

ZeroZero

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo

com rúcula, pistácio e queijo pecorino

Carpaccio di Tonno

com rúcula, citrinos e azeite de limão

Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi

e azeite de manjeriçã

Arancini

de arroz siciliano, recheado com ragu e ervilhas

Bresaola

com rúcula, alcaparras, tomate seco e queijo Pecorino

Frittura di Calamari

com pimentos, courgette, beringela, cenoura e brócolos

Panzanella

esmagada de pão na panela com tomate, azeite, pepino, pimento e queijo de cabra

INSALATE

Caprese

mozzarella di bufala Campana DOP, tomate e manjeriçã

Verdure alla griglia

com queijo provola fumado e azeite

Pera e Gorgonzola

com rúcula, nozes e vinagrete de noz

Pancetta e Avocado

com frango, coração de alface, parmigiano reggiano 16 meses, croutons de alho e vinagrete de mostarda

Couscous di Gamberi e Legumi

Quinoa con Tonno e Melograno

com chalota e sementes de abóbora

PASTA

Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino

Linguine alle Vongole

Rigatoni al Ragù

Tagliatelle alla Carbonara

Penne con Verdure alla Griglia

e pesto de tomate seco

Ravioli di Ricotta e Spinaci

Ravioli di Vitello e Funghi

Gnocchi al Pomodoro

Lasagna Portofino

RISOTTI

Risotto ai Gamberi e Asparagi

Risotto al Nero di Seppia

Risotto di Speck di Asiago

queijo scarmoza fumado e manjerona

Risotto Primavera

legumes da estação e puré de ervilhas

✓ Farine 00 e macinate a pietra

✓ Rispetto dei tempi di prefermentazione “poolish” di 14 ore

✓ Minimo di 48 ore di maturazione dell’impasto

✓ Passata di pomodoro biologico

PIZZE

Margherita

tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçã

Marinara

tomate, alho, oregãos e manjeriçã

Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi

tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses e cogumelos

Diavola

tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriçã

Tonno e Cipolla

tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa

Capriccio

tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras

Prosciutto Arrosto e Funghi

tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos

Funghi

tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e oregãos

Parmigiana

tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçã

5 Formaggi

mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçã

Formaggiosa

tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, espinafres e nozes

Ortolana

tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 16 meses

Primavera

tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriçã

Salsiccia e Provola Affumicata

mozzarella fiordilatte, salsicha, queijo provola fumado, tomate cereja marinado e alecrim

A gusto

Base (tomate e mozzarella fiordilatte) + ingredientes

PIZZE SPECIALI

Fumè

tomate, mozzarella fiordilatte, speck e queijo provola fumado

Di Graziano

tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa

Montanara

tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e speck

Tartufi e Porcini

mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta

Pugliese

tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses, ricota, ovo e parmigiano reggiano 16 meses

Bresaola

tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola e parmigiano reggiano 16 meses

Soprèssa Vicentina e Pecorino

tomate, mozzarella fiordilatte, soprèssa e pecorino

Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP

tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, presunto de Parma 18 meses e rúcula

Pancetta e Pecorino

tomate, mozzarella fiordilatte, pancetta e queijo pecorino

Salsiccia e Friarielli (in stagione)

mozzarella fiordilatte, salsicha, parmigiano reggiano 16 meses e grelos

Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione)

mozzarella fiordilatte, figos e presunto de Parma 18 meses

CALZONI

Classico

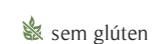
tomate, mozzarella fiordilatte, ricota, soprèssa vicentina, fiambre e ovo

Bologna

tomate, mozzarella fiordilatte, mortadela e cogumelos

Franceschini

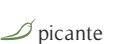
tomate, mozzarella fiordilatte, ragu, ventricina calabrese picante e azeitonas taggiasche



sem glúten




vegetariano






picante

ZeroZero





ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo with rocket, pistachio and pecorino cheese	12,5
Carpaccio di Tonno with rocket, citrus and basil oil	12,5
Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi and basil oil	17
Arancini of sicilian rice, stuffed with ragu and peas	8
Bresaola with capers, dried tomato and pecorino cheese	15,5
Frittura di Calamari with courgette, eggplant, carrots and broccoli	10
Panzanella  bread crushed with tomato, olive oil, cucumber, peppers and goat cheese	10


