

ZERO

cocktail bar - izakaya



Dalla cūcina

Gyoza (1-6-11)

9

Ravioli con macinato di maiale, zenzero, verza, aglio

Gyoza vegetariani (1-6-11)

8

Ravioli con carote, zucchine, zenzero, patate, aglio, cipolla

Katsū Sando (1-3-10)

9

Sandwich di pane bianco con cotoletta di lonza di maiale servito con verza, maionese, salsa tonkatsu

Rice Curry (6-9-10)

9

Riso bianco e salsa al curry leggermente piccante con patate, sedano, carote

Karaage (3-6-11)

10

Pollo fritto in precedenza marinato con salsa di soia, sake, zenzero, aglio, uova

Chūmaki (2-3-4-6-10)

10

Roll di alghe, riso bianco, tonno cotto*, gambero fritto*, maionese leggermente piccante, avocado

Shoyū Ramen (1-3-6)

12

Noodles di grano in brodo di pollo e maiale, carote, aglio, cipollotto, verza. Servito con alga nori, uova, pancetta di maiale

Yaki ūdon (1-6-11)

12

Noodles di frumento* con funghi, carote, zucchine, verza, cipolla, cornaletti, pancetta di maiale, dashi

Okonomiyaki (1-2-3-4-6-7-10-14)

12

Fritella di calamari, gamberi, pancetta, funghi, cipolla, verza, formaggio, dashi. Servita con maionese, salsa tonkatsu e katsuobushi

Yakitori (6-12)

9

Spiedini di pollo piastrati e glassati con salsa di soia, mirin, sake

Wagyū Dōburi (6-11-12)

10

Bowl di riso bianco servito con carne di wagyu giapponese scottata e broccoli

Tamagosaudo (1-3-6-7-10)

9

Sandwich di pane bianco con uova,
maionese, burro, pepe, senape
leggermente piccante

Tamagosaudo Zero (1-3-6-7-10) 9

Sandwich di pane bianco con uova,
maionese, burro, pepe, formaggio e
prosciutto cotto

Onigiri (3-4-6-10)

4,5

Polpetta di riso bianco e alga con
tonno* cotto e maionese

Polpetta di riso bianco e alga con
salmone* cotto e maionese

Aperitivo

Edamame, kaki uo taue, paprika coues 4
(1-5-6-7-8)

Fagioli di soia*, snack di riso
leggermente piccanti e crackers
alla paprika

Coperto

2,5

Desert

Pûriu (3-7-8)

6

Crème caramel senza cottura

Taiyaki (1-3-6-7-8)

4

Pancakes ripieni a forma di
pesciolino

crema / marmellata di fagioli
rossi (anko) / cioccolato

Gelato al the verde (3-7)

4

Gelato allo zenzero (3-7)

