

The background of the entire image is a repeating pattern of bamboo stalks and leaves. The bamboo stalks are a light green color with yellowish-green horizontal bands representing the nodes. The leaves are a darker green and are scattered throughout the pattern. The overall color palette is soft and natural, with a light yellow background.

ZERO

cocktail bar - izakaya

居酒屋



Gyoza

Ravioli con macinato di maiale, zenzero, verza. **9,00 €**
Ravioli con carote, zucchine, zenzero, patate, aglio, cipolla. **8,00 €**
(1-6-11)



Katsu sando

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

(1-3-10)

9,00 €



Rice curry

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

(6-9-10)

9,00 €



Karaage

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

(3-6-11)

10,00 €



Chumaki

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

(2-3-4-6-10)

10,00 €



Shoyu ramen

Noodles di grano in brodo di pollo e maiale, carote, aglio, cipollotto, verza.

Servito con alga nori, uova e pancetta di maiale.

(1-3-6)

12,00 €



Yaki udon

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

(1-6-11)

12,00 €



Okonomiyaki

Frittella di calamari, gamberi, pancetta, funghi, cipolla, verza, formaggio e dashi.

Servita con maionese, salsa tonkatsu e katsuobushi.

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

12,00 €



Yakitori

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

(6-12)

9,00 €



Tamagosando

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

(1-3-6-7-10)

8,00 €



Tamagosando Zero

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

(1-3-6-7-10)

9,00 €



Onigiri

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

(3-4-6-10)

4,50 €



Wagyu donburi

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

(6-11-12)

10,00 €



Aperitivo

Edamame, kaki no tane, paprika cones

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

(1-5-6-7-8)

4,00 €



Purin

Crème caramel senza cottura

(3-7-8)

6,00 €



Taiyaki

Pancakes ripieni a forma di pesciolino

Crema / Marmellata di fagioli rossi (anko) / Cioccolato

(1-3-6-7-8)

4,00 €



Gelato al the verde

(3-7)
4,00 €



Gelato allo zenzero

(3-7)
4,00 €

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

*prodotto decongelato

COPERTO

2,5 €

SIGNATURE COCKTAIL

10,00 €

赤い KIIROI

rum, limone, banana, basilico, cannella

茶色 CHAIROI

vodka, shochu, amaro, caramello salato, limone, ananas

赤い AKAI

mezcal, cynar, limone, fragola, peperone, miso

白 SHIROI

whisky, vermouth, angostura, liquore alle erbe, kefir, lime, cocco

緑 MIDORI

gin, liquore al pomodoro, liquore ai fiori di sambuco, limone, menta

青い AOI

tequila, amaro yuntaku, lime, cocomero barattiere, salvia

COCKTAIL DA APERITIVO

Spritz Campari

7,00 €

Spritz Aperol

6,00 €

Spritz Select

7,00 €

Spritz Hugo/St.Germain

7,00 €

Americano

6,00 €

Milano Torino

6,00 €

Campari Shakerato

7,00 €

Cynar Tonic

6,00 €

COCKTAIL CLASSICI

Gin Tonic/Lemon/Soda

6,00 €

Vodka Tonic/Lemon/Soda

6,00 €

Whisky Highball

6,00 €

Lemon Sour

7,00 €

Aviation

7,00 €

Boulevardier

7,00 €

Basil Smash

7,00 €

Clover Club

7,00 €

Daiquiri

7,00 €

Dry Martini

7,00 €

Gin fizz

7,00 €

Last Word

7,00 €

Long Island Iced Tea

7,00 €

Margarita

7,00 €

Mai Tai

7,00 €



| | |
|-------------------|--------|
| Manhattan | 7,00 € |
| Mojito | 7,00 € |
| Moscow Mule | 6,00 € |
| Negroni | 7,00 € |
| Old Fashioned | 7,00 € |
| Paloma | 6,00 € |
| Pisco sour | 7,00 € |
| Sazerac | 7,00 € |
| Trinidad Sour | 7,00 € |
| Tommy's Margarita | 7,00 € |
| Whisky sour | 7,00 € |

GIN con Fever Tree Tonic

| | |
|-------------------|---------|
| Ki no bi | 12,00 € |
| Portofino | 12,00 € |
| Porcelain Shangai | 10,00 € |
| Hayman's | 10,00 € |
| Monkey47 | 12,00 € |
| Roku | 10,00 € |

