

# 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.



# 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 acagiù, 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, guanciale 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, funghi champignon, 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 CHIANINA 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 cioccolato bianco e pistacchio con pistacchio verde di Bronte DOP, croccantino al pistacchio, lamponi