


# ZeroZero

## PRINCIPAL

 Sem glúten



 Vegetariano

 Picante






## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b>	13
com rúcula, pistácio e queijo pecorino	
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b>	17,5
e azeite de manjeriçã	
<b>Arancini</b>	8,5
de arroz siciliano, recheado com ragu e ervilhas	
<b>Frittura di Calamari</b>	10,5
com pimentos, courgette, beringela, cenoura e brócolos	
<b>Bruschetta di verdure &amp; Provola Affumicata</b>	6,5
<i>Novità</i> <b>Tartaro di Tonno e Avocado</b>	14,5

## INSALATE

<b>Caprese</b> 	10,5
mozzarella di bufala Campana DOP, tomate e manjeriçã	
<b>Pera e Gorgonzola</b> 	11,5
com rúcula, nozes e vinagrete de noz	
<b>Pancetta e Avocado</b>	13,5
com frango, coração de alface, parmigiano reggiano 16 meses, croutons de alho e vinagrete de mostarda	
<b>Couscous di Gamberi e Legumi</b>	14,5

## PASTA


<b>Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino</b> 	15
<b>Paccheri al Ragù</b>	13,5
<b>Tagliatelle alla Carbonara</b>	13,5
<b>Penne con Verdure alla Griglia</b>  	13,5
e pesto de tomate seco	
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b> 	14,5
<b>Ravioli di Vitello e Funghi</b>	16
<b>Lasagna Bolognese</b>	12
<i>Novità</i> <b>Cannelloni di Ricotta e Spinaci</b> 	15

## RISOTTI

<b>Risotto ai Gamberi e Asparagi</b>	18
<b>Risotto al Nero di Seppia</b>	16
<b>Risotto di Speck di Asiago</b>	15,5
queijo scarmoza fumado e manjerona	
<b>Risotto Primavera</b> 	14
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**

 Sem glúten



 Vegetariano

 Picante

## PIZZE

<b>Margherita</b> 	11,5
tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçã	
<b>Marinara</b> 	9,9
tomate, alho, oregãos e manjeriçã	
<b>Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi e Funghi</b>	17
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses e cogumelos	
<b>Diavola</b> 	16
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriçã	
<b>Tonno e Cipolla</b>	15
tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa	
<b>Capriccio</b>	15,5
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras	
<b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b>	14
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	
<b>Funghi</b> 	13
tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e oregãos	
<b>Parmigiana</b> 	14,5
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçã	
<b>5 Formaggi</b> 	17
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçã	
<b>Formaggiosa</b> 	14
tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, espinafres e nozes	
<b>Ortolana</b> 	15,5
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 16 meses	
<b>Primavera</b> 	16
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriçã	
<b>Salsiccia e Provola Affumicata</b>	17
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>Di Graziano</b> 	17,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	
<b>Tartufi e Porcini</b> 	18,5
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
<i>Novità</i> <b>Gamberi</b>	19,5
tomate, mozzarella fiordilatte, camarão, tomate cereja marinado e courgette	
<b>Pugliese</b>	19
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de Parma 18 meses, ricota, ovo e parmigiano reggiano 16 meses	
<b>Bresaola</b>	19
tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola e parmigiano reggiano 16 meses	
<b>Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b>	19
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, presunto de Parma 18 meses e rúcula	
<b>Pancetta e Pecorino</b>	18,5
tomate, mozzarella fiordilatte, pancetta e queijo pecorino	
<b>Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione)</b>	18
mozzarella fiordilatte, figos e presunto de Parma 18 meses	

## CALZONI

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

## BAMBINI



<b>PASTA</b>	
<b>Tagliatelle al ragù</b>	10,9
<b>PIZZA</b>	
<b>Piccola</b> tomate, mozzarella fiordilatte e fiambre	10,9
<b>GELATI E SORBETTI</b>	
<b>Coppa 1 sabor</b>	3,5
baunilha, chocolate, gianduia, café, tiramisù, pistácio, morango, pêssego, maracujá e limão	

Preços em €, incluem IVA à taxa legal em vigor.

# ZeroZero



## MAIN

 Gluten free  Vegetarian  Spicy




## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b>	13
with rocket, pistachio and pecorino cheese	
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b>	17,5
and basil oil	
<b>Arancini</b>	8,5
of sicilian rice, stuffed with ragu and peas	
<b>Frittura di Calamari</b>	10,5
with courgette, eggplant, carrots and broccoli	
<b>Bruschetta di verdure &amp; Provola Affumicata</b>	6,5
<i>Novità</i> <b>Tartaro di Tonno e Avocado</b>	14,5


## INSALATE

<b>Caprese</b> 	10,5
mozzarella di bufala Campana DOP, tomato and basil	
<b>Pera e Gorgonzola</b> 	11,5
with rocket, walnuts and walnut vinaigrette	
<b>Pancetta e Avocado</b>	13,5
with chicken, lettuce heart, Parmigiano Reggiano 16 months, garlic croutons and mustard vinaigrette	
<b>Couscous di Gamberi e Legumi</b>	14,5

## PASTA

<b>Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino</b> 	15
<b>Paccheri al Ragù</b>	13,5
<b>Tagliatelle alla Carbonara</b>	13,5
<b>Penne con Verdure alla Griglia</b>  	13,5
e pesto de tomate seco	
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b> 	14,5
<b>Ravioli di Vitello e Funghi</b>	16
<b>Lasagna Bolognese</b>	12
<i>Novità</i> <b>Cannelloni di Ricotta e Spinaci</b> 	

## RISOTTI










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





- ✓ **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**

 Gluten free  Vegetarian  Spicy

## PIZZE

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

## PIZZE SPECIALI

<b>Di Graziano</b> 	17,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina, taleggio cheese and red onion	
<b>Tartufi e Porcini</b> 	18,5
mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and black truffle cream	
<i>Novità</i> <b>Gamberi</b>	19,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, prawn, marinated cherry tomato and courgette	
<b>Pugliese</b>	19
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma prosciutto 18 months, ricotta, egg and parmigiano reggiano 16 months	
<b>Bresaola</b>	19
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bresaola and parmigiano reggiano 16 months	
<b>Prosciutto Crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b>	19
tomato sauce, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parma prosciutto 18 months and rocket	
<b>Pancetta e Pecorino</b>	18,5
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pancetta and pecorino cheese	
<b>Fichi e Prosciutto Crudo di Parma (in stagione)</b>	18
mozzarella fiordilatte, figs and parma prosciutto 18 months	

## CALZONI

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

## BAMBINI



<b>PASTA</b>	
<b>Tagliatelle al ragù</b>	10,9
<b>PIZZA</b>	
<b>Piccola</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte and ham	10,9
<b>GELATI E SORBETTI</b>	
<b>Coppa 1 sabor</b>	3,5
vanilla, chocolate, gianduja, coffee, tiramisù <i>Novità</i> pistachio, strawberry, peach, passion fruit and lemon	

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