

.Zerō

PIZZERIA D'AUTORE

Steve Jones

LA NOSTRA FILOSOFIA

Crediamo nell'autenticità che emoziona, nella tradizione che si rinnova senza perdere la propria anima, nel valore delle mani che ogni giorno impastano con passione.

.Zero – Pizzeria d'Autore nasce da un'idea chiara: portare in tavola una pizza che sia memoria, ricerca e identità.

Ogni farina che scegliamo, ogni impasto che riposa, ogni ingrediente che selezioniamo racconta un pezzo della nostra storia.

Lavoriamo come una vera squadra, con dedizione, cura e rispetto – per il tempo, per il prodotto e per chi ci sceglie.

Non cerchiamo scorciatoie: vogliamo che ogni morso parli di noi, dei nostri valori e dell'amore che mettiamo in questo mestiere.

Perché per noi, fare pizza non è solo un lavoro.

È arte.
È cultura.
È famiglia.

.Zero
PIZZERIA D'AUTORE

Autore Pizzeria

Il nostro impasto è il punto di partenza.

Tutto comincia da un prefermento che riposa per 36 ore: un'attesa lenta, voluta, che dona leggerezza, digeribilità e **un profilo aromatico unico, riconoscibile al primo morso.**

Abbiamo scelto un blend di farine selezionate, arricchito con germe di grano vivo, per preservare gusto, nutrienti e autenticità.

Ci piace sperimentare. Per questo lavoriamo con farine diverse, ognuna con il suo carattere: dalla forza della tipo 0, alla rusticità della semi-integrale, ai profumi dei cereali antichi, passando per le note tostate delle farine arse e le sfumature rare di quelle più ricercate.

Perché ogni farcitura merita la base giusta, pensata per esaltarla al meglio.

Ogni pizza racconta una storia.
E ogni storia, per noi, inizia da qui:
dall'impasto

La chiocciolina che trovi nel menù



Accanto ad alcuni piatti troverai una chiocciolina: è il simbolo di Slow Food, il movimento che promuove un modo di mangiare più consapevole. Indica le proposte preparate con ingredienti locali, stagionali e sostenibili, selezionati nel rispetto della terra, del lavoro umano e delle tradizioni del territorio.

Scegliere questi piatti significa sostenere una cucina che ha cura del gusto, delle persone e dell'ambiente.

INI ZI AMO

I NOSTRI ANTIPASTI



SFOGLIATELLA NAPOLETANA salata

9€

(1 pz) 1,7

con stracotto di maiale e cipolle, fiordilatte dei Monti,
fonduta di Pecorino Romano DOP, cacioricotta salata e pepe nero macinato fresco

CROCCHIE'

3€

(1 pz) 1,7

patate, prezzemolo, Pecorino Romano DOP, provola di Napoli, sale e pepe

LA CHIANINA frittatina di pasta di Gragnano

6€

(1 pz) 1,7,9

bucatini, ragù bianco di Chianina, fiordilatte dei Monti,
servita con gel di sedano e Parmigiano Reggiano "vacca rossa" 🍷 grattugiato

PISTACCHIO frittatina di pasta di Gragnano

6€

(1pz) 1,7,8

bucatini con besciamella, pesto di pistacchio di Sicilia, fiordilatte dei Monti,
pomodorini semidry, servita con stracciatella, pomodorino semidry, granella di pistacchio

GRICIA frittatina di pasta di Gragnano

6€

(1pz) 1,7

bucatini con besciamella al pepe nero e Pecorino Romano DOP,
servita con fonduta di Pecorino Romano DOP e guanciale croccante



PALETTA

trancio di pala Romana al grano arso

SOLTERA

1,7

mozzarella di bufala Campana DOP bio, carne di manzo speziato CBT, salsa chimichurri, cips di platano, olio evo "Oro di Caiazzo" 

9€

ELEGANZA VIOLA

1,2,7

tartare di gambero viola su crema di patate viola, con stracciatella al limone e salsa al Franciacorta. olio evo "Oro di Caiazzo" 

9€

PATATE FRITTE

4,5€

SALSA ARTIGIANALE

0,5€



TRA LE PIZZE



SPICCHI D'AUTORE

prima vapore poi forno
padellino morbido dentro e croccante all'esterno.
Impasto con farina di grano tenero semintegrale

SOAVE

1,7,8

mascarpone artigianale, pere in osmosi, prosciutto crudo S.Daniele 18 mesi gran riserva, miele al tartufo azienda "Savini", granella di noci tostate, olio evo "Oro di Caiazzo" 

17€

DUCHESSA

1,5,7,8

stracciatella, mortadella artigianale "Levoni", salsa verde, granella di arachidi salati, polvere di limone, olio evo "Oro di Caiazzo" 

17€

GENOVESE DI MARE

1,7,14

mozzarella di bufala Campana DOP bio, genovese di seppia, spinacio in foglia baby, sour cream, polvere di cipolla bruciata e olio evo "Oro di Caiazzo" 

18€

SESAMO E LIMONE

1,7,11

ricotta di bufala, zucchina fondente, salsa di sesamo tostato, caciocavallo "Irpino" stagionato in grotta, zest di limone, fiori di zucca e semi, olio evo "Oro di Caiazzo" 

17€



GEOMETRIA D'AUTORE

Farina di grano tenero, grano duro, farina di riso, mais, segale, avena, orzo, soia, farro monococco, con semi (sesamo, girasole, miglio, lino) tostati e poi macinati.

