





# ZeroZero







## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b> com rúcula, pistácio e queijo pecorino	13
<b>Carpaccio di Tonno</b> com rúcula, citrinos e azeite de limão	13
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b> e azeite de manjeriçã	17,5
<b>Arancini</b> de arroz siciliano, recheado com ragu e ervilhas	8,5
<b>Bresaola</b> com rúcula, alcaparras, tomate seco e queijo Pecorino	16
<b>Frittura di Calamari</b> com pimentos, courgette, beringela, cenoura e brócolos	10,5
<b>Panzanella</b>  esmagada de pão na panela com tomate, azeite, pepino, pimento e queijo de cabra	10,5


## INSALATE

<b>Caprese</b>  mozzarella di bufala Campana DOP, tomate e manjeriçã	
<b>Verdure alla griglia</b>  com queijo provola fumado e azeite	
<b>Pera e Gorgonzola</b>  com rúcula, nozes e vinagrete de noz	
<b>Pancetta e Avocado</b> com frango, coração de alface, parmigiano reggiano 16 meses, croutons de alho e vinagrete de mostarda	
<b>Couscous di Gamberi e Legumi</b>	
<b>Quinoa con Tonno e Melograno</b> com chalota e sementes de abóbora	

## PASTA

<b>Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino</b> 	15
<b>Linguine alle Vongole</b>	15
<b>Rigatoni al Ragù</b>	13,5
<b>Tagliatelle alla Carbonara</b>	13,5
<b>Penne con Verdure alla Griglia</b>   e pesto de tomate seco	13,5
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b> 	14,5
<b>Ravioli di Vitello e Funghi</b>	18
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> 	13,5
<b>Lasagna Portofino</b> 	16,5

## RISOTTI

<b>Risotto ai Gamberi e Asparagi</b>	18,5
<b>Risotto al Nero di Seppia</b>	16
<b>Risotto di Speck di Asiago</b> queijo scarmoza fumado e manjerona	15,5
<b>Risotto Primavera</b>  legumes da estação e puré de ervilhas	14

- ✓ **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

<b>Margherita</b>  tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçã	11,5
<b>Marinara</b>  tomate, alho, oregãos e manjeriçã	9,9
<b>Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi</b> tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses e cogumelos	17
<b>Diavola</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriçã	16
<b>Tonno e Cipolla</b> tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa	15
<b>Capriccio</b> tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras	15,5
<b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b> tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	14
<b>Funghi</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e oregãos	13
<b>Parmigiana</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçã	14,5
<b>5 Formaggi</b>  mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçã	17
<b>Formaggiosa</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, espinafres e nozes	14
<b>Ortolana</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 16 meses	15,4
<b>Primavera</b>  tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriçã	16
<b>Salsiccia e Provola Affumicata</b> mozzarella fiordilatte, salsicha, queijo provola fumado, tomate cereja marinado e alecrim	17
<b>A gusto</b> Base (tomate e mozzarella fiordilatte) + ingredientes	PV

## PIZZE SPECIALI


<b>Fumè</b> tomate, mozzarella fiordilatte, speck e queijo provola fumado	17,5
<b>Di Graziano</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	17,5
<b>Montanara</b> tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e speck	18,5
<b>Tartufi e Porcini</b>  mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	18,5
<b>Pugliese</b> tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses, ricota, ovo e parmigiano reggiano 16 meses	19
<b>Bresaola</b> tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola e parmigiano reggiano 16 meses	19
<b>Soprèssa Vicentina e Pecorino</b> tomate, mozzarella fiordilatte, soprèssa e pecorino	15
<b>Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b> tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, presunto de Parma 18 meses e rúcula	19
<b>Pancetta e Pecorino</b> tomate, mozzarella fiordilatte, pancetta e queijo pecorino	18,5
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (in stagione) mozzarella fiordilatte, salsicha, parmigiano reggiano 16 meses e grelos	15,5
<b>Fichi e Prosciutto Crudo di Parma</b> (in stagione) mozzarella fiordilatte, figos e presunto de Parma 18 meses	18

