

# ZeroZero

## IL COCKTAIL PROSECCO

### ZEROZERO

<b>Corleone</b> tequila, puré de pera e canela	6	16
<b>Giardino di Prosecco</b> gin, sumo de limão, hortelã e prosecco	6	18
<b>Passione</b> vodka, sumo de maracujá, frutos vermelhos e prosecco	6	
<b>Prosecco Mojito</b> rum, sumo de limão, hortelã e prosecco	6	

### CLASSICI

<b>Bellini</b> puré de pêsego e prosecco	6	
<b>Rossini</b> puré de morango e prosecco	6	
<b>Mimosa</b> sumo de laranja e prosecco	6	
<b>Kir</b> creme de cassis e prosecco	6	
<b>Spritz</b> aperol, soda e prosecco	6	

### COCKTAIL ANALCOLICI

<b>Sardegna</b> sumo de romã, sumo de limão, sumo de frutos vermelhos, jasmim e hortelã	4	14
<b>Taormina</b> abacaxi, sumo de limão, manjeriço, jasmim e coco	4	

## BEVANDE

### SUCCO E TÈ FREDDO

<b>Sumo de Laranja</b>	3,5	
<b>Chá frio ZeroZero</b>	3,5	

### BEVANDE GASATE

<b>Coca-cola / zero</b>	35cl	2,5
<b>Lipton ice tea</b> limão / pêsego	33cl	2,5
<b>Fanta</b> Laranja	35cl	2,5
<b>Sprite</b>	35cl	2,5

### ACQUE

<b>Luso</b>	50cl	1,75	1L	2,75
<b>Acqua Panna</b>	25cl	2,5	75cl	3,9
<b>Pedras Salgadas</b>	25cl	2	75cl	3
<b>San Pellegrino</b>	25cl	2,5	75cl	3,7
<b>Schweppes Premium</b>			20cl	2,5

### BIRRE

<b>Sagres Imperial</b>	25cl	2
<b>Sagres Caneca</b>	40cl	3,5
<b>Peroni</b>	33cl	3,5
<b>Peroni Gran Riserva</b>	33cl	4,6
<b>Sommersby Maçã</b>	33cl	3,5
<b>Sommersby Blackberry</b>	33cl	3,5

### CAFFETTERIA

<b>Café expresso</b>	1	
<b>Descafeinado</b>	1	
<b>Café duplo</b>	2	
<b>Cappuccino</b>	2,2	

### TÈ E INFUSIONI

<b>Chá</b> Preto, Verde, Branco	1,8	
<b>Infusão</b> Hortelã, Camomila, Cidreira, Tília	1,8	

## PROSECCO

### ALLA SPINA

<b>Flute</b>	4
<b>1/2 L</b>	9
<b>1 L</b>	15

### CON SORBETTO

(morango, pêsego, maracujá, limão)

<b>1/2 L</b>	11
<b>1 L</b>	18

### VINO AL BOTTIGLIA

#### VENETO

##### VALDOBBIADENE

<b>Spumante DOC Extra Dry</b>	23,5
<b>Superiore DOCG “Marca Oro” Extra Dry</b>	25,5
<b>Superiore DOCG Brut Cuvee di Boj</b>	28
<b>Superiore di Cartizze DOCG</b>	49

##### CONEGLIANO

<b>Extra Dry</b>	24
<b>Superiore DOCG Brut Millesimato “Rive di Rua”</b>	27

## SPUMANTE BIANCO

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>Lambrusco Amabile IGT</b>	10
------------------------------	----

#### VENETO

<b>Cuvée Valdo Extra Dry</b>	18
<b>Extra dry Millesimato “Vaiss”</b>	24

## SPUMANTE ROSSO

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC Secco</b>	11
<b>“Gala” Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Amabile</b>	12,5

#### PUGLIA

<b>Papanero Cuvée Dry</b>	25
---------------------------	----

## SPUMANTE ROSÉ

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>Lambrusco Rosato Amabile IGT</b>	10
-------------------------------------	----

## VINO BIANCO

### VINO AL BICCHIERE

Trebbiano IGT, Marche	3,00
Favorita DOC, Piemonte	3,00
Nero D'Avola, Nerello Mascalese Corvo IGT, Sicilia	4,90
Pinot Grigio delle Grave DOC, Friuli	5,25

### VINO AL BOTTIGLIA

#### TOSCANA

Vernaccia di San Gimignano DOCG	27
---------------------------------	----

#### VENETO

Bianco delle Veneto Sasso Bianco IGT	22
--------------------------------------	----