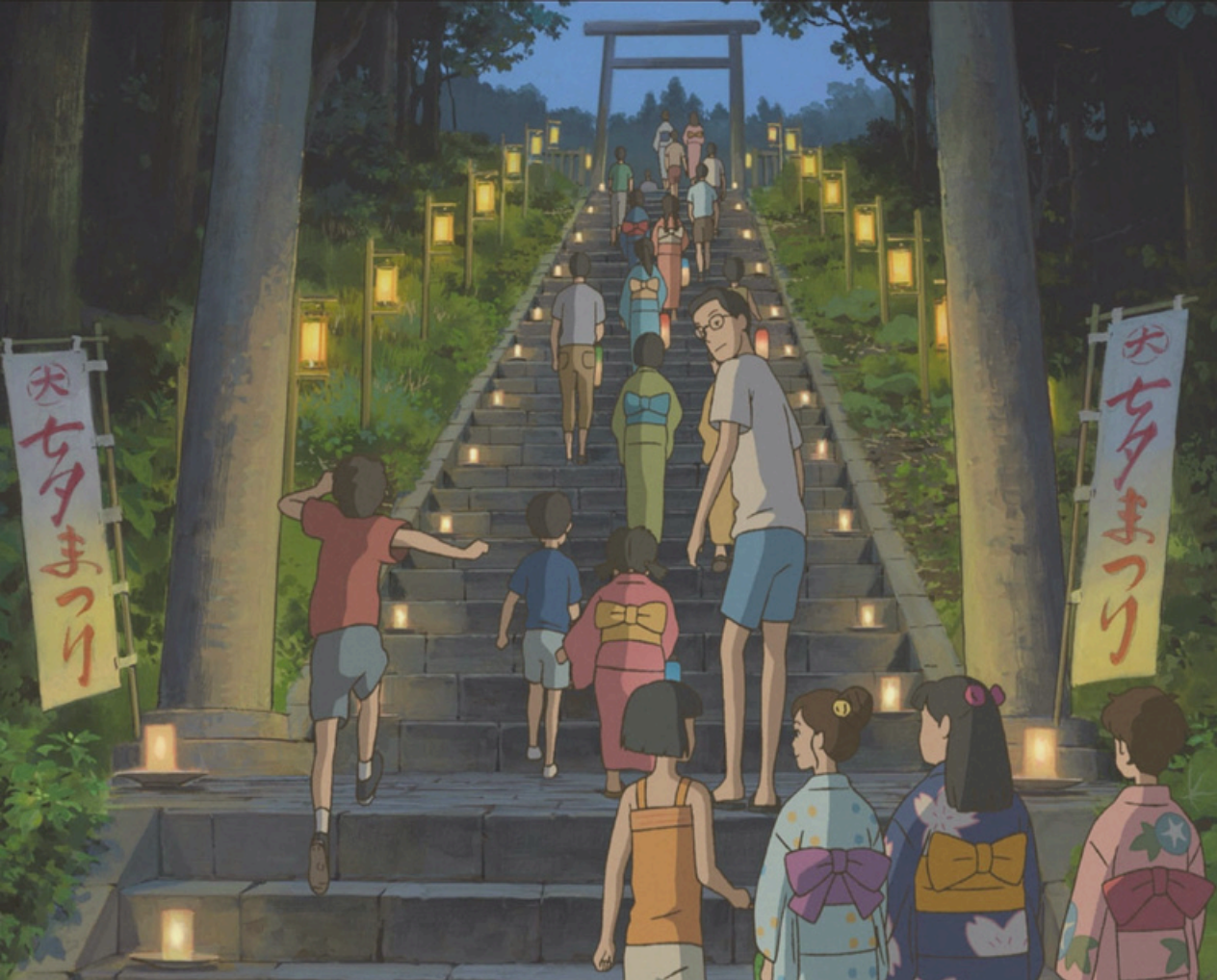
4



*prodotto decongelato

elenco allergeni

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg o 10mg/l SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Dal baucoue

Signature Cocktail

10

赤い <i>kaïroi</i>	rum, limone, banana, basilico, cannella
茶色 <i>chairoi</i>	vodka, shochu, amaro, caramello salato, limone, ananas
赤い <i>akai</i>	mezcal, cynar, limone, fragola, peperone, miso
白 <i>shiroi</i>	whisky, vermouth, angostura, liquore alle erbe, kefir, lime, cocco
緑 <i>midori</i>	gin, liquore al pomodoro, liquore ai fiori di sambuco, limone, menta
青い <i>aoi</i>	tequila, amaro Yuntaku, lime, cocomero barattiere, chiodi di garofano, salvia

Cocktail da aperitivo

Spritz Campari	7	Americano	6
Spritz Aperol	6	Milano Torino	6
Spritz Select	7	Campari Shakerato	7
Spritz Abûgo / St. Germain	7	Cynar Tonic	6

Cocktail classici

Gin Tonic / Lemon / Soda	6
Vodka Tonic / Lemon / Soda	6
Whisky Highball	6
Lemon Sour	7
Aviation	7
Boulevardier	7
Basil Smash	7
Clover Club	7
Daiquiri	7
Dry Martini	7
Gin Fizz	7
Last Word	7
Long Island Iced Tea	7

Margarita	7
Mai Tai	7
Manhattan	7
Mojito	7
Moscow Mule	6
Negroni	7
Old Fashioned	7
Paloma	6
Pisco Sour	7
Sazerac	7
Trinidad Sour	7
Tommy's Margarita	7
Whisky Sour	7



Rhum

Karukera	9
Dou Papa	10
Saint James 1765	8
Clairin Sajouf - bianco agricole	8

Vodka con Fever Tree Tonic

Tito's Handmade	8
Beluga	10

Gin con Fever Tree Tonic

Ki No Bi	12
Portofino	12
Porcelain Shanghai	10
Wayman's	10
Monkey47	12
Roku	10

Whisky

Balenie 12yo	10
Highland Park 10yo	9
Nikka Days	9
Nikka From the Barrel	10
Ichiro's Malt & Grain	12
Aurüt Peated	10

