

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 15/05/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/zero-milano>

Utilities

Bacchette	€ 0,00
------------------	--------

Sushi

Sushi Misto	€ 23,00
--------------------	---------

Sushi Salmone	€ 18,00
----------------------	---------

Sushi Salmone e Tonno	€ 19,00
------------------------------	---------

Sushi Salmone Tonno e Branzino	€ 20,00
---------------------------------------	---------

Sushi Tonno	€ 20,00
--------------------	---------

Sashimi

Sashimi Misto	€ 20,00
----------------------	---------

Sashimi Salmone	€ 16,00
------------------------	---------

Sashimi Salmone e Tonno	€ 18,00
--------------------------------	---------

Sashimi Tonno	€ 19,00
----------------------	---------

Uramaki

Uramaki Avocado (vegetariano)	€ 8,00
--------------------------------------	--------

Uramaki Roll King Salmon: salmone affumicato, pepe nero e mango croccante	€ 20,00
--	---------

Uramaki Salmone Avocado	€ 12,00
--------------------------------	---------

Uramaki Spicy Salmon	€ 15,00
-----------------------------	---------

Uramaki Spicy Tuna € 16,00

Uramaki Tonno Avocado € 14,00

Hosomaki

Hosomaki Avocado € 7,00

Hosomaki Edamame e Tabasco € 7,00

Hosomaki Gambero Dolce € 11,00

Hosomaki Manzo Tataki Beef cotto € 11,00

Hosomaki Mazzancolla cotta € 10,00

Hosomaki Pollo Teriyaki cotto € 8,00

Hosomaki Salmone € 7,00

Hosomaki Tonno € 7,00

Hosomaki Uova di Salmone € 14,00

Hosomaki Ventresca € 11,00

Hosomaki Zenzero Philadelphia e Pepe € 7,00

Roll

Roll Amaebi € 20,00

Gamberi dolci e avocado, condito con salsa 007 e perle di riso.

Roll Anguilla Avocado € 18,00

Roll Angus Beef € 18,00

Roll Arcobaleno € 18,00

Salmone, tonno, branzino, gambero, ecc.

Roll Arcobaleno + tartufo bianco € 25,00

Roll Freschissimo € 17,00
 Tete de Moine, pomodoro, avocado e basilico.

Roll Salmone € 16,00

Roll Salmone + tartufo bianco € 23,00

Roll Salmone Viola € 18,00
 Salmone, avocado, barbabietola, bottarga, sale e olio extra vergine.

Tartare

Tartare Branzino con salsa di prugne giapponesi € 14,00

Tartare Gamberi dolci con ebisen (snack croccante) e salsa di wasabi fresco € 16,00

Tartare Salmone con salsa gelée di Ponzu € 11,00

Tartare Tonno con senape al miele e lychees € 15,00

Tartare Tonno e Gamberi salsa di sesamo leggermente piccante € 16,00

Carpacci 007

Carpaccio Branzino 007 € 18,00

Carpaccio Gambero Rosso e Gambero Dolce 007 € 20,00

Carpaccio Manzo Angus Irlandese € 18,00

Carpaccio Misto 007: salmone, tonno, branzino e gamberi € 20,00

Carpaccio Salmone 007 € 18,00

Carpaccio Tonno 007 € 20,00

Carpacci Speciali

Carpaccio salmone viola € 18,00
 Salmone marinato con barbabietola, sale, olio extra vergine e bottarga di muggine.

Gamberi rossi di Sicilia sale Maldon, salsa di soia, olio al tartufo e tartufo € 25,00

Tonno, foie gras, fichi, sale di Maldon, soia, olio extra vergine e aceto di fichi € 23,00

Dal Giappone Cirashi e Donburi

Cirashi 007 Misto e scottato € 18,00

Cirashi Misto Spicy € 18,00

Cirashi Salmone € 14,00

Cirashi Salmone e Avocado € 12,00

Cirashi Salmone, Tonno e Branzino € 18,00

Cirashi Tonno € 16,00

Cirashi Tonno e Avocado € 15,00

Cirashi Zero € 24,00
 10 diversi pesci del giorno. Tra questi branzino, tonno, capasanta, gambero cotto, gambero dolce, riccio di mare, salmone e uova di salmone

