VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

MENU RESTAURANT



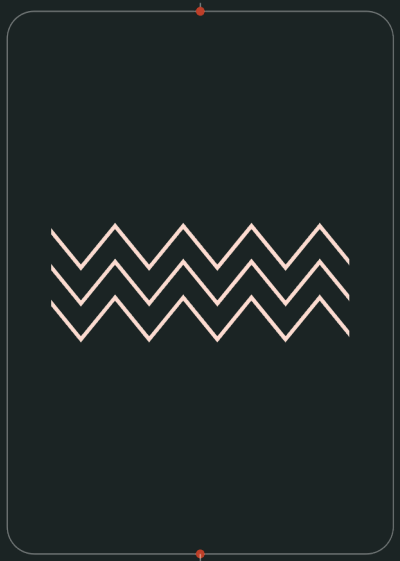
I — Le souffle de la terre, l'âme de la mémoire.

RADICI.

L'alchimie de la matière, l'éloge de l'essentiel. — II

RICERCA.





III — Le courage de rêver, l'étreinte de l'infini.

ORIZZONTI.

∞ *Un voyage à travers les saveurs*

Le couvert est de
2,50 € par personne

VENTI PUNTO ZERO 20 ZERO

ENTRÉES

Signature DISH

Artichaut rôti

Artichaut rôti et sa cendre, fondue de pecorino romano AOP, guanciale, huile au persil. — 12,00 €

Cappuccino salé

Cappuccino de pommes de terre au soja, cèpes, cacao, flocons de sel de Maldon. Accompagné d'un baba toasté au beurre. — 14,00 €

Œuf croustillant

Œuf croustillant, fondue de Grana Padano AOP, truffe noire, épinards sautés au beurre, jus de bœuf. — 14,00 €

Sashimi de saumon

Sashimi de saumon fumé, mousse de Philadelphia à la ciboulette, œufs de saumon. Accompagné d'une brioche salée toastée au beurre. — 16,00 €

Calamar farci

Calamar farci de sa propre farce, pain et moules, laqué aux friarielli, réduction de calamar, filet de mozzarella de bufflonne fumée au charbon végétal. — 16,00 €

Tartare de Fassona piémontaise

Tartare de bœuf Fassona de race piémontaise, crème de Castelmagno AOP « Produit de montagne », tuile à la noisette de Giffoni IGP, champignons pioppini. — 18,00 €

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

PREMIERS PLATS

Signature DISH

Raviolo à la Genovese

Raviolo farci à la genovese « napolitaine », fondue de fromage des Monti Lattari, pomme annurca de Campanie IGP, châtaignes grillées. — 14,00 €

Gnocco farci

Gnocco de pomme de terre farci au ragù de porc noir de race casertana, courge, chips de tapioca au thym, pecorino romano AOP fraîchement râpé. — 14,00 €

Tubetto « Al Coccio »

Tubetti rigati de Gragnano IGP « 28 Pastai » cuits dans un fond en cocotte de terre à l'orange, sa pulpe snackée, huile au basilic. — 18,00 €

Pâtes, pois chiches et langoustines

Pâtes mélangées de Gragnano IGP « 28 Pastai », pois chiches en deux textures, réduction de langoustines, langoustine* crue, huile au romarin. — 20,00 €

Tagliolini à la truffe

Tagliolini aux œufs, beurre, truffe noire, sauce à la noisette. — 24,00 €

Risotto aux cèpes

Riz vialone nano « Riserva San Massimo », cèpes, crème de basilic et Grana Padano AOP, jus. — 26,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Morue en tempura

Morue en tempura, poivrons papaccelle aigres-doux, jeune scarole fraîche, crumble d'olives noires, mayonnaise à la morue. — 18,00 €

Poitrine de porc basse température

Poitrine de porc cuite à basse température, laquée à la pomme annurca, accompagnée d'un raviolo frit farci de scarole, raisins secs et pignons, confiture de pomme à la cannelle et jus. — 20,00 €

Saumon Wellington

Pavé de saumon en Wellington, tamagoyaki aux blettes, sauce hollandaise à la moutarde. — 24,00 €

Coquelet en double cuisson

Conseillé pour 2 personnes

Coquelet élevé au sol en double cuisson, parfumé aux herbes, siphon de pommes de terre à la noisette, sauce royale à la truffe, jus de volaille. — 32,00 €

Carne alla BRACE

Tomahawk

Red Krowa - environ 1,4 kg — 7,50 € les 100 g

Carne alla BRACE

T-Bone

Génisse de Prusse - environ 1,4 kg — 7,50 € les 100 g

Carne alla BRACE

Cuberoll

Bavarois - environ 300 g — 8,90 € les 100 g

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

DESSERTS

Tiramisù

Moelleux de biscuit à la cuillère au café, mousse au mascarpone, tuile au cacao. 8,00 €

Corail de cheesecake

Cheesecake au chocolat blanc et à la vanille, coulis de fruits rouges, crumble cacao-amandes, fruits des bois. 10,00 €

Mille-feuille

Mille-feuille croustillant, crème anglaise à la vanille et caramel salé, glace au fiordilatte de bufflonne et à la vanille, crumble au cacao. 10,00 €

VENTI PUNTO ZERO
20
ZERO

ALLERGÈNES

Dans cet index, vous trouverez tous les allergènes, indiqués par des symboles à côté de chaque plat de ce menu.

Arachides et dérivés

Snacks emballés, crèmes et condiments qui en contiennent, même en petites quantités.

Fruits à coque

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil et pistaches.

Lait et dérivés

Tout produit contenant du lait : yaourts, biscuits, gâteaux, glaces et crèmes diverses.

Mollusques

Pétoncles, couteaux, coquilles Saint-Jacques, moules, huîtres, patelles, palourdes, tellines etc.

Poisson

Produits alimentaires contenant du poisson, même en faible pourcentage.

Soja

Produits dérivés tels que lait de soja, tofu, nouilles de soja et similaires.

Crustacés

De mer et d'eau douce : crevettes, langoustines, langoustes, crabes et similaires.

VENTI PUNTO ZERO

20 ZERO

Sésame

Graines entières utilisées pour le pain, farines même si elles n'en contiennent qu'un faible pourcentage.

Gluten

Céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris leurs hybrides.

Lupins

Présents dans les aliments vegan sous forme de rôtis, saucissons, farines et similaires.

Moutarde

Présente dans les sauces et condiments, notamment dans la mostarda.

Céleri

En morceaux ou dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes.

Anhydride sulfureux et sulfites

Aliments au vinaigre, à l'huile et en saumure, confitures, champignons séchés, conserves etc.

Œufs et dérivés

Œufs et produits qui en contiennent : mayonnaise, émulsions, pâtes aux œufs.