Mezcal e Tequila

Mezcal Eucutado	8
El Jimador Tequila Blanco	6
Patron Tequila	9

Distillati Giapponesi

Shochū	7
Awamori	7



Amaro e Liquori

Fernet Branca	4
Branca Menta	4
Amaro Camatti	5
Amaro Yūtakū	5
Limoucello	4
Chartreuse	6
Bisaronno	5
Umeshū - Liquore alle prugne giapponese	5

Altre Bevande

Acqua Naturale / Frizzante Orsini 0,5L plastica	1
Acqua Naturale / Frizzante Orsini 0,75L vetro	2,5
Ramune Soda - gazzosa giapponese	4
Coca Cola / Coca Cola Zero	3
Araucaria Amara San Pellegrino	3
Estathe Limone / Pesca	3
Acqua Tonica Orsini	3
Ginger Beer Orsini	3
Lemon Tonic Orsini	3
Campari Soda	4
Campari Soda e prosecco / gin	5
Birra Asahi alla Spina 0,4cl	5
Birra Asahi alla Spina 0,2cl	3
Vino Bianco, Rosso, o Rosato al calice - Azienda Agricola Rosato	5



Lo zero è un artificio
si sceglie da dove cominciare

Caffetteria

Caffè espresso	1
Caffè espresso decaffeinato	1,3
Cappuccino	2
Caffè macchiato	1,3
Caffè macchiato decaffeinato	1,6
Espresso	1,8
Latte macchiato	2,2
Latte macchiato al caramello	3
Latte macchiato al cioccolato	3
Caffè americano	1,8
Matcha: the verde giapponese tostato	4
Genmaicha: the verde giapponese secca aromatizzato con chicchi di riso tostato	4
Matcha Latte	5
Caffè cold brew: caffè ottenuto tramite infusione a freddo servito in ghiaccio	3
Caffè cold brew con latte	4



Mocktails

6

- Lime cordial, salvia, hojicha, ginger beer
- Limone, chiodi di garofano, menta, salsa di soia, soda
- Mirtillo rosso, basilico, limone, gin alcolico
- Ananas, orzata, limone, bitter alcolico

FLAVORED cold brew coffees and teas 7

- Cold brew coffee, latte di cocco, fragola
- Cold brew coffee, latte di soia, the matcha
- Cold brew coffee, latte, cioccolato, banana
- Cold brew hojicha, latte di mandorla, caramello, banana
- Cold brew genmaicha, latte di soia, fragola
- Cold brew matcha, latte di cocco, passion fruit



Nomihodai

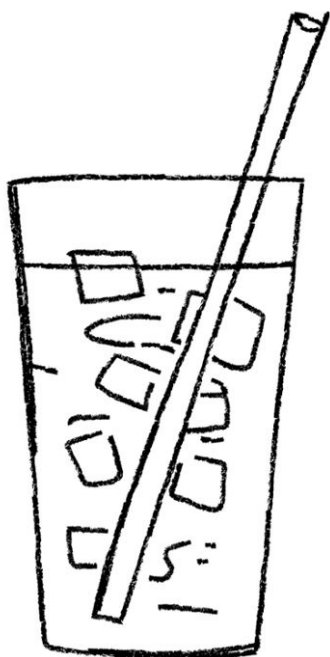
PROMOZIONE A TEMPO
VALIDA TUTTI I GIORNI

Per 1 ora a partire dal primo
ordine si potrà ordinare
illimitatamente dal menu
delle bevande.

Signature cocktails esclusi.

DALLE 18.30 ALLE 20.30

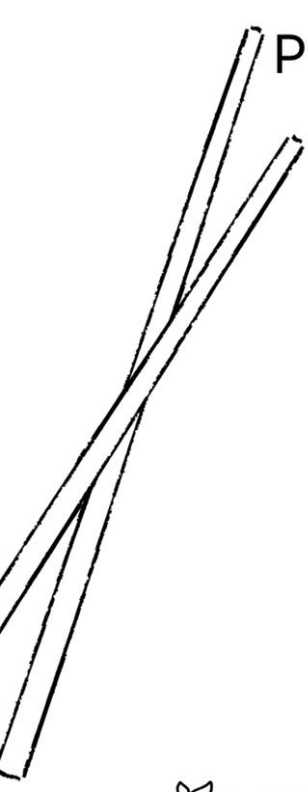
20€ A PERSONA



Il piacere di bere sta
nell'equilibrio. Approfitta
della promozione in modo
responsabile: bevi con
consapevolezza. Il Nomihodai
è senza limiti, tu no.

