

ZERO

cocktail bar - izakaya



dalla cucina

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

Katsu Sandō (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 Udon (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 Donburi (6-11-12)

10

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

Dessert

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

9

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

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

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

Ouigiri (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

Puriu (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

Aperitivo

Edamame, kaki uo tame, paprika coues 4

(1-5-6-7-8)

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

Coperto

2,5



*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 bancone

Signature Cocktail

9

A Zero gradi il freddo conserva, il tempo rivela. I nostri signature stanno arrivando.

Cocktail da aperitivo

Spritz Campari	6
Spritz Aperol	6
Spritz Select	6
Spritz Hugo / St. Germain	7



Americano	6
Milano Torino	6
Campari Shakerato	7
Cyanar Tonic	6

Cocktail classici

Gin Tonic / Lemon / Soda	6	Margarita	7
Vodka Tonic / Lemon / Soda	6	Mai Tai	7
Whisky Highball	6	Manhattan	7
Japanese Lemon Sour	6	Mojito	7
Ariation	7	Moscow Mule	6
Boulevardier	7	Negrini	6
Basil Smash	7	Old Fashioned	7
Clover Club	7	Paloma	6
Daiquiri	7	Pisco Sour	7
Dry Martini	7	Sazerac	7
Gin Fizz	7	Trinidad Sour	7
Last Word	7	Tommy's Margarita	7
Long Island Iced Tea	7	Whisky Sour	7



Giu

Ki No Bi	12	con Fever Tree Tonic
Portofino	12	con Fever Tree Tonic
Porcelain Shanghai	10	con Fever Tree Tonic
Bombay Premier Crū	9	con Fever Tree Tonic
Oxley	9	con Fever Tree Tonic

Vodka

Tito's Handmade	8	con Fever Tree Tonic
Beluga	10	con Fever Tree Tonic

Rhūm

Pere L'Abate Réserve Familiale	9
Wadspur Estate 8yo	9
Saint James 1765	7
Clairin Sajous - bianco agricolo	8
Savanna Creol - bianco agricolo	8

Whisky

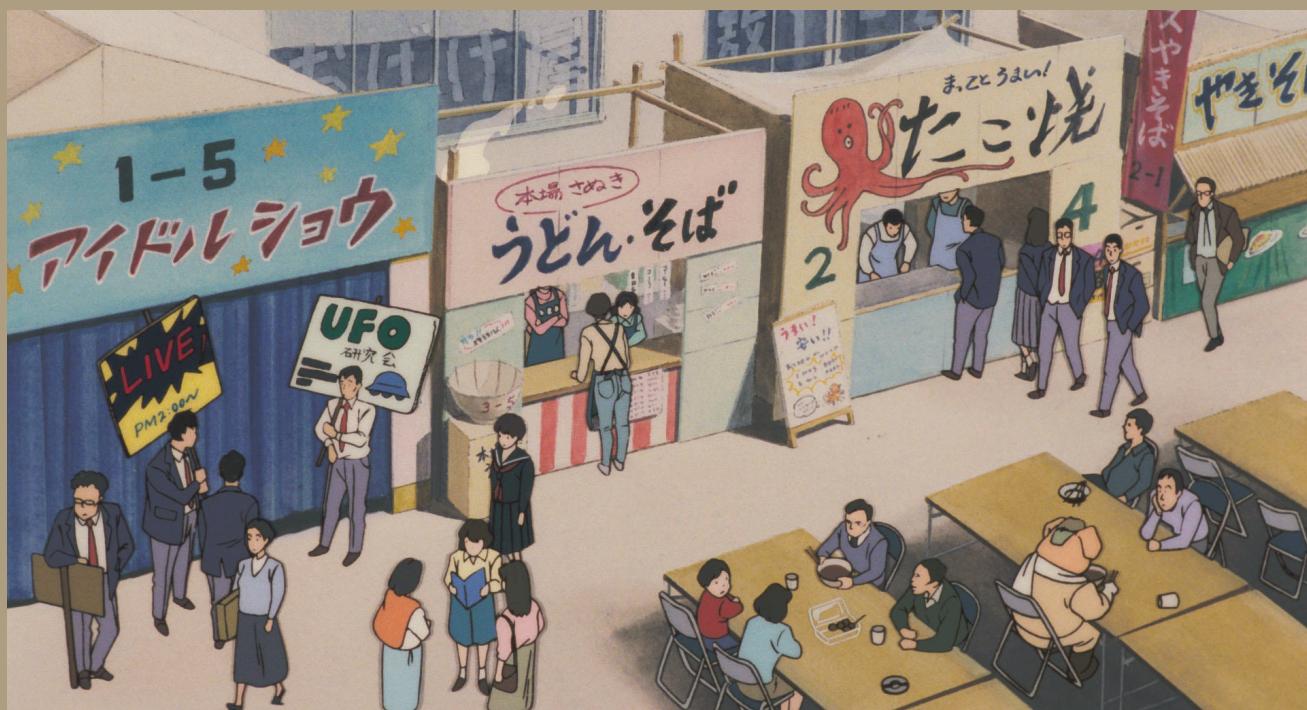
Balenie 12yo	10
Highland Park 10yo	9
Nikka Days	9
Nikka From the Barrel	10
Ichiro's Malt & Grain	12
Aurum Peated	10
Old Bardstown Bourbon	8

