VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

MENÜ GASTRONOMISCHER APERITIVO

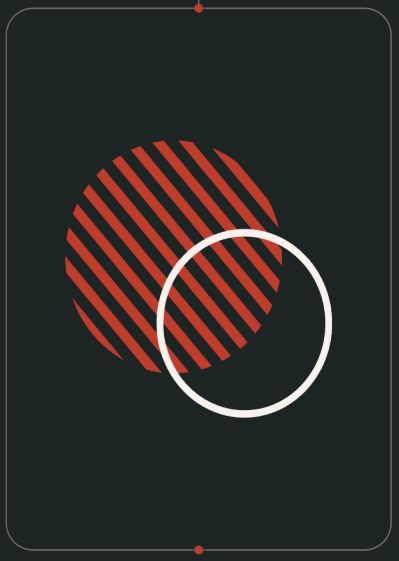


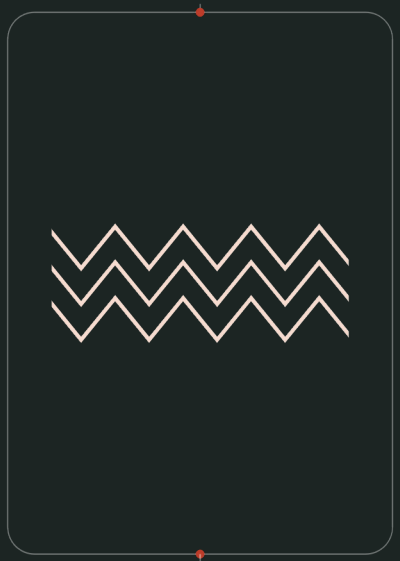
I — Der Atem der Erde, die Seele der Erinnerung.

RADICI.

Die Alchemie der Materie, das Lob des Wesentlichen. — II

RICERCA.





III — Der Mut zu träumen, die Umarmung mit der Unendlichkeit.

ORIZZONTI.

Eine Reise durch die Aromen

Das Gedeck beträgt
2,50 € pro Person

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

FRITTIERTES

Crocchè

Kartoffeln, geräucherter Büffel-Provola, Pecorino Romano g.U., Grana Padano, schwarzer Pfeffer. **2,50 €**

Frittatina Lardiata

Bucatini, gereifter Speck, gelbe und rote Kirschtomaten, Basilikum. **3,50 €**

Frittatina Pasta & Kartoffeln

Gemischte Pasta, Kartoffeln, rote Kirschtomaten, geräucherter Büffelmozzarella. **3,50 €**

Arancino Cacio & Pepe

Carnaroli-Reis, Pecorino Romano g.U., schwarzer Pfeffer, Panade aus neapolitanischem Mandel-Tarallo. **3,50 €**

Nuggets - 6 Stk.

Nuggets vom Pulled Pork in BBQ-Sauce, Panade aus Cornflakes, süss-scharfe Mayo. **10,00 €**

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

FRITTIERTES

Chips Salz & Pfeffer

Kartoffelchips mit Salz und Pfeffer, dazu ein Trio aus Mayonnaisen. **6,00 €**

Knusprige Garnele - 2 Stk.

Garnele* in Panko-Panade, Amarenakirsch-Mayo, Algenpulver. **6,00 €**

Waffel-Pommes

Gitterkartoffeln*, bei Niedertemperatur gegartes Schweinefleisch in Bier-Teriyaki-Reduktion, süss-scharfe Mayo. **8,00 €**

AUSWAHL AUS ALLER WELT

Jamón Ibérico

Jamón de Bellota 100 % Ibérico, 42 Monate gereift, am Teller serviert, von „Monte Nevado", ausgezeichnet mit „MEJOR JAMON 2025". **35,00 €** 85 gr.

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

STREET FOOD

Bao vom Land - 2 Stk.

Bei Niedertemperatur gegartes Schweinefleisch in Bier-Teriyaki-Reduktion, Crispy-Sauce, Haselnuss. **8,00 €**

Buns vom Land - 2 Stk.

Marinierte panierte Hähnchenstücke, süsssaure Papaccelle-Paprika, Erdnuss-Mayo. **8,00 €**

Genovese-Brioche

Brioche-Brot, Genovese nach neapolitanischer Tradition, Pecorino Romano g.U., Basilikumsauce. **4,00 €**

PFANNENPIZZA

Margherita

Kirschtomatensauce, Basilikumsauce, Mozzarellasauce, Grana Padano g.U., natives Olivenöl extra. **10,00 €**

Wie eine Capricciosa

Gerösteter Kochschinken „nach Bauernart", Pioppini-Pilze, Artischocken-Mayo, Olivenpulver, Provolone del Monaco. **14,00 €**

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO



PLATTE KAMPANIEN



Diese Platte ist eine Auswahl typischer Wurst- und Käsesorten aus Kampanien, serviert mit Honig, Konfitüre und Brot.

---

x2	***x3***	***x4***	***x5***
Personen	*Personen*	*Personen*	*Personen*
€28,00	***€40,00***	***€50,00***	***€60,00***

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

DESSERTS

Tiramisù

Weicher Löffelbiskuit mit Kaffee, Mascarpone-Mousse, Kakao-Tuile. 8,00 €

Cheesecake-Koralle

Cheesecake mit weisser Schokolade und Vanille, Coulis von roten Früchten, Kakao-Mandel-Crumble, Waldbeeren. 10,00 €

Millefoglie

Knusprige Millefoglie, Vanillecreme und Salzkaramell, Fiordilatte-Eis von der Büffelmilch, Kakao-Crumble. 10,00 €

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

ALLERGENE

In diesem Verzeichnis finden Sie alle Allergene, die als Symbole neben jedem Gericht dieser Karte angegeben sind.

Erdnüsse und Erzeugnisse

Verpackte Snacks, Cremes und Würzmittel, die sie auch in kleinen Mengen enthalten.

Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse und Pistazien.

Milch und Erzeugnisse

Alle Produkte mit Milch: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eis und verschiedene Cremes.

Weichtiere

Kammmuscheln, Scheidenmuscheln, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Venusmuscheln, Sägezähnchen usw.

Fisch

Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in geringen Anteilen.

Soja

Erzeugnisse wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und Ähnliches.

Krebstiere

Aus Meer und Süsswasser: Garnelen, Kaisergranat, Langusten, Krabben und Ähnliches.

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

Sesam

Ganze Samen für Brot sowie Mehle, auch wenn sie es nur in geringem Anteil enthalten.

Gluten

Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, einschliesslich ihrer Hybride.

Lupinen

Enthalten in veganen Lebensmitteln wie Braten, Würstchen, Mehlen und Ähnlichem.

Senf

Kann in Saucen und Würzmitteln enthalten sein, besonders in Mostarda.

Sellerie

Sowohl in Stücken als auch in Zubereitungen für Suppen, Saucen und Gemüsekonzentrate.

Schwefeldioxid und Sulfite

Sauer, in Öl oder in Salzlake eingelegte Lebensmittel, Marmeladen, getrocknete Pilze, Konserven usw.

Eier und Erzeugnisse

Eier und Produkte, die sie enthalten: Mayonnaise, Emulsionen, Eierteigwaren.