER I CONOSCITORI DELLO STILE.

6



TSUNAMI MAGDA

BLANCHE I 5,0% VOL.

È UNA BLANCHE PRODOTTA COME VORREBBE LO STILE CON IMPIEGO DI FRUMENTO, A CUI SI AGGIUNGE UN INEDITO UTILIZZO DELLE BOTANICHE SELEZIONATE DAL LIQUORIFICIO SARANDREA DI COLLEPARDO, PER UN RISULTATO TUTTO DA SCOPRIRE.

5,50



KARMA - AMBER DOLL

HONEY ALE I 5,7% VOL.

AMBRATA CARATTERIZZATA DA UNA MISCELA DI CINQUE MALTI E LUPPOLI CONTINENTALI E AMERICANI CON L'AGGIUNTA DI MIELE DI CASTAGNO. COLORE AMBRATO CON SFUMATURE RAMATE, LIMPIDA.

6



VAL DIEU TRIPEL

TRIPLE I 9,0% VOL.

SI PRESENTA DI UN BEL COLORE ORO CARICO E CON SCHIUMA SOFFICE, ABBONDANTE E PERSISTENTE. INTENSI SAPORI DI FRUTTA E SPEZIE IMPREZIOSITI DA UN PERFETTO RAPPORTO DOLCE-AMARO BEN SUPPORTATO DALLA COMPONENTE ALCOLICA. AL NASO PROFUMI FRUTTATI ED ABOCCATI DI MELE COTOGNE. IL FINALE È LUNGO E PERSISTENTE.

6



RYE RIVER LIL' BANGIN

SESSION IPA I 3,8% VOL.

UNA SESSION IPA MORBIDA E DI GRANDE BEVIBILITÀ CON INTENSI AROMI DI FRUTTA TROPICALE MATURA E SUCCOSA, MANDARINO E PINO, CON UN CORPO SETOSO, CONFERITO DAL FRUMENTO. IL COLORE È DORATO, LA SCHIUMA PERSISTENTE.

6



RODENBACH CLASSIC

FLANDERS RED ALE I 5,2% VOL.

NASCE DALLA MISCELA DI 3/4 DI BIRRA GIOVANE CON 1/4 DI BIRRA MATURATA IN BOTTI DI ROVERE PER 24 MESI. DAL COLORE MOGANO CON SCHIUMA FINE TENDENTE ALL'AMBRATO, AL NASO L'AROMA È RICCO, CARATTERIZZATO DA NOTE ACIDULE DI FRUTTI ROSSI.

6



PAULANER WEISSE

WEISSE I 5,5% VOL.

L'IMPATTO INIZIALE È QUELLO DI UNA SPLENDIDA SCHIUMA LEGGERMENTE CREMOSA. IL SAPORE DELICATO E AVVOLGENTE È CARATTERIZZATO DA UN'ELEVATA PERCENTUALE DI MALTI SPECIALI.

6



BIRD

OP

RIT

AMARI



LIQUORE LIQUIRIZIA	4
LIQUORE AL BABÀ	4
VODKA AL CARMELLO	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

SCANNERIZZA IL
QR CODE



E SCOPRI IL MONDO
DI ZERO.ZERO FOOD

ZERO.
ZERO
FOOD



ZEROZEROZEROFOOD.IT