Mezcal e Tequila

Mezcal Encantado	8
El Jimador Tequila Blanco	6
Patron Tequila	9

Distillati Giapponesi

Shochu Daizome	7
Awamori	7



Amari e Liquori

Fernet Branca	4
Branca Menthe	4
Amaro Camatti	4
Limoncello	4
Chartreuse	5
Disaronno	5
Umeshu - 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 - gassosa giapponese	3,5
Coca Cola / Coca Cola Zero	3
Aranziata Amara San Pellegrino	3
Estate Limone / Pesca	3
Acqua Tonica Orsini	3
Ginger Beer Orsini	3
Lemon Tonic Orsini	3
Boem - bevanda alcolica al gusto di zenzero	5
Campari Soda	4
Birra Asahi alla Spina 0,4cl	5
Birra Asahi alla Spina 0,2cl	3
Vino Bianco, Rosso, o Rosato al calice - Azienda Agricola Rosato	4



Lo zero e' un artificio
Si sceglie da dove cominciare

Nomihodai

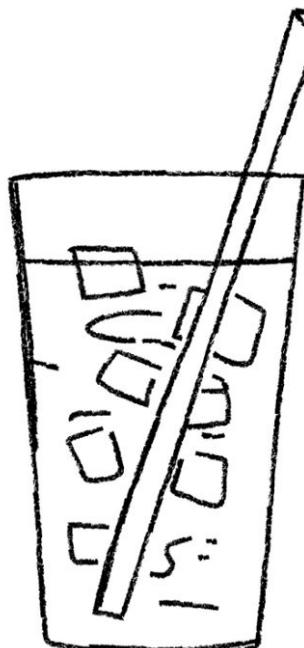
PROMOZIONE A TEMPO
VALIDA TUTTI I GIORNI

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.

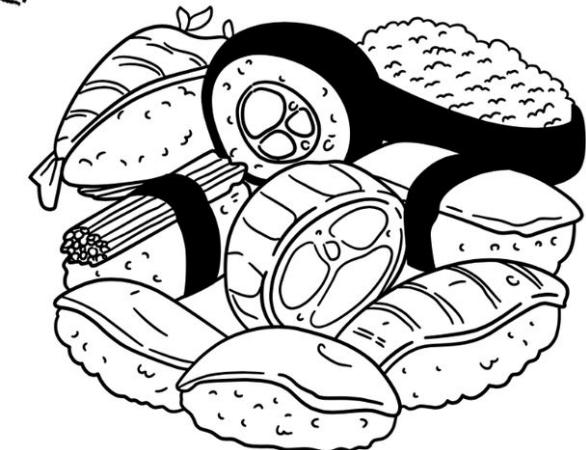
Tabehodai

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.