#### PUGLIA

Falanghina delle Salento IGT	22,5
------------------------------	------

#### FRIULI

Pinot Grigio delle Grave DOC	21
Sauvignon delle Grave DOC	27

#### SICILIA

Nero D'avola, Nerello Mascalese Corvo IGT	19,5
---	------

#### SARDEGNA

Vermentino Di Sardegna Blu DOC	21
--------------------------------	----

#### MARCHE

Trebbiano IGT	11
Verdicchio Le Vele DOC	15,5

#### LAZIO

Frascati DOC	21
--------------	----

#### PIEMONTE

Gavi DOCG	24
Favorita DOC	12

#### CALABRIA

Greco Bianco, Manzonico Pecorello	
Terra di Ginestre IGT	22

#### UMBRIA

Orvieto Classico DOC	19
----------------------	----

## VINI ROSÈ

#### CALABRIA

Savuto Rosato "Gida" DOP	22
--------------------------	----

## VINO ROSSO

### VINO AL BICCHIERE

Merlot delle Grave Villa dei Magreis DOC, Friuli	3,50
Pinot Nero DOC, Friuli	4,25
Valpolicella DOC, Veneto	5,00
Primitivo delle Salento IGT, Puglia	6,25
Chianti Classico Riserva di Famiglia DOCG, Toscana	12,00

### VINO AL BOTTIGLIA

#### EMILIA-ROMAGNA

S. Giovese Centurione DOC	29,5
---------------------------	------

#### TOSCANA

Chianti Classico DOCG	27
Chianti Classico Riserva di Famiglia DOCG	48
Rosso di Montalcino Alessandro III DOCG	59
Brunello Di Montalcino DOCG	98

#### VENETO

Rosso delle Veneto Nemm IGT	21
Valpolicella DOC	20
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	29,5
Amarone Della Valpolicella DOC	81

#### PUGLIA

Negroamaro delle Salento IGT	25
Primitivo delle Salento IGT	25

#### FRIULI

Merlot delle Grave Villa dei Magreis DOC	12
Pinot Nero DOC	17

#### SICILIA

Nero D'Avola, Nerello Mascalese, Corvo IGT	20,5
--	------

#### SARDEGNA

Cannonau Selezione Cru DOC	26
----------------------------	----

#### MARCHE

Conero, Riserva Cimerio DOCG	22
Rosso Piceno DOC	12

#### PIEMONTE

Barbera, D'Alba DOC	21
Barolo, DOCG	57
Barolo, Cru, "Case Nere" DOCG	88
Nebbiolo, D'Alba "VIGIN" DOC	42

#### CALABRIA

Savuto Superiore DOC	29,5
----------------------	------



# ZeroZero

## IL COCKTAIL PROSECCO

### ZEROZERO

<b>Corleone</b> tequila, pear puree and cinnamon	6	16
<b>Giardino di Prosecco</b> gin, lemon juice, mint and prosecco	6	18
<b>Passione</b> vodka, passion fruit juice, red fruits and prosecco	6	
<b>Prosecco Mojito</b> rum, lemon juice, mint and prosecco	6	

### CLASSICI

<b>Bellini</b> peach puree and prosecco	6	
<b>Rossini</b> strawberry puree and prosecco	6	
<b>Mimosa</b> orange juice and prosecco	6	
<b>Kir</b> creme de cassis and prosecco	6	
<b>Spritz</b> aperol, soda and prosecco	6	

### COCKTAIL ANALCOLICI

<b>Sardegna</b> pomegranate juice, lemon juice, red fruit juice, jasmine and mint	4	14
<b>Taormina</b> pineapple, lemon juice, basil, jasmine and coconut	4	

## BEVANDE

### SUCCO E TÈ FREDDO

<b>Orange juice</b>	3,5
<b>ZeroZero Ice tea</b>	3,5

### BEVANDE GASATE

<b>Coca-cola / zero</b>	35cl	2,5
<b>Lipton ice tea</b> lemon / peach	33cl	2,5
<b>Fanta</b> orange	35cl	2,5
<b>Sprite</b>	35cl	2,5

### ACQUE

<b>Luso</b>	50cl	1,75	1L	2,75
<b>Acqua Panna</b>	25cl	2,5	75cl	3,9
<b>Pedras Salgadas</b>	25cl	2	75cl	3
<b>San Pellegrino</b>	25cl	2,5	75cl	3,7
<b>Schweppes Premium</b>			20cl	2,5

### BIRRE

<b>Sagres</b> Glass	25cl	2
<b>Sagres</b> Mug	40cl	3,5
<b>Peroni</b>	33cl	3,5
<b>Peroni Gran Riserva</b>	33cl	4,6
<b>Sommersby Maçã</b>	33cl	3,5
<b>Sommersby Blackberry</b>	33cl	3,5

### CAFFETTERIA

<b>Espresso</b>	1
<b>Decaffeinated</b>	1
<b>Double espresso</b>	2
<b>Cappuccino</b>	2,2

### TÈ E INFUSIONI

<b>Teas</b> Black, Green, White	1,8
<b>Infusions</b> Mint, Chamomille, Lemon Balm, Linden	1,8

## PROSECCO

### ALLA SPINA

<b>Flute</b>	4
<b>1/2 L</b>	9
<b>1 L</b>	15

### CON SORBETTO

(strawberry, peach, passion fruit, lemon)

