



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	20
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	15
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 flocchi di parmigiano reggiano invecchiato	20
Ravioli* artigianali ripieni di cacio e pepe con pomodoro alla brace, guancialetto croccante e scaglie di pecorino laziale	19
Tagliolini all'uovo al pesto di basilico e pinoli con ciliegino e mazzancolle alla brace	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	18

dalla nostra BRACE

CARNE

Trio di carni fredde (galletto, manzo, vitello) ai frutti rossi con maionese di patate cotte alla brace	28
Filetto di manzo Angus danese marinato all'alloro per 6 ore	35
Galletto in foglia e succo d'uva	26
Bistecca di manzo Irlandese al sale maldon	30
Costata di vitello nappata al miele di fragole	35
Luganega con semi di finocchio selvatico.....	25
<i>Tutti i piatti di carne saranno serviti con patate alla cenere</i>	

PESCE

Filetto di salmone* norvegese in “conso” di arance e sale	30
Orata in carpione di cipolla rossa e alloro servita a 35°	29
Filetto di spigola* con composta di visciole	20
Tentacoli di polpo* salmistrati all'anice stellato e ananas	29
Mazzancolle ai fichi e pesche alla brace al miele di castagno	29
<i>Tutti i piatti di pesce saranno serviti con indivia belga scottata alla brace</i>	

FORMAGGI

Primo sale	16
<i>con gelato di taleggio e balsamico</i>	
Tomino piemontese	16
<i>con gelato alle arachidi salate</i>	
Scamorza affumicata	18
<i>con gelato alla mandorla</i>	

VERDURE

Indivia belga	8
Pannocchia di mais	8
Radicchio trevigiano	8
<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

Semifreddo al frutto della passione, mango e meringa morbida con salsa alle fragole	12
Cheesecake al caramello salato e filetti di mandorle tostate	12
Absolute di fichi caramellati con gelato al fico	10
Pesca gialla alla brace in osmosi di passito di Pantelleria e zucchero rosso con gelato di vaniglia al bourbon	10
Tagliata di frutta esotica allo zabaione gratinato al marsala invecchiato	12
Tavolozza di gelati artigianali	12

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