


ZeroZero


PRINCIPAL

 Sem glúten


 Vegetariano

 Picante

ANTIPASTI

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

INSALATE

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

PASTA

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

RISOTTI


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

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

PIZZE SPECIALI

Burrata 	19
tomate, mozzarella fiordilatte, burrata, rúcula e pesto de manjeriço	
Di Graziano 	19,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	
Tartufi e Porcini 	20,5
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
Gamberi	21
tomate, mozzarella fiordilatte, camarão, tomate cereja marinado e courgette	
Pugliese	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses, ricota, ovo e parmigiano reggiano 16 meses	
Bresaola	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola e parmigiano reggiano 16 meses	
Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP	20,5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, presunto de Parma 18 meses e rúcula	
Pancetta e Pecorino	20,5
tomate, mozzarella fiordilatte, pancetta e queijo pecorino	
Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione)	20
mozzarella fiordilatte, figos e presunto de Parma 18 meses	

CALZONI

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

BAMBINI




PASTA	
Tagliatelle al ragù	10,95
PIZZA	
Piccola tomate, mozzarella fiordilatte e fiambre	10,95
GELATI E SORBETTI	
Coppa 1 sabor baunilha, chocolate, pistácio, morango, pêssego, maracujá e limão	4,5

ZeroZero


MAIN

 Gluten free  Vegetarian  Spicy

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo	14,5
with rocket, pistachio, pecorino cheese and truffle olive oil	
Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi	19
and basil oil	
Insalata Caprese 	12,5
mozzarella di bufala Campana DOP, tomato and basil	
Arancini	10
of sicilian rice, stuffed with ragù and peas	
Frittura di Calamari	12
with mussels, pepper, courgette, eggplant, carrots and broccoli	
Bruschetta di verdure & Provola Affumicata	8
Bruschetta Burrata al Prosciutto di Parma 18 mesi	16
Tartaro di Tonno e Avocado	16

INSALATE

Pera e Gorgonzola 	13,5
with rocket, walnuts and walnut vinaigrette	
Pancetta e Avocado	15,5
with chicken, lettuce heart, Parmigiano Reggiano 16 months, garlic croutons and mustard vinaigrette	
Caesar	13,5
lettuce heart, Parmigiano Reggiano 16 months, garlic croutons, crispy speck and caesar sauce	
di Pollo	15,5
di Gamberi	18
Couscous di Gamberi, Avocado e Legumi	16,5

PASTA

Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino 	17
<i>Novità</i> Spaghetti alla Burrata 	16
tomato sauce and shaved parmesan	
Paccheri al Ragù	15,5
Tagliatelle alla Carbonara	15,5
Penne con Verdure alla Griglia  	15,5
and sun dried tomato pesto	
Linguini ai Frutti di Mare	18,5
with squid, mussels, clams, shrimp and scallop	
Ravioli di Ricotta e Spinaci 	16,5
Ravioli di Vitello e Funghi	18
Lasagna al Ragù	14

RISOTTI






Risotto ai Gamberi e Asparagi	20
Risotto di Speck di Asiago	17,5
with smoked scarmoza cheese and marjoram	
Risotto Funghi e Tartufo Nero	20

- ✓ **Farine 00 e macinate a pietra**
- ✓ **Rispetto dei tempi di prefermentazione "poolish" di 14 ore**
- ✓ **Minimo di 48 ore di maturazione dell'impasto**



 Gluten free  Vegetarian  Spicy

PIZZE

Margherita 	13,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte and basil	
Marinara 	12
tomato sauce, garlic, oregano and basil	
Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi	19
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma ham 18-months and mushrooms	
Diavola 	18
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina and basil	
Tonno e Cipolla	17
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, taggiasche olives and red onion	
Capriccio	17,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms and artichokes	
Prosciutto Arrosto e Funghi	16
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham and mushrooms	
Funghi 	15
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms and oregano	
Parmigiana 	16,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, parmigiano reggiano 16 months and basil	
5 Formaggi 	19
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 months and basil	
Formaggiosa 	16
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spinach and nuts	
Ortolana 	17,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, courgette, peppers, mushrooms and parmigiano reggiano 16 months	
Primavera 	18
tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP, marinated cherry tomato and basil	
Salsiccia e Provola Affumicata	19
mozzarella fiordilatte, sausage, smoked provola cheese, cherry tomato and rosemary	
A gusto	PV
Base (tomato sauce and mozzarella fiordilatte) + ingredients	

PIZZE SPECIALI

Burrata 	19
tomato, mozzarella fiordilatte, burrata, rocket and basil tomato pesto	
Di Graziano 	19,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina, taleggio cheese and red onion	
Tartufi e Porcini 	20,5
mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and black truffle cream	
Gamberi	21
tomato, mozzarella fiordilatte, shrimp, marinated cherry tomato and courgette	
Pugliese	20,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma ham 18-months, ricotta, egg and parmigiano reggiano 16 months	
Bresaola	20,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bresaola and parmigiano reggiano 16 months	
Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP	20,5
tomato sauce, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parma ham 18-months and rocket	
Pancetta e Pecorino	20,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pancetta and pecorino cheese	
Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione)	20
mozzarella fiordilatte, figs and Parma ham 18-months	

CALZONI

Classico	19,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ricotta, sopressa Vicentina, ham and egg	
Bologna	16,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mortadella and mushrooms	
Franceschini	20,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ragù, spicy Calabrian ventricina and taggiasche olives	

BAMBINI



PASTA	
Tagliatelle al ragù	10,95
PIZZA	
Piccola tomato sauce, mozzarella fiordilatte and ham	10,95
GELATI E SORBETTI	
Coppa 1 sabor	4,5
vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, peach, passion fruit and lemon	

Prices in €, include VAT at the current legal rate.