ZERO

cocktail bar – izakaya



FROM THE KITCHEN

Gyoza (1-6-11)

9

Dumplings with ground pork, ginger, cabbage, garlic

Vegetarian Gyoza (1-6-11)

8

Dumplings with carrots, zucchini, ginger, potatoes, garlic, onion

Katsu Sando (1-3-10)

9

White bread sandwich with pork loin cutlet, cabbage, mayonnaise, tonkatsu sauce

Rice Curry (6-9-10)

9

White rice and mildly spicy curry sauce with potatoes, celery, carrots

Karaage (3-6-11)

10

Fried chicken previously marinated in soy sauce, sake, ginger, garlic, eggs

Chūmaki (2-3-4-6-10)

10

Seaweed roll with white rice, cooked* tuna, fried* shrimp, mildly spicy mayonnaise, avocado

Shoyū Ramen (1-3-6)

12

Wheat noodles in a chicken and pork broth with carrots, garlic, spring onion, cabbage. Served with nori seaweed, eggs, pork belly

Yaki Udon (1-6-11)

12

Wheat noodles* with mushrooms, carrots, zucchini, cabbage, onion, cornaletti peppers, pork belly, dashi

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

12

Savory pancake made of squid, shrimp, pork belly, mushrooms, onion, cabbage, cheese, dashi. Served with mayonnaise, tonkatsu sauce, katsuobushi

Yakitori (6-12)

9

Grilled chicken skewers glazed with soy sauce, mirin, sake

Wagyū Donburi (6-11-12)

10

White rice bowl served with seared Japanese wagyu beef and broccoli

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

9

White bread sandwich with eggs,
mayonnaise, butter, pepper, mildly
spicy mustard

Tamagosando Zero (1-3-6-7-10)

9

White bread sandwich with eggs,
mayonnaise, butter, pepper,
cheese, cooked ham

Ousigiri (3-4-6-10)

4,5

White rice and seaweed ball with
cooked* tuna and mayonnaise

White rice and seaweed ball with
cooked* salmon and mayonnaise

Dessert

Purin (3-7-8)

6

No bake crème caramel

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

4

Fish - shaped filled pancakes

Custard / Sweet red bean paste
(anko) / Chocolate

Green Tea Ice Cream (3-7)

4

Ginger Ice Cream (3-7)

4

Aperitif

Edamame, kaki no tane, paprika cones

(1-5-6-7-8)

4

Soybeans*, mildly spicy rice
snacks and paprika cones

Service

2,5



*frozen product

allergens list

1. Cereals containing gluten: wheat (spelt and khorasan), rye, barley, oats, and their hybridized strains and derived products
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts and derived products
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulfur dioxide and sulfites >10mg/kg or 10mg/l
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof



From the counter

Signature Cocktails

9

At Zero degrees, cold holds still and time quietly unveils. Our Signature Cocktails are coming.

Aperitif Cocktails

Spritz Campari	6
Spritz Aperol	6
Spritz Select	6
Spritz Hugo / St. Germain	7



Americano	6
Milano Torino	6
Campari Shakerato	7
Cyanar Tonic	6

Classic cocktails

Gin Tonic / Lemon / Soda	6	Margarita	7
Vodka Tonic / Lemon / Soda	6	Mai Tai	7
Whisky Highball	6	Manhattan	7
Japanese Lemon Sour	6	Mojito	7
Ariation	7	Moscow Mule	6
Boulevardier	7	Negrini	6
Basil Smash	7	Old Fashioned	7
Clover Club	7	Paloma	6
Daiquiri	7	Pisco Sour	7
Dry Martini	7	Sazerac	7
Gin Fizz	7	Trinidad Sour	7
Last Word	7	Tommy's Margarita	7
Long Island Iced Tea	7	Whisky Sour	7



