VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

MENÚ APERITIVO GASTRONÓMICO



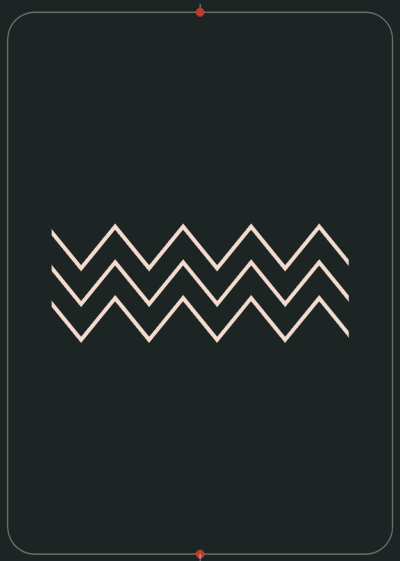
I — El aliento de la tierra, el alma de la memoria.

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

FRITOS

Crocchè

Patatas, provola de búfala ahumada, pecorino romano DOP, grana padano, pimienta negra. **2,50 €**

Frittatina lardiata

Bucatini, tocino curado, tomates cherry amarillos y rojos, albahaca. **3,50 €**

Frittatina de pasta y patatas

Pasta mixta, patatas, tomates cherry rojos, mozzarella de búfala ahumada. **3,50 €**

Arancino cacio y pimienta

Arroz carnaroli, pecorino romano DOP, pimienta negra, rebozado de tarallo napolitano con extra de almendra. **3,50 €**

Nuggets - 6 uds.

Nuggets de cerdo desmechado en salsa BBQ, rebozado de corn flakes, mayonesa agridulce picante. **10,00 €**

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO

FRITOS

Patatas chips sal y pimienta

Patatas chips con sal y pimienta acompañadas de un trío de mayonesas. **6,00 €**

Gamba crujiente - 2 uds.

Gamba* empanada con panko, mayonesa de amarena, polvo de alga. **6,00 €**

Patatas gofre

Patatas* en rejilla, cerdo cocinado a baja temperatura en reducción de salsa teriyaki a la cerveza, mayonesa agridulce picante. **8,00 €**

SELECCIÓN DEL MUNDO

Jamón Ibérico

Jamón de Bellota 100% Ibérico 42 meses servido al plato, casa “Monte Nevado”, premio “MEJOR JAMÓN 2025”. **35,00 €** 85 gr.

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

STREET FOOD

Bao de tierra - 2 uds.

Cerdo cocinado a baja temperatura en reducción de salsa teriyaki a la cerveza, salsa crispy, avellana. 8,00 €

Buns de tierra - 2 uds.

Pollo marinado y empanado, pimientos papaccella agridulces, mayonesa de cacahuete. 8,00 €

Brioche de genovese

Pan brioche, genovese de la tradición napolitana, pecorino romano DOP, salsa de albahaca. 4,00 €

PIZZA AL PADELLINO

Margarita

Salsa de tomate cherry, salsa de albahaca, salsa de mozzarella, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra. 10,00 €

Como una Capricciosa

Jamón cocido asado "del campesino", setas pioppini, mayonesa de alcachofa, polvo de aceitunas, Provolone del Monaco. 14,00 €

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO



TABLA CAMPANIA



Esta tabla es una selección de embutidos y quesos típicos de la región de Campania, acompañados de miel, mermelada y pan.

---

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

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

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, 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.