RISTORANTE
À LA CARTE

La mission di Venti Punto Zero è offrire un'esperienza culinaria unica, ispirata alla ricchezza della cucina italiana. Il nostro obiettivo è creare piatti innovativi, che uniscono tradizione e creatività con un tocco moderno. Ogni dettaglio, è curato con passione e maestria, per trasformare ogni pasto in un momento indimenticabile.

Il costo del coperto è di 2,50 € a persona

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

ANTIPASTI

Signature DISH

Carciofo Arrosto

Carciofo arrosto con la sua cenere, fonduta di pecorino romano DOP, guanciale, olio al prezzemolo. **12,00 €**

Uovo in Purgatorio

Uovo in purgatorio, riduzione di pomodorino datterino, salsa di grana padano, chutney di cipolla rossa di Tropea, pan brioche, olio al basilico. **12,00 €**

Cappuccino Salato

Cappuccino di patate alla soia, funghi porcini, cacao, fiocchi di sale Maldon.
In accompagnamento babà tostato al burro. **14,00 €**

Sashimi di Salmone

Sashimi di salmone, salsa tzatziki, sfere di aceto balsamico, uova di salmone, mela "pink lady", olio al basilico. **16,00 €**

Tartare di Manzo

Tartare di manzo, uova di quaglia, puntarelle, chips di tapioca, vinaigrette alla colatura di alici. **18,00 €**

Signature DISH

Tagliatella di calamaro

Tagliatella di calamaro, friarielli in diverse consistenze, salsa di mozzarella di bufala affumicata, olio alla 'nduja. **18,00 €**

PRIMI

Raviolo alla Genovese

Raviolo ripieno di genovese "Napoletana", fonduta di caciocavallo Silano DOP, mela annurca "Campana" IGP, castagne alla brace, chips di mela verde "Alto Adige" IGP. **16,00 €**

Signature DISH

Pasta e Patate di Mare

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. **18,00 €**

Vesuvio ai Funghi Porcini

Pasta formato Vesuvio di Gragnano IGP, funghi porcini, fonduta di taleggio DOP, jus. **22,00 €**

Tagliolini al Tartufo

Tagliolini all'uovo, burro, tartufo nero, salsa di nocciola. **24,00 €**

Risotto alle Vongole Veraci

Riso vialone nano Riserva San Massimo, vongole veraci, lupini di mare, broccolo barese, polvere di peperone crusco. **24,00 €**

Linguine all'Astice

Linguine di Gragnano IGP "28 Pastai", astice in oliocottura, crema di carciofo arrosto, ristretto di astice, chips di carciofo. **28,00 €**

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

SECONDI

Baccalà in Tempura

Baccalà in tempura, papaccelle in agrodolce, scarolina fresca, crumble di olive nere, mayo al baccalà. **18,00 €**

Spigola in Crosta di Patate

Spigola in crosta di patate, guazzetto all'acqua pazza, pomodorino datterino confit, sfere di patate aromatizzate al burro, olio al basilico. **22,00 €**

Filetto alla Wellington

Filetto di suino nero razza Casertana alla Wellington avvolto in prosciutto crudo Irpino, duxelles di funghi champignon e cavolo nero.
A completare, una delicata mayo alla senape e miele, jus. **24,00 €**

Variazione di Agnello

Variazione di agnello, zucca al pepe di Sichuan, porro al burro, marron glacé, nocciole, jus al pisto. **26,00 €**

Carne alla BRACE

Tomahawk

Red Krowa. **7,50 € all'etto**

Carne alla BRACE

T-Bone

Scottona Prussiana **7,50 € all'etto**

DOLCI

Ricotta, Pere e Nocciole

Biscotto alla nocciola del Piemonte IGP, mousse di ricotta di bufala, pera in doppia consistenza, gelato alla nocciola del Piemonte IGP. **10,00 €**

Corallo di Cheesecake

Cheesecake al cioccolato bianco e vaniglia, coulis ai frutti rossi, crumble al cacao e mandorle, frutti di bosco. **10,00 €**

Tartelletta

Tartelletta al cacao, pralinato alla nocciola del Piemonte IGP, namelaka alla gianduja Toscano, arricchita da note fresche di kumquat e tuille croccante. **10,00 €**

Selezione di formaggi

Selezione di formaggi tipici della regione Campania. **10,00 €**

ALLERGENI

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

Arachidi e derivati

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

---

Frutta a guscio

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

Latte e Derivati

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

---

Molluschi

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

Pesce

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

Soia

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

Crostacei

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

VENTI PUNTO ZERO
Viaggio tra i sapori

Sesamo

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

Glutine

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

Lupini

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

Senape

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

Sedano

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

Anidride solforosa e solfiti

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

Uova e derivati

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