



M|E N|U

RISTORANTE

La mission del ristorante Venti Punto Zero è quella di offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica, che celebra la diversità delle regioni italiane. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi che abbiano radici nella tradizione italiana, ma con un tocco moderno e creativo.



VENTI PUNT  ZERO

ALLERGENI

In questo indice troverai tutti gli allergeni che saranno riportati in simboli vicino tutti i piatti presenti in questo menu.

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagù, noci pesanti, anacardi e pistacchi.



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.



5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



8 CROSTACEI

Marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati diversi.



10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.



11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.



M|E N|U







ANTIPASTI

La nostra selezione di Antipasti, celebra la diversità delle regioni italiane attraverso l'utilizzo di ingredienti provenienti da ogni parte del paese. Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi ma che abbiano comunque solide radici nella tradizione italiana, con un tocco moderno e creativo.



  **CARCIOFO ARROSTO.....12,00 €** 

Carciofo "violetto" arrosto con la sua cenere, fonduta di pecorino romano DOP, guancialetto del "Cilento", olio al prezzemolo.

  **UOVO CROCCANTE 14,00 €**    

Uovo croccante, fonduta di parmigiano reggiano, funghi pioppini, spinaci saltati al burro, tartufo nero.

  **TARTARE DI SALMONE 14,00 €**   

Tartare di salmone affumicato e marinato alla camomilla, salsa tzatziki, zenzero in agrodolce, uova di salmone, olio al basilico.

  **TAGLIATELLA DI CALAMARO 18,00 €**  

Tagliatella di calamaro, vellutata di zucca, vongole "veraci", semi di zucca, olio al rosmarino.

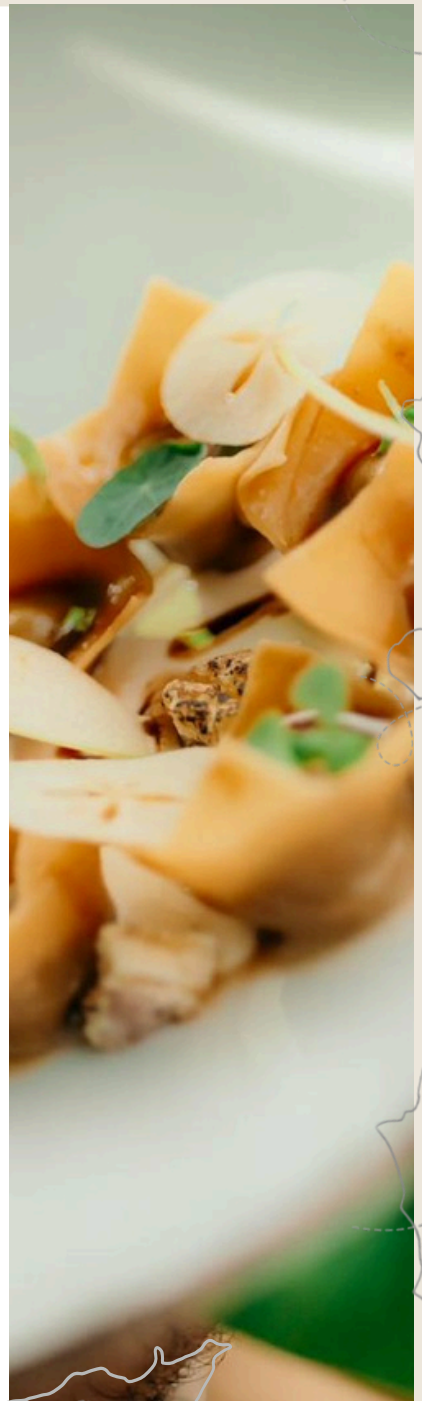
  **CARPACCIO DI CAPRIOLO.....24,00 €**    

Carpaccio di sella di capriolo, salsa royal di funghi porcini, nocciola tostata, frutti di bosco, olio all'aneto.

M|E N|U






PRIMI

La nostra selezione di primi piatti è un omaggio alle venti regioni d'Italia, con prodotti di stagione, provenienti da tutta Italia. Il tuo viaggio tra i sapori comincia da qui!



 **ORIGAMI** **14,00 €**    



Raviolo ripieno di genovese "Napoletana", fonduta di provolone del monaco DOP, mela annurca "Campana" IGP, castagne alla brace, chips di mela verde "Alto Adige" IGP.

 **MUREX** **16,00 €**    





Gnocco di patate ripieno al ragù di coniglio della "Murgia", salsa di pomodoro, capperi fritti, polvere di olive nere, maggiorana.

