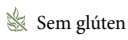
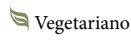


# ZeroZero

## PRINCIPAL



Sem glúten



Vegetariano



Picante

### ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b>	14,5
com rúcula, pistácio, queijo pecorino e azeite de trufa	
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b>	19
e azeite de manjeriço	
<b>Insalata Caprese</b> 🍴	12,5
mozzarella di bufala Campana DOP, tomate e manjeriço	
<b>Arancini</b>	10
de arroz siciliano, recheado com ragù e ervilhas	
<b>Frittura di Calamari</b>	12
com mexilhão, pimentos, courgette, beringela, cenoura e brócolos	
<b>Bruschetta di verdure &amp; Provola Affumicata</b>	8
<b>Bruschetta Burrata al Prosciutto di Parma 18 mesi</b>	16
<b>Tartaro di Tonno e Avocado</b>	16

### INSALATE

<b>Pera e Gorgonzola</b> 🍴	13,5
com rúcula, nozes e vinagrete de noz	
<b>Pancetta e Avocado</b>	15,5
com frango, coração de alface, parmigiano reggiano 22 meses, croutons de alho e vinagrete de mostarda	
<b>Caesar</b>	13,5
coração de alface, parmigiano reggiano 22 meses, croutons de alho, speck crocante e molho caesar	
di <b>Pollo</b>	15,5
di <b>Gamberi</b>	18
<b>Couscous di Gamberi, Avocado e Legumi</b>	16,5

### PASTA

<b>Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino</b> 🍴	17
<b>Spaghetti alla Burrata</b> 🍴	16
com molho de tomate e lascas de parmesão	
<b>Paccheri al Ragù</b>	15,5
<b>Tagliatelle alla Carbonara</b>	15,5
<b>Penne con Verdure alla Griglia</b> 🍴 🌿	15,5
e pesto de tomate seco	
<b>Linguini ai Frutti di Mare</b>	18,5
com lula, mexilhão, amêijoia, camarão e vieira	
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b> 🍴	16,5
<b>Ravioli di Vitello e Funghi</b>	18
<b>Lasagna al Ragù</b>	14

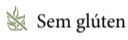
### RISOTTI

<b>Risotto ai Gamberi e Asparagi</b>	20
<b>Risotto di Speck di Asiago</b>	17,5
queijo scarmoza fumado e manjerona	
<b>Risotto Funghi e Tartufo Nero</b>	20

✓ **Farine 00 e macinate a pietra**

✓ **Rispetto dei tempi di fermentazione “polish” di 14 ore**

✓ **Minimo di 48 ore di maturazione dell’impasto**



Sem glúten



Vegetariano



Picante

### PIZZE

<b>Margherita</b> 🍴	13,5
tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriço	
<i>Novità</i> <b>Mozzarella &amp; Straciatella</b> 🍴	16
tomate, mozzarella fiordilatte, Straciatella, tomate cherry, manjeriço e balsâmico trufado	
<b>Marinara</b> 🍴	12
tomate, alho, oregãos e manjeriço	
<b>Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi</b>	19
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses e cogumelos	
<b>Diavola</b> 🍴	18
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriço	
<b>Tonno e Cipolla</b>	17
tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa	
<b>Capriccio</b>	17,5
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras	
<b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b>	16
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	
<b>Funghi</b> 🍴	15
tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e oregãos	
<b>Parmigiana</b> 🍴	16,5
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 22 meses e manjeriço	
<b>5 Formaggi</b> 🍴	19
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 22 meses e manjeriço	
<b>Formaggiosa</b> 🍴	16
tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, espinafres e nozes	
<b>Ortolana</b> 🍴	17,5
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 22 meses	
<b>Primavera</b> 🍴	18
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriço	
<b>Salsiccia e Provola Affumicata</b>	19
mozzarella fiordilatte, salsicha, queijo provola fumado, tomate cereja marinado e alecrim	
<b>A gusto</b>	PV
Base (tomate e mozzarella fiordilatte) + ingredientes	

### PIZZE SPECIALI

<b>Burrata</b> 🍴	19
tomate, mozzarella fiordilatte, burrata, rúcula e pesto de manjeriço	
<b>Di Graziano</b> 🍴	19,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	
<b>Tartufi e Porcini</b> 🍴	20,5
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
<b>Gamberi</b>	21
tomate, mozzarella fiordilatte, camarão, tomate cereja marinado e courgette	
<b>Pugliese</b>	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses, ricota, ovo e parmigiano reggiano 22 meses	
<b>Bresaola</b>	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola e parmigiano reggiano 22 meses	
<b>Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b>	20,5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, presunto de Parma 18 meses e rúcula	
<b>Pancetta e Pecorino</b>	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, pancetta e queijo pecorino	
<b>Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione)</b>	20
mozzarella fiordilatte, figos e presunto de Parma 18 meses	

### CALZONI

<b>Classico</b>	19,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ricota, soprèssa vicentina, fiambre e ovo	
<b>Bologna</b>	16,5
tomate, mozzarella fiordilatte, mortadela e cogumelos	
<b>Franceschini</b>	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ragù, ventricina calabrese picante e azeitonas taggiasche	



### BAMBINI

<b>PASTA</b>	
<b>Tagliatelle al ragù</b>	10,95
<b>PIZZA</b>	
<b>Piccola</b> tomate, mozzarella fiordilatte e fiambre	10,95
<b>GELATIE SORBETTI</b>	
<b>Coppa 1 sabor</b>	4,5
baunilha, chocolate, caramelo salgado, “Ferrero”, pistácio, morango, pêssego, maracujá e limão	