Donburi Pollo Teriyaki € 15,00

Dalla Cucina

Branzino al vapore con salsa gamberi rossi € 18,00

Edamame € 6,00

Edamame piccanti € 6,00

Filetto di Manzo Angus con salsa Teriyaki € 25,00

Iceberg e avocado € 11,00

Iceberg, avocado e tartare pesce	€ 17,00
Insalata di Alghe	€ 7,00
Manzo Tataki Filetto di manzo cotto come il roast-beef con salsa di due senapi e taccole al vapore	€ 18,00
Merluzzo nero "Black Cod"	€ 27,00
Pollo con salsa Teriyaki	€ 17,00
Riso Bianco	€ 3,00
Salmone al vapore con salsa coriandolo	€ 16,00
Salmone con salsa Teriyaki	€ 16,00
Salmone Scottato	€ 15,00
Tonno Scottato	€ 19,00
Zuppa di Miso rosso	€ 5,00

Dessert

Fruttini di un solo gusto	€ 25,00
Fruttini misti	€ 20,00
Mochi di un solo gusto	€ 27,00
Mochi misti	€ 23,00

Champagne, Franciacorta e Prosecco

Bollinger Brut Special Cuvée	€ 75,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2010 Dosaggio Zero	€ 169,00
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	€ 50,00

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Magnum	€ 105,00
Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé	€ 68,00
Dom Pérignon Brut P2 2000 DISPONIBILITÀ LIMITATA	€ 500,00
Dom Pérignon Brut Rosé Vintage 2005	€ 438,00
Dom Pérignon Brut Vintage 2008	€ 200,00
Ferrari "Giulio Ferrari" Rosé 2006	€ 350,00
Ferrari "Giulio Ferrari" Rosé 2007	€ 313,00
Ferrari Perlé Blanc de Blancs 2015	€ 40,00
Ferrari Perlé Nero Blanc de Noirs 2011/2012	€ 63,00
Ferrari Perlé Rosé 2014	€ 50,00
Ferrari Perlé Zero 2011	€ 68,00
Krug Brut Rosé	€ 363,00
Laurent Lequart 2015 Blanc de Meunier	€ 50,00
Laurent-Perrier Brut	€ 63,00
Laurent-Perrier Brut Magnum	€ 119,00
Laurent-Perrier Cuvée Brut Rosé	€ 94,00
Louis Roederer Brut	€ 100,00
Louis Roederer Cristal Brut 2008	€ 288,00
Louis Roederer Cristal Brut Rosé 2006	€ 563,00
Moët & Chandon Brut Réserve Impériale	€ 56,00
Moët & Chandon Brut Réserve Impériale Magnum	€ 115,00

Moët & Chandon Rosé Brut Impérial	€ 73,00
Moët & Chandon Rosé Brut Impérial Magnum	€ 155,00
Pol Roger Brut Réserve	€ 60,00
Pol Roger Brut Rosé Vintage 2009	€ 105,00
Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill Brut 2009	€ 363,00
Pommery Blanc de Blancs Brut 2015	€ 60,00
Prosecco Extra Dry "Rustico" DOC Nino Franco	€ 20,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs	€ 123,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs 1/2 bottiglia	€ 63,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs Magnum	€ 238,00
San Cristoforo Franciacorta Pas Dosé 2014	€ 44,00
Villa Franciacorta "Bokè" Rosé Brut 2014	€ 60,00

Vini Bianchi

Alteni di Brassica Langa DOC Gaja	€ 125,00
Baron de L Pouilly-Fumé Baron de Ladoucette	€ 125,00
Chablis Premiere Cru Domaine E.A.R.L. George	€ 50,00
Chablis Vieilles Vignes Domaine E.A.R.L. George	€ 40,00
Chardonnay Collio Borgo del Tiglio	€ 48,00
Chardonnay Flora Cantina Giralan	€ 31,00
Chardonnay Gaia & Rey Gaja	€ 313,00
Chassagne Montrachet Louis Latour	€ 125,00

