



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.

12 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.....10,00 €**



Carciofo arrosto con la sua cenere, fonduta di pecorino romano DOP, guanciale del Cilento ed olio al prezzemolo.



 **SANDWICH DI ALICI 12,00 €**



Sandwich di alici in crosta di mandorle, ripieno di provola di bufala affumicata, gel di limone.



 **UOVO CROCCANTE 12,00 €**



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



 **TARTARE DI TONNO 16,00 €**



Tartare di tonno rosso, gel ginger soia, pesca percoca, olio al basilico, chips al nero di seppia, polvere di alga.



 **TAGLIATELLA DI CALAMARO..... 16,00 €**

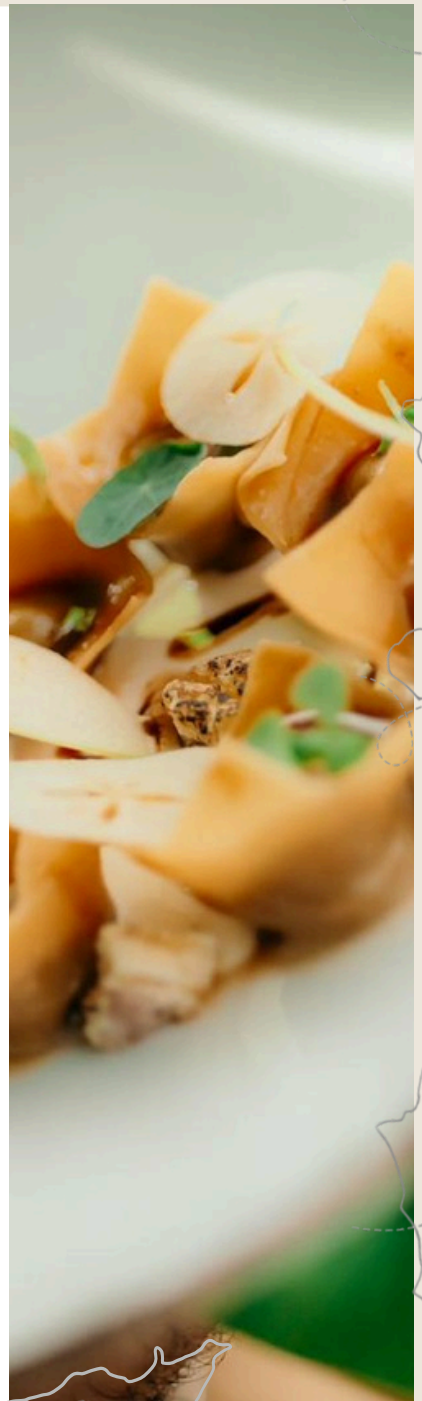


Tagliatella di calamaro con gazpacho di datterini, salsa di mozzarella di bufala, melanzana arrosto ed olio al basilico.


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!





 "ITALICO" **14,00 €**



Fagottino ripieno di peperoncino verde di fiume, salsa di mozzarella di bufala, riduzione di pomodorino datterino, olio al basilico, pomodorino confit.



 MISERIA E NOBILTÀ **16,00 €**



Pasta mista di Gragnano IGP cotta in bisque di crostacei, patate, spuma di provola affumicata, scampi "porcupine", polvere di crostacei ed olio al basilico.



 NON CHIAMATELA NERANO **24,00 €**



Spaghettoni di Gragnano IGP, crema di zucchini, stracciatella di bufala, astice in oliocottura, ristretto di astice, chips di zucchini.



 TAGLIOLINO ESTIVO **15,00 €**



Tagliolino all'uovo, cacio, pepe, primizie di stagione.



PROFONDO ROSSO 20,00 €



Riso vialone Nano Riserva San Massimo, estrazione di gambero rosso a freddo, confettura di limoni e vaniglia, quenelle di gambero rosso, olio al basilico

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.



  **BACCALÀ IN TEMPURA14,00 €**

Baccalà in tempura con pappacelle in agrodolce, scarolina fresca e ricotta di bufala.



  **PANCIA DI MAIALE C.B.T.16,00 €**


Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con laccatura all'acqua di peperoni, millefoglie di patate alle erbe aromatiche, funghi cardoncelli, crema di peperoni e jus di manzo.



  **CAMOUFLAGE REALE.....17,00 €**

Camouflage di reale brasato al vino rosso "primitivo", nocciole tostate, spuma di patate, polvere di friarielli e cacao amaro.



  **FILETTO27,00 €**

Filetto nappato al burro, chutney ai frutti rossi, spinaci, jus di manzo al cioccolato fondente.



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.



  **CORALLO DI CHEESECAKE.....8,00 €**   

Cheesecake alla vaniglia, coulis ai frutti rossi, crumble al cacao.

  **BABA' DELLA TRADIZIONE.....9,00 €**    

Babà della tradizione, crumble di mandorle e basilico, crema inglese al mandarino e quenelle di gelato al rum.