## CALZONI




<b>Classico</b> tomate, mozzarella fiordilatte, ricota, soprèssa vicentina, fiambre e ovo	17,5
<b>Bologna</b> tomate, mozzarella fiordilatte, mortadela e cogumelos	14,5
<b>Franceschini</b>  tomate, mozzarella fiordilatte, ragu, ventricina calabrese picante e azeitonas taggiasche	19

# ZeroZero







## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b> with rocket, pistachio and pecorino cheese	13
<b>Carpaccio di Tonno</b> with rocket, citrus and basil oil	13
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b> and basil oil	17,5
<b>Arancini</b> of sicilian rice, stuffed with ragu and peas	8,5
<b>Bresaola</b> with capers, dried tomato and pecorino cheese	16
<b>Frittura di Calamari</b> with courgette, eggplant, carrots and broccoli	10,5
<b>Panzanella</b>  bread crushed with tomato, olive oil, cucumber, peppers and goat cheese	10,5


## INSALATE

<b>Caprese</b>  mozzarella di bufala Campana DOP, tomato and basil	10,5
<b>Verdure alla griglia</b>  with smoked provola cheese and olive oil	10,5
<b>Pera e Gorgonzola</b>  with rocket, walnuts and walnut vinaigrette	11,5
<b>Pancetta e Avocado</b> with chicken, lettuce heart, Parmigiano Reggiano 16 months, garlic croutons and mustard vinaigrette	13,5
<b>Couscous di Gamberi e Legumi</b>	14,5
<b>Quinoa con Tonno e Melograno</b> with shallot and pumpkin seeds	15,5

## PASTA

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

## RISOTTI

<b>Risotto ai Gamberi e Asparagi</b>	18
<b>Risotto al Nero di Seppia</b>	16
<b>Risotto di Speck di Asiago</b> with smoked scarmoza cheese and marjoram	15,5
<b>Risotto Primavera</b>  with seasonal vegetables and peas purée	14

- ✓ **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


<b>Margherita</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte and basil	11,5
<b>Marinara</b>  tomato sauce, garlic, oregano and basil	9,9
<b>Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma prosciutto 18 months and mushrooms	17
<b>Diavola</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina and basil	16
<b>Tonno e Cipolla</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, taggiasche olives and red onion	15
<b>Capriccio</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms and artichokes	15,5
<b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham and mushrooms	14
<b>Funghi</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms and oregano	13
<b>Parmigiana</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, parmigiano reggiano 16 months and basil	14,5
<b>5 Formaggi</b>  mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 months and basil	17
<b>Formaggiosa</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spinach and nuts	14
<b>Ortolana</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, courgette, peppers, mushrooms and parmigiano reggiano 16 months	15,5
<b>Primavera</b>  tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP, marinated cherry tomato and basil	16
<b>Salsiccia e Provola Affumicata</b> mozzarella fiordilatte, sausage, smoked provola cheese, cherry tomato and rosemary	17

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

## PIZZE SPECIALI

<b>Fumè</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck and smoked provola cheese	17,5
<b>Di Graziano</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina, taleggio cheese and red onion	17,5
<b>Montanara</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and speck	18,5
<b>Tartufi e Porcini</b>  mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and black truffle cream	18,5
<b>Pugliese</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma prosciutto 18 months, ricotta, egg and parmigiano reggiano 16 months	19
<b>Bresaola</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bresaola and parmigiano reggiano 16 months	19
<b>Soprèssa Vicentina e Pecorino</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sopressa and pecorino cheese	15
<b>Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b> tomato sauce, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parma prosciutto 18 months and rocket	19
<b>Pancetta e Pecorino</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pancetta and pecorino cheese	18,5
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (in stagione) mozzarella fiordilatte, sausage, parmigiano reggiano 16 months and turnip greens	15,5
<b>Fichi e Prosciutto Crudo di Parma</b> (in stagione) mozzarella fiordilatte, figs and parma prosciutto 18 months	18

## CALZONI

<b>Classico</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ricotta, sopressa Vicentina, ham and egg	17,5
<b>Bologna</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mortadella and mushrooms	14,5
<b>Franceschini</b>  tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ragu, spicy Calabrian ventricina and taggiasche olives	19