Etna Bianco Doc “Nerina” Girolamo Russo	€ 44,00
Falanghina Irpinia Villa Vitae	€ 20,00
Friulano Collio Borgo del Tiglio	€ 44,00
Gavi Riserva Vigna della Madonna La Raia	€ 38,00
Gewürztraminer Josef Hofstätter	€ 38,00
Greco di Tufo “I ricordi” DOCG Villa Vitae	€ 25,00
Kerner Aristos Cantina Valle Isarco	€ 30,00
Kike Terre Siciliane Azienda Fina Vini	€ 25,00
Langhe Arneis Blangè Ceretto Az. Vitic.	€ 31,00
Meursault Perrières 1er Cru Yves Boyer Martenot	€ 125,00
Müller Thurgau Oberberg Nals Mergreid	€ 25,00
Nova Domus Terlaner Riserva Terlaner	€ 50,00
Pinot Bianco Flora Cantina Giran	€ 31,00
Pinot Grigio Silvio Jermann	€ 33,00
Pouilly-Fuissé Dominique Laurent	€ 88,00
Ribolla Gialla Yellow Hills Castello di Spessa	€ 28,00
Ribolla Gialla “Vinnæ” Silvio Jermann	€ 33,00
Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach	€ 75,00
Roero Arneis Bricco delle Ciliegie Almondo	€ 28,00
Sauvignon Blanc Oberberg Tenuta Kornell	€ 38,00
Sauvignon Cosmas Tenuta Kornell	€ 25,00

Sauvignon Ronco delle Mele Venica & Venica	€ 45,00
Sylvaner Taschlerhof Peter Wachtler	€ 28,00
Terlaner Classico Kellerei Terlan	€ 28,00
Vermentino Bolgheri Antinori	€ 25,00
Vintage Tunina Jermann	€ 63,00
Voignier "Invitare" Condrieu M. Chapoutier	€ 94,00

Vini Rosati

Lagrein Kretzner Rosè Cantina St. Paul	€ 23,00
Merlot Rosé Cantina St. Paul	€ 25,00

Vini Rossi

12 Uve Biologico Paradiso di Frassina	€ 38,00
Amarone Classico BG Tommaso Bussola	€ 68,00
Barbaresco 1999 Gaja	€ 413,00
Barolo Sori Ginestra Conterno Fantino	€ 85,00
Brunello Montalcino Conti Costanti	€ 81,00
Chianti classico Brancaia	€ 40,00
Dolcetto d'Alba Paolo Scavino	€ 35,00
Etna Rosso 'A Rina Girolamo Russo	€ 40,00
Guado al Tasso 2013 Belvedere Antinori	€ 200,00
Guado al Tasso 2017 Belvedere Antinori	€ 163,00

Langhe Nebbiolo Giovanni Almondo	€ 25,00
Merlot Torriani Castello di Spessa	€ 38,00
Nero (d'Avola) Serramarrocco T. Serramarrocco	€ 30,00
Ornellaia 2001 Tenuta dell'Ornellaia	€ 525,00
Pinot Nero Riserva Stroblhof	€ 45,00
Sassicaia 2001 Tenuta San Guido	€ 513,00
Sassicaia 2013 Tenuta San Guido	€ 413,00
Sassicaia 2016 Tenuta San Guido	€ 475,00
Sassicaia 2017 Tenuta San Guido	€ 388,00
Schiava/Vernatsch "Gschleier" Cant. Girlan	€ 31,00
Schiava/Vernatsch "Passion" Can. St. Paul	€ 25,00
Solaia 2005 Antinori	€ 488,00
Tignanello Antinori	€ 150,00
Valpolicella Reverie Zým?	€ 23,00
"Les Meysonniers" Crozes-Hermitage M. Chapoutier	€ 40,00

Sake

Chiyo No Kame Junmai Daiginjo 720ml	€ 125,00
Fukumitsuya "Kagatobi" Yamahai 720ml	€ 75,00
"Kotsuzuri" Hana Ari Aoi Junmai 720ml	€ 213,00
"Ooyama" Karakuchi Junmai 720ml	€ 45,00
"Ooyama" Meimon 180ml	€ 23,00

Birre

Asahi 330 ml	€ 4,00
Kirin 330ml	€ 4,00
Sapporo 330 ml	€ 4,00

Bibite

Coca Cola 2,5	€ 2,50
Coca Light 2,5	€ 2,50
Ginger Ale Schweppes 2,5	€ 2,50
Ginger beer Fever 2,5	€ 2,50
Schweppes Tonica 2,5	€ 2,50
Sprite 2,5	€ 2,50
