



MENU CENA

ANTIPASTI

Ceviche di spigola*, mais dolce e mango acerbo con focaccia croccante al rosmarino	18
Sashimi di salmone* affumicato, crumble di riso e yogurt alla spirulina	18
Crudo di gamberi rossi** di Mazara del Vallo, avocado alla cenere, maionese di bufala campana e crostino di focaccia genovese	22
Uovo in camicia di mandorla bianca, cialda e salsa di parmigiano con funghi pleurotus	16
Tartare di manzo* leggermente affumicato con papaya all'olio, semi di sesamo e maionese di papaya	18
Crudo di Parma stagionato e fichi con soffice focaccia Doppiozeroo	16

PRIMI

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale tostato a fuoco vivo con pistacchi arrostiti e focchi di parmigiano reggiano invecchiato	20
Ravioli* artigianali ripieni di cacio e pepe con pomodoro alla brace, guancialetto croccante e scaglie di pecorino laziale	18
Tagliolini fatti in casa al pesto di nocciola, piselli e calamari** scottati	22
Calamarata fresca alle vongole veraci e fiori di zucca al profumo di limone	22
Riso al salto con taleggio, zafferano e pere in osmosi	19

dalla nostra BRACE

CARNE

Trio di carni fredde (galletto, manzo, vitello) ai frutti rossi con maionese di patate cotte alla brace	26
Filetto di manzo Angus danese marinato all'alloro per 6 ore	35
Galletto in foglia e succo d'uva	32
Bistecca di manzo Irlandese al sale maldon	32
Costata di vitello nappata al miele di fragole	35
<i>Tutti i piatti di carne saranno serviti con patate alla cenere</i>	

PESCE

Filetto di salmone* norvegese in "conso" di arance e sale	28
Orata in carpione di cipolla rossa e alloro servita a 35°	29
Filetto di spigola* con composta di visciole	32
Tentacoli di polpo* salmistrati all'anice stellato e ananas	30
<i>Tutti i piatti di pesce saranno serviti con lattuga scottata alla brace</i>	

FORMAGGI

Primo sale	18
<i>con gelato di taleggio e balsamico</i>	
Tomino piemontese	18
<i>con gelato alle arachidi salate</i>	
Scamorza affumicata	22
<i>con gelato alla mandorla</i>	

VERDURE

Lattuga	12
Indivia belga	12
Pannocchia di mais	12
Radicchio trevigiano	12
<i>Tutti i piatti di verdure saranno serviti con salsa olandese</i>	

Le specialità del nostro orto in barattolo all'olio delicato Quattrociocchi	6
<i>a scelta tra zucchine, melanzane, peperoni rossi, pomodorini datterini</i>	

Cestino del pane dal forno di Doppiozeroo	4
---	---

DOLCI

Parfait di fragola alla brace, biscotto, salsa e schiuma di birra	12
Cheesecake al caramello salato e filetti di mandorle tostate	12
Absolute di fichi caramellati con gelato al fico	13
Pesca gialla alla brace in osmosi di passito di Pantelleria e zucchero rosso con gelato di vaniglia al bourbon	13
Tagliata di frutta esotica allo zabaione gratinato al marsala invecchiato	13
Tavolozza di gelati artigianali	13

Gli alimenti somministrati in questo esercizio possono contenere allergeni.
E' disponibile, su richiesta, un elenco dettagliato degli allergeni presenti nei nostri piatti.
Si prega di rivolgersi al personale di sala.

*Prodotto sottoposto ad abbattimento di temperatura secondo il Reg. CE 853/2004
per garantire la sicurezza alimentare

**Prodotto congelato / surgelato all'origine