



ZEROZERO

Menù Asporto

Pizza in Pala Romana

Una serie di fattori sono importanti per realizzare una pizza in Pala Romana piacevole croccante e digeribile: un impasto ottenuto con una miscela di farina ai 5 cereali con semi, una lievitazione di almeno 72 ore, una idratazione dell'80% e una cottura ad una temperatura inferiore rispetto ad una pizza classica. Per questo motivo usiamo un forno Moretti di ultima generazione con la camera completamente rivestita in pietra refrattaria, dove la pizza cuoce a circa 300 gradi.

Tagliere x 2 persone

€ 20,00

Potete scegliere dall'elenco sottostante 2 gusti per ogni tagliere:

Caciocavallo Dop Silano e Speck (*bianca*)

Corbarino (*pomodorini campani*), Bufala campana, capperi e olive taggiasche

Tartufo (*crema a base di tartufi italiani*), Bufala campana e 4 formaggi (*bianca*)

Lucarielli (*pomodorini gialli del Vesuvio*), Bufala campana, ricottina di bufala, pomodori secchi

Stracciatella di Burrata, prosciutto cotto (*bianca*)

Piennolo (*pomodorino del Vesuvio*), Bufala campana e basilico

Mortadella IGP di Bologna, burrata (*bianca*)

Taleggio, noci e miele (*bianca*)

Pomodorini secchi, Bufala campana, ricottina di Bufala (*bianca*)

Porcini, Bufala campana, tartufo (*crema a base di tartufi italiani*) (*bianca*)

'Nduja, Bufala campana (*bianca*)

Pesto fresco ligure, Bufala campana, acciughe siciliane dopo cottura (*bianca*)

Bufala affumicata, Lardo di Colonnata (*bianca*)

Supplementi

Prosciutto crudo di Parma, Speck, crema di tartufo, ricottina di bufala € 2,00

Mozzarella senza lattosio € 2,00

Burrata € 4,00

Pizze Singole Napoletane DOC

L'impasto della pizza singola napoletana ha un processo di lievitazione di almeno 48 ore ed è ottenuto con farina 00: prodotta dall'azienda "5 Stagioni".

La cottura avviene ad una temperatura di circa 420 gradi in un forno 'Valoriani Verace' certificato dalla più importante associazione di pizzerie napoletane.

I tavoli di legno su cui prepariamo le pizze ci permettono di limitare al minimo l'utilizzo di farina per evitare tracce di farina carbonizzata sul piano del forno. Una pizza più sana.

Cuociamo la nostra pizza napoletana ad una temperatura leggermente inferiore alla tradizione per portare il tempo di cottura a circa 120 secondi. Il risultato è una pizza più fragrante e digeribile.

Disponibili con supplementi:

impasto integrale con cereali: **euro 2,00** impasto Gluten Free: **euro 3,00**

Margherita	€ 6,00
Margherita DOC <i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana</i>	€ 8,00
Napoletana DOC <i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana, capperi e acciughe messe a crudo</i>	€ 10,00
Piennola DOC <i>Pomodoro Piennolo e mozzarella di Bufala campana</i>	€ 9,00
Lucariella DOC con ricottina di bufala <i>Pomodorini gialli Lucarielli, mozzarella di Bufala campana e ricottina di bufala messa a crudo</i>	€ 10,00
Corbarina DOC con pesto Ligure <i>Pomodoro Corbarino, mozzarella di Bufala campana e pesto Ligure fresco</i>	€ 10,00
Ricottina DOC <i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana e ricottina di bufala messa a crudo</i>	€ 9,00
Burrata DOC <i>Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana e burrata Pugliese aggiunta dopo cottura</i>	€ 10,00
Porcini <i>Mozzarella fior di latte, porcini e grana</i>	€ 9,00
Calzone (<i>prosciutto cotto, Bufala campana</i>)	€ 9,00
Calzone farcito (<i>provola affumicata, ricottina di bufala, friarielli</i>)	€ 10,00
Napoli	€ 7,00

Supplementi

Impasto gluten free	€ 3,00
Mozzarella senza lattosio	€ 2,00
Prosciutto crudo di Parma, speck, tartufo, acciughe siciliane a crudo e mozzarella di bufala	€ 2,00
Ricottina di bufala	€ 3,00
Burrata	€ 4,00

Pizze sul tagliere

L'impasto della pizza su tagliere ha un processo di lievitazione di circa 72 ore ed è ottenuto con un'alta percentuale di farina integrale macinata a pietra tipo 2 con germe vitale di grano e farina 00: entrambe prodotte dall'azienda '5 Stagioni'. Considerate le grosse dimensioni, la cottura deve essere più lunga e richiede una temperatura più bassa del solito: circa 320 gradi. Il risultato finale è una pizza ben cotta, croccante, leggera e digeribile.

Consigliata a chi piace assaggiare diversi gusti e a chi ama condividerla con gli amici.

Tagliere x 2 persone

€ 13,00

Potete scegliere dall'elenco sottostante 2 gusti per ogni tagliere:

- Margherita *pomodoro, melanzane, capperi e olive*
- Prosciutto
- Prosciutto e funghi
- Wurstel *trevigiano*
- Napoli
- Salamino
- Funghi misti
- Parmigiana
- Marinara
- Salsiccia e pecorino
- Salsiccia e friarielli *- (bianca)*
- 4 formaggi - *(bianca)*
- Siciliana – *mozzarella,*
- Salsiccia e patate - *(bianca)*
- Salina - *Mozzarella, olive taggiasche, capperi e Ciliegino DOP*
- Taleggio e radicchio - *Mozzarella, taleggio e radicchio*
- Provola e zucchine - *Mozzarella, provola affumicata, zucchine*
- Pugliese - *Pomodoro, cipolle e grana*
- Regina - *Mozzarella, pomodoro ciliegino e basilico*
- 'Nduja, mozzarella *(bianca)*

Supplementi

Prosciutto crudo di Parma, speck, Tartufo, Acciughe siciliane a crudo e Mozzarella di Bufala	€ 2,00
Ricottina di Bufala	€ 3,00
Burrata	€ 4,00

Dessert

Tutti i dolci sono preparati dalla nostra pasticceria.
Creme, salse e impasti sono realizzati con materie prime tradizionali.
Sono assemblati con dosi di improvvisazione un istante prima di essere serviti.
Sono buoni, freschi, originali, divertenti, stravaganti e irripetibili.

Per scegliere rivolgersi al cameriere

Dessert	€ 5,00
Soufflè e Cheesecake senza lattosio	€ 6,00
Cheesecake e Tiramisù gluten free	€ 6,00