VODKA con Fever Tree Tonic

Tito's Handmade 8,00 €

Beluga 10,00 €

RHUM

Karukera 9,00 €

Don Papa 10,00 €

Saint James 8,00 €

Clairin Sajous – bianco agricolo 8,00 €

WHISKY

Balvenie 12yo 10,00 €

Highland Park 10yo 9,00 €

Nikka Days 9,00 €

Nikka From The Barrel 10,00 €

Ichiro's Malt & Grain 12,00 €

Amrut Peated 10,00 €

MEZCAL E TEQUILA

| | |
|---------------------------|--------|
| Mezcal Encantado | 8,00 € |
| El jimador Tequila Blanco | 6,00 € |
| Patron Tequila | 9,00 € |

DISTILLATI GIAPPONESI

| | |
|----------------|--------|
| Shochu Daiyame | 7,00 € |
| Awamori | 7,00 € |

AMARI E LIQUORI

| | |
|----------------------------|--------|
| Fernet Branca | 4,00 € |
| Branca Menta | 4,00 € |
| Amaro Camatti | 5,00 € |
| Amaro Yuntaku | 5,00 € |
| Limoncello | 4,00 € |
| Chartreuse | 6,00 € |
| Disaronno | 5,00 € |
| Umeshu liquore alle prugne | 5,00 € |

ALTRE BEVANDE

| | |
|--|--------|
| Acqua naturale/frizzante Orsini 0,50 l | 1,00 € |
| Acqua naturale/frizzante Orsini 0,75 l | 2,50 € |
| Ramune Soda: gazzosa giapponese | 4,00 € |
| Coca Cola/Coca Cola zero | 3,00 € |
| Aranciata amara San Pellegrino | 3,00 € |
| Estathe limone/pesca | 3,00 € |
| Acqua tonica Orsini | 3,00 € |
| Ginger Beer Orsini | 3,00 € |
| Lemon Tonic Orsini | 3,00 € |
| Campari Soda | 4,00 € |
| Birra Asahi alla spina 0,4cl. | 5,00 € |
| Birra Asahi alla spina 0,2cl | 3,00 € |
| Vino Azienda agricola Rosati | 5,00 € |
| bianco, rosato o rosso al calice | |

CAFFETTERIA

| | |
|---|--------|
| Caffè espresso | 1,00 € |
| Caffè espresso decaffeinato | 1,30 € |
| Cappuccino | 2,00 € |
| Caffè macchiato | 1,30 € |
| Caffè macchiato decaffeinato | 1,60 € |
| Espressino | 1,80 € |
| Latte macchiato | 2,20 € |
| Latte macchiato al caramello | 3,00 € |
| Latte macchiato al cioccolato | 3,00 € |
| Caffè americano | 1,80 € |
| Matcha: the verde giapponese in polvere | 4,00 € |
| Hojicha: the verde giapponese tostato | 4,00 € |
| Genmaicha: the verde giapponese sencha armonizzato con chicchi di riso tostato | 4,00 € |
| Matcha latte | 5,00 € |
| Caffè cold brew: caffè ottenuto tramite infusione a freddo servito in ghiaccio | 3,00 € |
| Caffè cold brew con latte | 4,00 € |

FLAVORED COLD BREW COFFEES AND TEAS

| | |
|---|--------|
| Cold brew coffee, latte di cocco, fragola | 7,00 € |
| Cold brew coffee, latte di soia, the matcha | 7,00 € |
| Cold brew coffee, latte, cioccolato, banana | 7,00 € |
| Cold brew hojicha, latte di mandorla, caramello, banana | 7,00 € |
| Cold brew genmaicha, latte di soia, fragola | 7,00 € |
| Cold brew matcha, latte di cocco, passion fruit | 7,00 € |

MOCKTAILS

| | |
|---|--------|
| 1. Lime cordial, salvia, hojicha, ginger beer | 6,00 € |
| 2. Limone, chiodi di garofano, menta, salsa di soia, soda | 6,00 € |
| 3. Mirtillo rosso, basilico, limone, gin analcolico | 6,00 € |
| 4. Ananas, orzata, limone, bitter analcolico | 6,00 € |



Lo zero è un artificio
Si sceglie da dove cominciare