L'ORIENTALE

18€

1,4,7,11

formaggio cremoso robiola, salsa guacamole, tartare di salmone, croccante di pasta fillo, salsa mango baciata alla nduja di spilinga, olio evo "Oro di Caiazzo" 

BIANCANEVE

16€

1,7

Fiordilatte dei Monti, melanzane in parmigiana bianca con besciamella, pomodorino semi-dry e fonduta di Parmigiano Reggiano  di vacca bianca modenese, olio evo "Oro di Caiazzo" 



TRE COTTURE

vapore, fritta, forno

SCARPARIELLO

15€

1,7
sugo pomodoro datterino cotto lentamente, fiordilatte dei Monti, basilico,
scaglie di Parmigiano Reggiano "vacca rossa" 24 mesi , olio evo "Oro di Caiazzo" 

COLPO GROSSO

16€

1,7,8
Provola di Napoli, porri saltati, mousse di ricotta di bufala, pancia di maialino CBT
glassato al miele, riduzione di basilico, nocciole tostate, olio evo "Oro di Caiazzo" 



CON TEMP ORA NEA



LA CONTEMPORANEA

TRIVENETO

12€

1,7

fiordilatte dei Monti, cipolla dorata caramellata, Monte Veronese DOP "D'Allevio",
speck croccante, olio evo "Oro di Caiazzo" 

LA CONTADINA E IL MARINAIO

15€

1,4,7

papacella napoletana in crema , mozzarella di bufala Campana DOP bio,
ricotta di Pienza al forno, capperi soffiati, alici del Mar Cantabrico,
terra d'olive caiazzane , olio evo "Oro di Caiazzo" 

QUINTA ESSENZA (UMAMI)

15€

1,7

fiordilatte dei Monti, pecorino sardo al tartufo "Moliterno", mostarda di pere,
tartufo di stagione grattugiato azienda "Savini", olio evo "Oro di Caiazzo" 

TERRA MIA

15€

1,7

pomodoro giallo del Vesuvio, provola di Napoli, salsiccia a punta di coltello, basilico,
scaglie di l'taliko in foglia di tabacco "latteria Aviano", olio evo "Oro di Caiazzo" 

SOTTOSOPRA

13€

1,7

fiordilatte dei Monti, basilico, salame piccante artigianale di scottona,
scaglie di pomodoro con nduja di Spilinga, olio evo "Oro di Caiazzo" 

CRESCERO' DOMANI

15€

1,7,10

crema di patate arrosto, fiordilatte dei Monti, würstel artigianale Levoni
premiato da "Gambero Rosso", riccioli di patate americane,
maionese alla senape in grani di "DIGIONE"

ORTO RIBELLE

13€

1,7

Riduzione di fior di zucca, fior di latte dei Monti, stracciatella, verdure in osmosi
(zucchine, carote), cipolla marinata in aceto di lampone, pomodorino confit,
polvere di capperi, olio evo "Oro di Caiazzo" 

LA TRADIZIONE

MARGHERITA

7,5€

1,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei Monti, basilico, olio evo "Oro di Caiazzo" 

BUFALA

10€

1,7
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP bio,
olio evo "Oro di Caiazzo" 

MARINARA

6,5€

1
pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano del Matese, olio evo "Oro di Caiazzo" 

COSACCA

9€

1,7
antico pomodoro riccio Casertano, basilico, Pecorino Romano DOP.
all'uscita: pecorino di Pienza "buccia nera", olio evo "Oro di Caiazzo" 

VINTAGE

14€

1,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei Monti, prosciutto cotto artigianale
artemano "Levoni", funghi cardoncelli e carciofo spadellato, terra di olive Caizzane,
olio evo "Oro di Caiazzo" 

SALAMINO ALL'AMERICANA

13€

1,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei Monti, aglio disidratato,
doppio salame piccante, origano del Matese, olio evo "Oro di Caiazzo" 

NAPOLI

10€

1,4,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei Monti, origano del Matese,
capperi, alici di Cetara "Armatore", olio evo "Oro di Caiazzo" 

DOLCE LATTE

12€

1,7
crema al Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP bio,
provola affumicata, Blu di bufala, cialda di Pecorino Romano DOP,
olio evo "Oro di Caiazzo" 

ELENCO ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino)
5		ARACHIDI e prodotti derivati
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Kock), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

stesura a cura di Gabriella Demonti



“UNA PIZZA E’
UN OTTIMO PRETESTO
PER STARE INSIEME”

Stefano Pizzi

.Zero

PIZZERIA D'AUTORE