 **MISERIA E NOBILTÀ** **18,00 €**    

Pasta mista di "Gragnano" IGP "28 Pastai" cotta in bisque di crostacei, patate, spuma di provola di bufala affumicata, scampi "Porcupine", polvere di crostacei, olio al basilico.

 **ORO - NERO** **20,00 €**    

Tagliolini all'uovo, burro, tartufo nero, salsa di nocciola.

 **SAN MASSIMO** **20,00 €**   

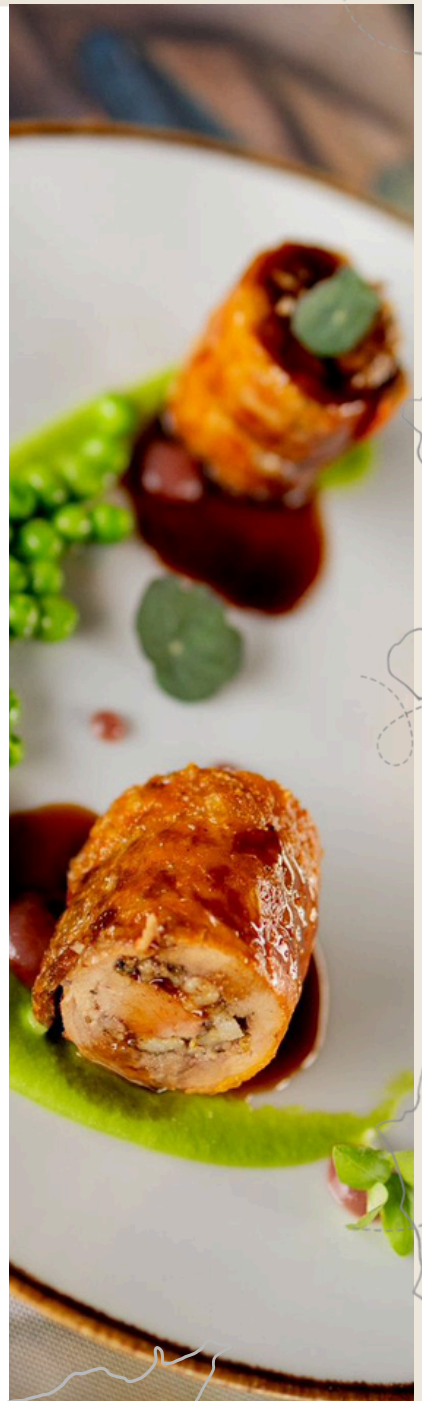
Riso vialone nano "Riserva San Massimo", funghi porcini in diverse consistenze, cremoso al taleggio DOP.

M|E N|U

SECONDI

I nostri secondi sono il frutto di un'attenta ricerca delle migliori materie prime, partendo prima dalla qualità del prodotto stesso, fino allo studio delle migliori tecniche di trasformazione.

Il nostro obiettivo è quello di creare piatti gourmet innovativi che abbiano radici nella tradizione italiana, ma con un tocco moderno e creativo.





**GUANCETTE DI SUINO
"FRIULANO" C.B.T. 18,00 €**



Guancette di suino "Friulano" cotte a bassa temperatura in crosta di mandorla, cavolo nero in diverse consistenze, chutney ai frutti rossi.



TATAKI NAPOLETANO..... 20,00 €



Tonno in crosta di tarallo extra mandorlato, friarielli in diverse consistenze, stracciata di bufala, salsa teriyaki, olio ai friarielli.



SPIGOLA PAZZA 28,00 €



Spigola scottata, spuma all'acqua pazza, patate al burro, polvere di alghe, aglio nero.



FILETTO DI CHIANTINA IGP... 33,00 €



Filetto di Chianina IGP "Vitellone bianco dell'Appennino centrale", vellutata di patate, cremoso alla nocciola, funghi pioppini, tartufo nero.

M|E N|U

DOLCI

I dolci al Venti Punto Zero sono un piacere sia alla vista che al palato.

Creatività e culto estetico, si incontrano con la bontà di materie prime genuine e di grande qualità, esaltate dalla tecnica e dalla sapienza dei nostri giovani Chef.





BABÀ 10,00 €



Babà bagnato all'espresso Martini, pralinato al cioccolato fondente e nocciola, bavarese al mascarpone, gelato al caffè.



MILLEFOGLIE 10,00 €



Millefoglie, Namelaka al pistacchio e cioccolato bianco, pistacchio caramellato, lamponi.