

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.

Supplemento di euro 2,00 a tagliere

Potete scegliere dall'elenco sottostante i 2 gusti per ogni tagliere.

Pizze Singole DOP

Disponibile con supplemento:

impasto Gluten Free: euro 3,00

Caciocavallo Dop Silano e Speck <i>-bianca-</i>	€ 10,00
Corbarina pomodorini campani, Bufala campana, capperi e olive taggiasche	€ 10,00
Tartufo crema a base di tartufi italiani), mozzarella e 4 formaggi	€ 11,00
Lucarielli pomodorini gialli del Vesuvio, Bufala, ricottina di bufala, pom.secchi	€ 11,00
Stracciatella di Burrata , prosciutto cotto <i>-bianca-</i>	€ 11,00
Piennola pomodorino del Vesuvio, Bufala campana e basilico	€ 10,00
Mortadella IGP di Bologna , burrata <i>-bianca-</i>	€ 11,00
Taleggio, noci e miele bianca	€ 9,00
Porcini , Bufala campana, tartufo (crema a base di tartufi italiani) <i>-bianca-</i>	€ 13,00
'Nduja , mozzarella <i>-bianca-</i>	€ 10,00
Pesto fresco ligure , mozzarella, acciughe siciliane dopo cottura <i>-bianca-</i>	€ 11,00
Margherita	€ 8,00
Margherita DOC Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana	€ 10,00
Napoletana DOC Pom. San Marzano DOP, Bufala, capperi e acciughe messe a crudo	€ 11,00
Corbarina DOC con pesto ligure	€ 10,00
Burrata DOC	€ 11,00

Prosciutto e funghi	€ 9,00
Wurstel	€ 8,00
Salamino	€ 8,00
Funghi Misti	€ 9,00
Parmigiana	€ 9,00
Marinara	€ 6,00
Salsiccia e pecorino	€ 9,00
Salsiccia e friarielli -bianca-	€ 9,00
4 formaggi -bianca-	€ 9,00
Salsiccia e patate -bianca-	€ 9,00
Salina -bianca, ciliegini, capperi e olive-	€ 9,00
Taleggio e radicchio -bianca-	€ 9,00
Provola e zucchine -bianca-	€ 9,00
Pugliese cipolle, pomodoro, grana	€ 9,00
Porcini e grana -bianca-	€ 10,00
Mortadella e tartufo <i>bufala, mortadella, carpaccio tartufo estivo</i>	€ 15,00
Guanciale e tartufo <i>bufala, guanciale, ricottina bufala carpaccio tartufo estivo</i>	€ 15,00

Supplementi

<i>Impasto gluten free</i>	€ 3,00
<i>Mozzarella senza lattosio</i>	€ 2,00
<i>Prosciutto crudo di Parma, speck, tartufo</i>	€ 2,00
<i>acciughe siciliane a crudo e mozzarella di bufala</i>	€ 2,00
<i>Ricottina di bufala</i>	€ 3,00
<i>Burrata</i>	€ 4,00
<i>Carpaccio tartufo estivo</i>	€ 5,00

La Cucina

Antipasti

3 assaggi di antipasti € 15,00

<i>Coccoli con prosciutto del Casentino straciatella e burrata</i>	€ 10,00
<i>Tortino di cavolo nero con fonduta di pecorino e guanciale affumicato</i>	€ 9,00
<i>Uovo croccante con spuma di patate, funghi e grissino al finocchietto</i>	€ 11,00
<i>Calamaro alla griglia con crema di broccoli e salsiccia abbrustolita</i>	€ 11,00
<i>Zuppetta di polipetti alla Luciana con crostone di pane</i>	€ 11,00
<i>Baccalà mantecato, cecina frita, peperone del piquillo</i>	€ 12,00

Primi piatti

<i>Tortello mugellano con ragù di maiale grigio del Casentino</i>	€ 10,00
<i>Fregola ai frutti di mare</i>	€ 13,00
<i>Maccheroncini alla carbonara con Tartufo nero</i>	€ 12,00
<i>Scialatiello alle sarde, con capperi, olive taggiasche e pomodoro corbarino</i>	€ 11,00

Secondi

<i>Tagliata di Tonno, fagioli piattellini, cipolla caramellata</i>	€ 16,00
<i>Polpo arrosto cime di rapa, burrata e briciole di taralli</i>	€ 16,00
<i>Guancia di manzo brasata con morbido di patate all'olio nuovo</i>	€ 15,00

Prodotti congelati

Lo ZeroZero si impegna a scegliere sempre le migliori materie prime. Ovviamente la reperibilità è una variabile imprevedibile. Questo implica, senza nessuna alterazione della qualità, l'utilizzo regolare di prodotti congelati (astice, baccalà, polpo, calamari, scampi, gamberi, moscardini, spinaci, porcini, friarielli). Inoltre allo scopo di mantenere perfetta l'integrità del pesce crudo, come anche previsto dalle normative vigenti, lo ZeroZero utilizza la tecnica dell'abbattimento di temperatura.

Bevande

Birre alla spina

Acqua naturale Toscana 0,75lt	€ 2,50		
Acqua frizzante Toscana 0,75lt	€ 2,50	<i>Fahrenburger Weisse 0,5lt</i>	€ 5,00
Coca Cola alla spina 0,5lt	€ 4,00	<i>Birra Pedavena Lager piccola 0,2lt</i>	€ 3,50
Coca Cola bottiglia 0,33lt	€ 3,00	<i>Birra Pedavena Lager media 0,4lt</i>	€ 5,00
Coca Cola Zero bottiglia 0,33lt	€ 3,00	<i>Birra Pedavena ambrata piccola 0,2lt</i>	€ 3,50
San Pellegrino aranciata 0,20lt	€ 3,00	<i>Birra Pedavena ambrata media 0,4lt</i>	€ 5,00

VINI

Bianchi

<i>Muller Thurgau Tiefenbrunner</i>	€ 19,00
<i>Gewürztraminer Tiefenbrunner</i>	€ 20,00
<i>Soave Classico Pieropan</i>	€ 18,00
<i>Soave Pieropan La Rocca</i>	€ 35,00
<i>Pinot grigio Felluga</i>	€ 26,00
<i>Falanghina Terre stregate</i>	€ 18,00
<i>Greco di tufo Terre stregate</i>	€ 20,00
<i>Fiano Terre stregate</i>	€ 20,00
<i>Chardonnay Turmhof Tiefenbrunner</i>	€ 22,00
<i>Gewürztraminer Tiefenbrunner Castel Turmhof</i>	€ 32,00

Rossi

<i>Pinot Nero Cortaccia</i>	€ 22,00
<i>Chianti Classico Isole e Ofena</i>	€ 32,00
<i>Sangiovese superiore Ricci</i>	€ 20,00
<i>Rossa Bolgheri Le Macchiole</i>	€ 32,00
<i>Rossa Bolgheri Rebuco</i>	€ 18,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€ 18,00
<i>Etna Rosso Vigne di Eli</i>	€ 22,00
<i>Nipozzano riserva</i>	€ 25,00
<i>Rossa di Montalcino</i>	€ 25,00

Bollicine

<i>Franciacorta Lo Sparviere Docg Brut Cuveè</i>	€ 28,00
<i>Franciacorta Saten Brut Monterossa</i>	€ 32,00
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore DAMA</i>	€ 17,00
<i>Vino spumante Dal Maso Durello</i>	€ 18,00
<i>Champagne de Vilmont Brut Premier Cru Gran Reserve</i>	€ 50,00
<i>Moscato d'Asti Zagara Marchesi Barolo</i>	€ 20,00