Gin

Ki No Bi	12	with Fever Tree Tonic
Portofino	12	with Fever Tree Tonic
Porcelain Shanghai	10	with Fever Tree Tonic
Bombay Premier Crū	9	with Fever Tree Tonic
Oxley	9	with Fever Tree Tonic

Vodka

Tito's Handmade	8	with Fever Tree Tonic
Beluga	10	with Fever Tree Tonic

Rhum

Pere L'Abate Réserve Familiale	9
St. James Estate 8yo	9
Saint James 1765	7
Clairin Sajous - white agricole	8
Savanna Crisol - white agricole	8

Whisky

Balenie 12yo	10
Highland Park 10yo	9
Nikka Days	9
Nikka From the Barrel	10
Ichiro's Malt & Grain	12
Aurum Peated	10
Old Bardstown Bourbon	8

Mezcal e Tequila

Mezcal Encantado	8
El Jimador Tequila Blanco	6
Patron Tequila	9

Japanese Distillate

Shochu Daizome	7
Awamori	7



Bitter and Liqueurs

Fernet Branca	4
Branca Menthe	4
Amaro Camatti	4
Limoncello	4
Chartreuse	5
Disaronno	5
Umeshū - Japanese Plum Liqueur	5

Other Drinks

Still / Sparkling Water Orsini 0,5L plastic	1
Still / Sparkling Water Orsini 0,75L glass	2,5
Ramune Soda - Japanese Soda	3,5
Coca Cola / Coca Cola Zero	3
Sau Pellegrino Bitter Orange	3
Estate Lemon / Peach	3
Orsini Tonic Water	3
Orsini Ginger Beer	3
Orsini Lemon Tonic	3
Boem - ginger flavored alcoholic drink	5
Campari Soda	4
Asahi Draft Beer 0,4cl	5
Asahi Draft Beer 0,2cl	3
Glass of white, red or rose' wine - Azienda Agricola Rosato	4



Zero is a construct
Where to begin is up to you

Nomihodai

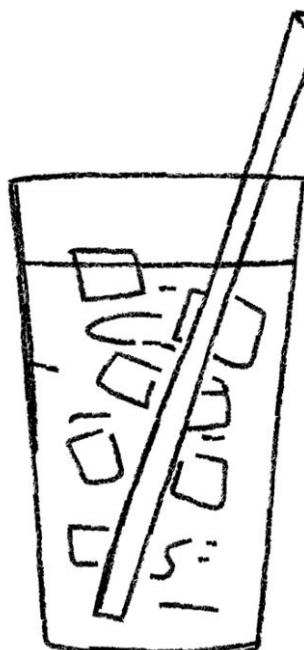
LIMITED - TIME OFFER
AVAILABLE EVERYDAY

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

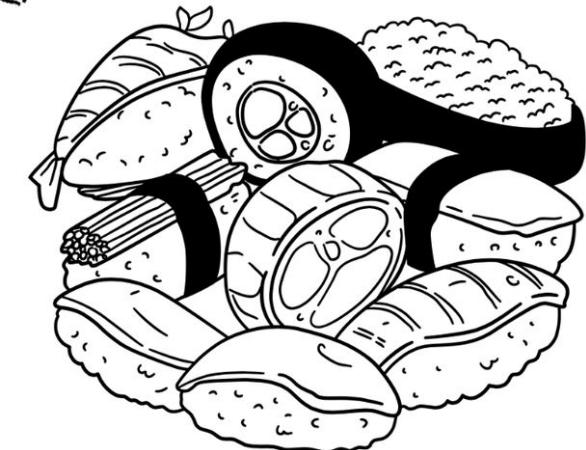
LIMITED - TIME OFFER
AVAILABLE EVERYDAY

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.