Tabehodai

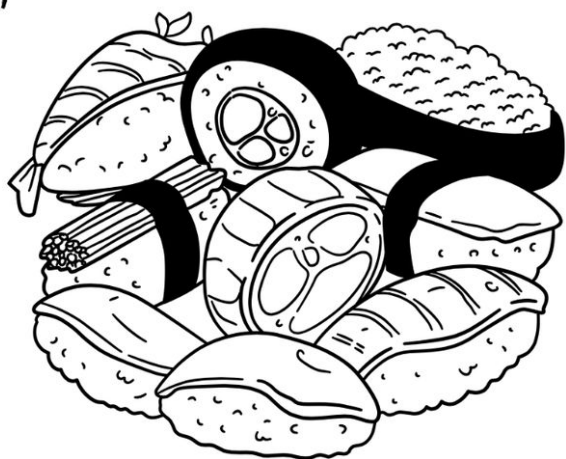
PROMOZIONE A TEMPO
VALIDA TUTTI I GIORNI



Per 1 ora a partire dal primo
ordine si potrà ordinare
illimitatamente dal menu
delle pietanze.
Fuori menu esclusi.

DALLE 18.30 ALLE 20.30

€25 A PERSONA



Assapora senza fretta, scegli
con cura. Prendi solo ciò che
puoi mangiare, il Tabehodai è
senza limiti ma il cibo ha
sempre valore: non
sprechiamolo.

Nomihodai

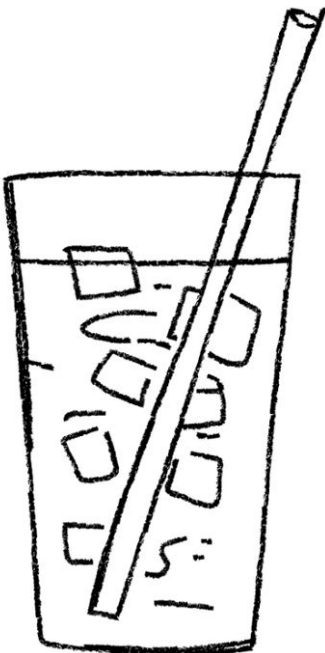
LIMITED - TIME OFFER
AVAILABLE EVERYDAY

For 1 hour from the first
order, you can order
unlimited drinks from the
menu.

Signature cocktails excluded.

FROM 6.30 TO 8.30PM

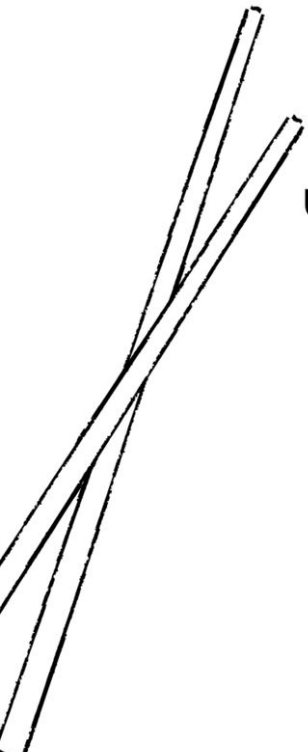
€20 PER PERSON



The pleasure of drinking lies
in balance. Enjoy this offer
responsibly: drink with
awareness. Nomihodai has no
limits, but you do.

Tabehodai

LIMITED - TIME OFFER
AVAILABLE EVERYDAY

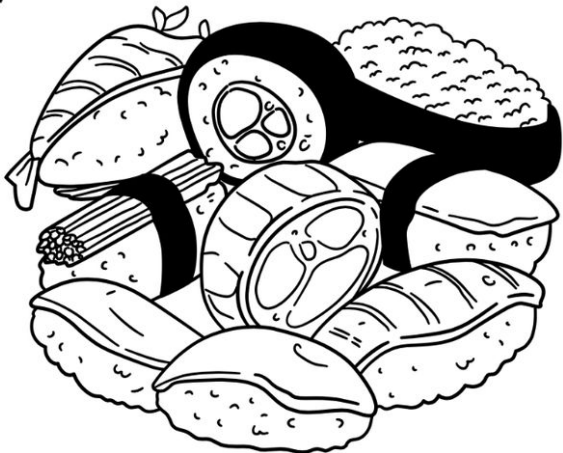


For 1 hour from the first
order, you can order
unlimited dishes from the
menu.

Special dishes excluded.

FROM 6.30 TO 8.30PM

€25 PER PERSON



Savour without haste, choose
carefully. Take only what you
can eat, this offer is
unlimited but food has value:
let's not waste it.