VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

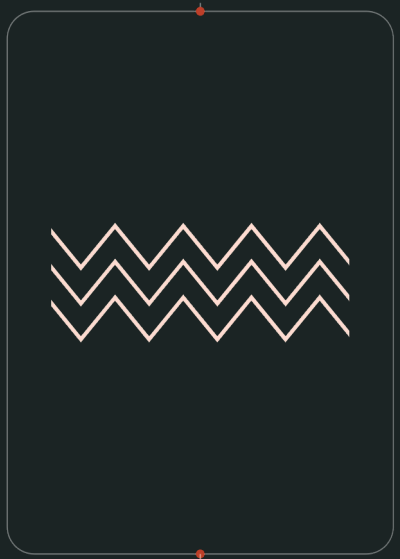
MENÙ RISTORANTE

I — Il respiro della terra, l'anima della memoria.

RADICI.

L'alchimia della materia, l'elogio dell'essenziale. — II

RICERCA.



III — Il coraggio di sognare, l'abbraccio con l'infinito.

ORIZZONTI.

∞ *Viaggio tra i sapori*

il costo del coperto è
2,50 € a persona

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

ANTIPASTI

Signature DISH

Carciofo Arrosto

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

Cappuccino Salato

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

Uovo Croccante

Uovo croccante, fonduta di Grana Padano DOP, tartufo nero, spinaci saltati al burro, Jus di manzo. **14,00 €**

Sashimi di Salmone

Sashimi di salmone affumicato, mousse di philadelphia aromatizzata all'erba cipollina, uova di salmone.
In accompagnamento brioche salata, tostata al burro. **16,00 €**

Calamaro ripieno

Calamaro farcito del suo stesso ripieno, pane e cozze, glassato ai friarielli, riduzione di calamaro, dripping di mozzarella di bufala affumicata al carbone vegetale. **16,00 €**

Tartare di Fassona Piemontese

Tartare di Fassone di Razza Piemontese,
cremoso al Castelmagno DOP "Prodotto della Montagna",
tuile alla Nocciola di Giffoni IGP, funghi pioppini. **18,00 €**

VENTI PUNTO ZERO
20 ZERO

PRIMI

Signature DISH

Raviolo di Genovese

Raviolo ripieno di genovese "Napoletana", fonduta di cacio dei Monti Lattari, mela annurca "Campana" IGP, castagne alla brace. **14,00 €**

Gnocco Ripieno

Gnocco di patata ripieno di ragù di "suino nero razza casertana", zucca, chips di tapioca al timo, pecorino romano DOP grattuggiato fresco. **14,00 €**

Tubetto "Al Coccio"

Tubetti rigati di Gragnano IGP "28 Pastai" cotti in fondo di coccio all'arancia, la sua polpa scottata, olio al basilico. **18,00 €**

Pasta, ceci e scampi

Pasta mista di Gragnano IGP "28 Pastai", ceci in doppia consistenza, ristretto di scampi, scampo* a crudo, olio al rosmarino. **20,00 €**

Tagliolini al Tartufo

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

Risotto ai Funghi Porcini

Riso vialone nano "Riserva San Massimo", funghi porcini, cremoso al basilico e Grana Padano DOP, Jus. **26,00 €**

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO

SECONDI

Baccalà in Tempura

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

Pancia di Suino C.B.T.

Pancia di suino cotta a bassa temperatura, glassata alla mela annurca, accompagnata da raviolo fritto ripieno di scarola, uvetta e pinoli, confettura di mela alla cannella e Jus. **20,00 €**

Wellington di Salmone

Trancio di Salmone alla Wellington, tamagoyaki alla bietola, salsa olandese alla senape. **24,00 €**

Galletto in Doppia Cottura

Consigliato per 2 persone

Galletto allevato a terra in doppia cottura, aromatizzato alle erbe, sifonata di patate alla nocciola, salsa royal al tartufo, Jus di pollo. **32,00 €**

Carne alla BRACE

Tomahawk

Red Krowa - circa 1,4 kg. **7,50 € all'etto**

Carne alla BRACE

T-Bone

Scottona Prussiana - circa 1,4 kg. **7,50 € all'etto**

Carne alla BRACE

Cuberoll

Bavarese - circa 300 g. **8,90 € all'etto**

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

DOLCI

Tiramisù

Soffice di savoiardo al caffè, mousse di mascarpone, tuile al cacao. 8,00 €

Corallo di Cheesecake

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

Millefoglie

MIllefoglie fragrante, crema inglese alla vaniglia e caramello salato, gelato al fiordilatte di bufala e vaniglia, crumble al cacao. 10,00 €

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

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

20 ZERO

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.