INSALATE

Caprese  mozzarella di bufala Campana DOP, tomato and basil	10
Verdure alla griglia  with smoked provola cheese and olive oil	10
Pera e Gorgonzola  with rocket, walnuts and walnut vinaigrette	11
Pancetta e Avocado with chicken, lettuce heart, Parmigiano Reggiano 16 months, garlic croutons and mustard vinaigrette	13
Couscous di Gamberi e Legumi	14
Quinoa con Tonno e Melograno with shallot and pumpkin seeds	15

PASTA


Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino 	14,5
Linguine alle Vongole	14,5
Rigatoni al Ragù	13
Tagliatelle alla Carbonara	13
Penne con Verdure alla Griglia   and dried tomato pesto	13
Ravioli di Ricotta e Spinaci 	14
Ravioli di Vitello e Funghi	15,5
Gnocchi al Pomodoro 	13
Lasagna Portofino 	16

RISOTTI

Risotto ai Gamberi e Asparagi	17,5
Risotto al Nero di Seppia	15,5
Risotto di Speck di Asiago with smoked scarmoza cheese and marjoram	15
Risotto Primavera  with seasonal vegetables and peas purée	13,5

- ✓ **Farine 00 e macinate a pietra**
- ✓ **Rispetto dei tempi di prefermentazione “poolish” di 14 ore**
- ✓ **Minimo di 48 ore di maturazione dell’impasto**
- ✓ **Passata di pomodoro biologico**

PIZZE


Margherita  tomato sauce, mozzarella fiordilatte and basil	11
Marinara  tomato sauce, garlic, oregano and basil	9,5
Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma prosciutto 18 months and mushrooms	16,5
Diavola  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina and basil	15,5
Tonno e Cipolla tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, taggiasche olives and red onion	14,5
Capriccio tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms and artichokes	15
Prosciutto Arrosto e Funghi tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham and mushrooms	13,5
Funghi  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms and oregano	12,5
Parmigiana  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, parmigiano reggiano 16 months and basil	14
5 Formaggi  mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 months and basil	16,5
Formaggiosa  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spinach and nuts	13,5
Ortolana  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, courgette, peppers, mushrooms and parmigiano reggiano 16 months	15
Primavera  tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP, marinated cherry tomato and basil	15,5
Salsiccia e Provola Affumicata mozzarella fiordilatte, sausage, smoked provola cheese, cherry tomato and rosemary	16,5

A gusto Base (tomato sauce and mozzarella fiordilatte) + ingredients	PV
--	----

PIZZE SPECIALI

Fumè tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck and smoked provola cheese	17
Di Graziano  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina, taleggio cheese and red onion	17
Montanara tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and speck	18
Tartufi e Porcini  mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and black truffle cream	18
Pugliese tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma prosciutto 18 months, ricotta, egg and parmigiano reggiano 16 months	18,5
Bresaola tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bresaola and parmigiano reggiano 16 months	18,5
Soprèssa Vicentina e Pecorino tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sopressa and pecorino cheese	14,5
Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP tomato sauce, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parma prosciutto 18 months and rocket	18,5
Pancetta e Pecorino tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pancetta and pecorino cheese	18
Salsiccia e Friarielli (in stagione) mozzarella fiordilatte, sausage, parmigiano reggiano 16 months and turnip greens	15
Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione) mozzarella fiordilatte, figs and parma prosciutto 18 months	17,5

CALZONI

Classico tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ricotta, sopressa Vicentina, ham and egg	17
Bologna tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mortadella and mushrooms	14
Franceschini  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ragu, spicy Calabrian ventricina and taggiasche olives	18,5