VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

MENÚ RESTAURANTE



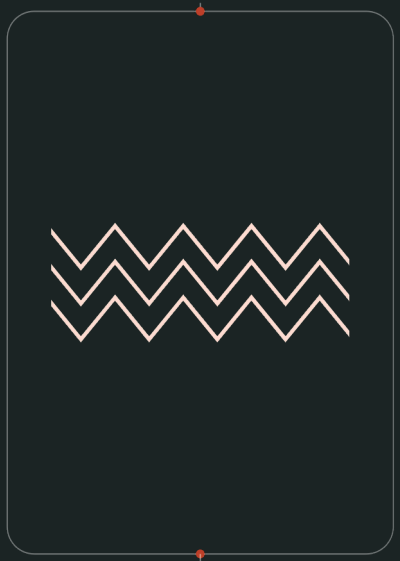
I — El aliento de la tierra, el alma de la memoria.

RADICI.

La alquimia de la materia, el elogio de lo esencial. — II

RICERCA.





III — El valor de soñar, el abrazo con lo infinito.

ORIZZONTI.

∞ *Un viaje entre sabores*

El cubierto es de
2,50 € por persona

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

ENTRANTES

Signature DISH

Alcachofa asada

Alcachofa asada con su ceniza, fondue de pecorino romano DOP, guanciale, aceite de perejil. 12,00 €

Cappuccino salado

Cappuccino de patata a la soja, boletus, cacao, escamas de sal Maldon. Acompañado de babà tostado con mantequilla. 14,00 €

Huevo crujiente

Huevo crujiente, fondue de Grana Padano DOP, trufa negra, espinacas salteadas con mantequilla, jugo de ternera. 14,00 €

Sashimi de salmón

Sashimi de salmón ahumado, mousse de Philadelphia aromatizada con cebollino, huevas de salmón.
Acompañado de brioche salado tostado con mantequilla. 16,00 €

Calamar relleno

Calamar relleno con su propio relleno, pan y mejillones, glaseado con friarielli, reducción de calamar, hilo de mozzarella de búfala ahumada al carbón vegetal. 16,00 €

Tartar de Fassona piamontesa

Tartar de Fassona de raza piamontesa, crema de Castelmagno DOP "Producto de Montaña", teja de avellana de Giffoni IGP, setas pioppini. 18,00 €

VENTI PUNTO ZERO
20 ZERO

PRIMEROS PLATOS

Signature DISH

Raviolo de Genovese

Raviolo relleno de genovese "napolitana", fondue de queso de los Monti Lattari, manzana annurca "campana" IGP, castañas a la brasa. **14,00 €**

Gnocco relleno

Gnocco de patata relleno de ragù de "cerdo negro de raza casertana", calabaza, chips de tapioca al tomillo, pecorino romano DOP recién rallado. **14,00 €**

Tubetto "Al Coccio"

Tubetti rigati de Gragnano IGP "28 Pastai" cocidos en fondo de cazuela de barro a la naranja, su pulpa marcada, aceite de albahaca. **18,00 €**

Pasta, garbanzos y cigalas

Pasta mixta de Gragnano IGP "28 Pastai", garbanzos en doble textura, reducción de cigalas, cigala* cruda, aceite de romero. **20,00 €**

Tagliolini con trufa

Tagliolini al huevo, mantequilla, trufa negra, salsa de avellana. **24,00 €**

Risotto de boletus

Arroz vialone nano "Riserva San Massimo", boletus, crema de albahaca y Grana Padano DOP, jugo. **26,00 €**

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao en tempura

Bacalao en tempura, pimientos papaccella agridulces, escarola fresca, crumble de aceitunas negras, mayonesa de bacalao. **18,00 €**

Panceta de cerdo a baja temperatura

Panceta de cerdo cocinada a baja temperatura, glaseada con manzana annurca, acompañada de raviolo frito relleno de escarola, pasas y piñones, confitura de manzana con canela y jugo. **20,00 €**

Salmón Wellington

Lomo de salmón Wellington, tamagoyaki de acelga, salsa holandesa a la mostaza. **24,00 €**

Picantón en doble cocción

Recomendado para 2 personas

Picantón criado en suelo en doble cocción, aromatizado con hierbas, espuma de patata con avellana, salsa royal de trufa, jugo de pollo. **32,00 €**

Carne alla BRACE

Tomahawk

Red Krowa - aprox. 1,4 kg **7,50 € por 100 g**

Carne alla BRACE

T-Bone

Novilla prusiana - aprox. 1,4 kg **7,50 € por 100 g**

Carne alla BRACE

Cuberoll

Bávara - aprox. 300 g **8,90 € por 100 g**

POSTRES

Tiramisù

Bizcocho de soletilla al café, mousse de mascarpone, teja de cacao. 8,00 €

Coral de cheesecake

Cheesecake de chocolate blanco y vainilla, coulis de frutos rojos, crumble de cacao y almendras, frutos del bosque. 10,00 €

Milhojas

Milhojas crujiente, crema inglesa de vainilla y caramelo salado, helado de fiordilatte de búfala y vainilla, crumble de cacao. 10,00 €

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

ALÉRGENOS

En este índice encontrarás todos los alérgenos, indicados con símbolos junto a cada plato de este menú.

Cacahuetes y derivados

Snacks envasados, cremas y condimentos que los contengan, aunque sea en pequeñas dosis.

Frutos de cáscara

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil y pistachos.

Leche y derivados

Todo producto elaborado con leche: yogur, galletas, tartas, helado y cremas variadas.

Moluscos

Volandeiras, navajas, vieiras, mejillones, ostras, lapas, almejas, tellinas etc.

Pescado

Productos alimenticios que contienen pescado, aunque sea en pequeños porcentajes.

Soja

Productos derivados como leche de soja, tofu, fideos de soja y similares.

Crustáceos

De mar y de agua dulce: gambas, cigalas, langostas, cangrejos y similares.

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

Sésamo

Semillas enteras usadas en el pan, harinas aunque lo contengan en un porcentaje mínimo.

Gluten

Cereales, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, incluidos sus híbridos.

Altramuces

Presentes en alimentos veganos como asados, embutidos, harinas y similares.

Mostaza

Puede encontrarse en salsas y condimentos, sobre todo en la mostarda.

Apio

Tanto en trozos como en preparados para sopas, salsas y concentrados vegetales.

Dióxido de azufre y sulfitos

Alimentos en vinagre, en aceite y en salmuera, mermeladas, setas secas, conservas etc.

Huevos y derivados

Huevos y productos que los contienen: mayonesa, emulsiones, pasta al huevo.