<b>1/2 L</b>	11
<b>1 L</b>	18

### VINO AL BOTTIGLIA

#### VENETO

##### VALDOBBIADENE

<b>Spumante DOC Extra Dry</b>	23,5
<b>Superiore DOCG "Marca Oro" Extra Dry</b>	25,5
<b>Superiore DOCG Brut Cuvee di Boj</b>	28
<b>Superiore di Cartizze DOCG</b>	49

##### CONEGLIANO

<b>Extra Dry</b>	24
<b>Superiore DOCG Brut Millesimato "Rive di Rua"</b>	27

## SPUMANTE BIANCO

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>Lambrusco Amabile IGT</b>	10
------------------------------	----

#### VENETO

<b>Cuvée Valdo Extra Dry</b>	18
<b>Extra dry Millesimato "Vaiss"</b>	24

## SPUMANTE ROSSO

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC Secco</b>	11
<b>"Gala" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Amabile</b>	12,5

#### PUGLIA

<b>Papanero Cuvée Dry</b>	25
---------------------------	----

## SPUMANTE ROSÉ

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>Lambrusco Rosato Amabile IGT</b>	10
-------------------------------------	----



## VINO BIANCO

### VINO AL BICCHIERE

<b>Trebbiano IGT</b> , Marche	3,00
<b>Favorita DOC</b> , Piemonte	3,00
<b>Nero D'Avola, Nerello Mascalese Corvo IGT</b> , Sicilia	4,90
<b>Pinot Grigio delle Grave DOC</b> , Friuli	5,25

### VINO AL BOTTIGLIA

#### TOSCANA

<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b>	27
--	----

#### VENETO

<b>Bianco delle Veneto Sasso Bianco IGT</b>	22
---	----

#### PUGLIA

<b>Falanghina delle Salento IGT</b>	22,5
-------------------------------------	------

#### FRIULI

<b>Pinot Grigio delle Grave DOC</b>	21
<b>Sauvignon delle Grave DOC</b>	27

#### SICILIA

<b>Nero D'avola, Nerello Mascalese Corvo IGT</b>	19,5
--	------

#### SARDEGNA

<b>Vermentino Di Sardegna Blu DOC</b>	21
---------------------------------------	----

#### MARCHE

<b>Trebbiano IGT</b>	11
<b>Verdicchio Le Vele DOC</b>	15,5

#### LAZIO

<b>Frascati DOC</b>	21
---------------------	----

#### PIEMONTE

<b>Gavi DOCG</b>	24
<b>Favorita DOC</b>	12

#### CALABRIA

<b>Greco Bianco, Manzonico Pecorello</b>	
<b>Terra di Ginestre IGT</b>	22

#### UMBRIA

<b>Orvieto Classico DOC</b>	19
-----------------------------	----

## VINI ROSÈ

#### CALABRIA

<b>Savuto Rosato "Gida" DOP</b>	22
---------------------------------	----

## VINO ROSSO

### VINO AL BICCHIERE

<b>Merlot delle Grave Villa dei Magreis DOC</b> , Friuli	3,50
<b>Pinot Nero DOC</b> , Friuli	4,25
<b>Valpolicella DOC</b> , Veneto	5,00
<b>Primitivo delle Salento IGT</b> , Puglia	6,25
<b>Chianti Classico Riserva di Famiglia DOCG</b> , Toscana	12,00

### VINO AL BOTTIGLIA

#### EMILIA-ROMAGNA

<b>S. Giovese Centurione DOC</b>	29,5
----------------------------------	------

#### TOSCANA

<b>Chianti Classico DOCG</b>	27
<b>Chianti Classico Riserva di Famiglia DOCG</b>	48
<b>Rosso di Montalcino Alessandro III DOCG</b>	59
<b>Brunello Di Montalcino DOCG</b>	98

#### VENETO

<b>Rosso delle Veneto Nemm IGT</b>	21
<b>Valpolicella DOC</b>	20
<b>Valpolicella Superiore Ripasso DOC</b>	29,5
<b>Amarone Della Valpolicella DOC</b>	81

#### PUGLIA

<b>Negroamaro delle Salento IGT</b>	25
<b>Primitivo delle Salento IGT</b>	25

#### FRIULI

<b>Merlot delle Grave Villa dei Magreis DOC</b>	12
<b>Pinot Nero DOC</b>	17

#### SICILIA

<b>Nero D'Avola, Nerello Mascalese, Corvo IGT</b>	20,5
---	------

#### SARDEGNA

<b>Cannonau Selezione Cru DOC</b>	26
-----------------------------------	----

#### MARCHE

<b>Conero, Riserva Cimerio DOCG</b>	22
<b>Rosso Piceno DOC</b>	12

#### PIEMONTE

<b>Barbera, D'Alba DOC</b>	21
<b>Barolo, DOCG</b>	57
<b>Barolo, Cru, "Case Nere" DOCG</b>	88
<b>Nebbiolo, D'Alba "VIGIN" DOC</b>	42

#### CALABRIA

<b>Savuto Superiore DOC</b>	29,5
-----------------------------	------