

## Informazioni ristorante

### Orari apertura

Lunedì 19:00 - 21:00

Martedì-  
Domenica 19:00 -  
22:30

### Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 11/08/2022, 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 Gambero Tempura	€ 16,00
Uramaki Gambero Tempura, Verdura e Crema di Formaggio	€ 14,00
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
Uramaki Gambero Tempura Hot	€ 16,00

---

## Hosomaki

---

Hosomaki Avocado	€ 7,00
Hosomaki Edamame e Tabasco	€ 7,00
Hosomaki Gambero Dolce	€ 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 Arcobaleno**

€ 18,00

Salmone, tonno, branzino, gambero, ecc.

**Roll Arcobaleno e Tartufo Bianco**

€ 25,00

**Roll Salmone**

€ 16,00

**Roll Salmone e Tartufo Bianco**

€ 23,00

**Roll Angus Beef**

€ 18,00

**Roll Freschissimo**

€ 17,00

Tete de Moine, pomodoro, avocado e basilico.

**Roll Anguilla Avocado**

€ 18,00

**Roll Amaebi**

€ 20,00

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

**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 e Salsa di Wasabi Fresco**

€ 16,00

Ebisen: snack croccante

**Tartare Salmone con Salsa Gelée di Ponzu**

€ 11,00

**Tartare Tonno con Senape al Miele e Lychees**

€ 15,00

**Tartare Tonno e Gamberi in Salsa di Sesamo**

€ 16,00

Leggermente piccante

## Carpacci 007

<b>Carpaccio Branzino 007</b>	€ 18,00
<b>Carpaccio Gambero Rosso e Gambero Dolce 007</b>	€ 20,00
<b>Carpaccio Manzo Angus Irlandese 007</b>	€ 18,00
<b>Carpaccio Misto 007: Salmone, Tonno, Branzino e Gamberi</b>	€ 20,00
<b>Carpaccio Salmone 007</b>	€ 18,00
<b>Carpaccio Tonno 007</b>	€ 20,00

## Carpacci Speciali

<b>Gamberi Rossi di Sicilia con Sale Maldon, Salsa di Soia, Olio al Tartufo e Tartufo</b>	€ 24,00
<b>Carpaccio Salmone Viola</b> <small>Salmone marinato con barbabietola, sale, olio extra vergine e bottarga di muggine.</small>	€ 18,00
<b>Tonno, Foie Gras, Fichi, Sale di Maldon, Soia, Olio Extra Vergine e Aceto di Fichi</b>	€ 22,00

## Dal Giappone Cirashi e Donburi

<b>Cirashi 007 Misto e Scottato</b>	€ 18,00
<b>Cirashi Salmone</b>	€ 14,00
<b>Cirashi Salmone e Avocado</b>	€ 12,00
<b>Cirashi Salmone, Tonno e Branzino</b>	€ 18,00
<b>Cirashi Tonno</b>	€ 16,00
<b>Cirashi Tonno e Avocado</b>	€ 15,00
<b>Donburi Pollo Teriyaki</b>	€ 15,00

**Cirashi Misto Spicy** € 18,00

---

## Dalla Cucina

---

**Branzino al Vapore con Salsa di Gamberi Rossi** € 18,00

---

**Edamame** € 6,00

---

**Edamame piccanti** € 6,00

---

**Iceberg e Avocado** € 11,00

---

**Iceberg, Avocado e Tartare Pesce** € 17,00

---

**Insalata di Alghe** € 7,00

---

**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

---

**Tempura di Gamberi** € 18,00

---

**Tonno Scottato** € 19,00

---

**Zuppa di Miso rosso** € 5,00

---

## Bibite

---

**Coca Cola 200 ml** € 3,50

---

**Coca Zero 200 ml** € 3,50

---

Tonica Fever-Tree 200 ml € 4,00

---

Ginger Beer Fever-Tree 200 ml € 4,00

---

## Birre

Asahi 33 cl € 6,00

---

Kirin 33 cl € 6,00

---

Sapporo 33 cl € 6,00

---

## Sake

"Ooyama" Karakuchi Junmai 72 cl € 75,00

---

"Ooyama" Meimon 18 cl € 35,00

---

Fukumitsuya "Kagatobi" Yamahai 72 cl € 90,00

---

Chiyo No Kame Junmai Daiginjo 72cl. € 150,00

---

## Vini Bianchi

Alteni di Brassica Langa DOC Gaja € 150,00

---

Chablis Vieilles Vignes Domaine E.A.R.L. George € 50,00

---

Chardonnay Collio Borgo del Tiglio € 55,00

---

Chardonnay Flora Cantina Girlan € 47,00

---

Chardonnay Gaia & Rey Gaja € 400,00

---

Friulano Collio Borgo del Tiglio € 60,00

---

Gavi Riserva Vigna della Madonnina La Raia € 55,00

---

Gewürztraminer Josef Hofstätter € 45,00

---

<b>Kerner Aristos Cantina Valle Isarco</b>	€ 40,00
<b>Langhe Arneis Blangè Ceretto</b>	€ 38,00
<b>Nova Domus Terlaner Riserva Cantina Terlano</b>	€ 67,00
<b>Pinot Bianco Flora Cantina Giran</b>	€ 47,00
<b>Pinot Grigio Silvio Jermann</b>	€ 45,00
<b>Ribolla Gialla Yellow Hills Castello di Spessa</b>	€ 40,00
<b>Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach</b>	€ 100,00
<b>Roero Arneis Bricco delle Ciliegie Almondo</b>	€ 36,00
<b>Sauvignon Cosmas Tenuta Kornell</b>	€ 35,00
<b>Sauvignon Ronco delle Mele Venica &amp; Venica</b>	€ 60,00
<b>Terlaner Classico Cantina Terlano</b>	€ 42,00
<b>Vintage Tunina Jermann</b>	€ 75,00
<b>Voignier “Invitare” Condrieu M. Chapoutier</b>	€ 110,00
<b>Langhe Arneis Blangè Magnum 1,5lt Ceretto</b>	€ 85,00
<b>Kike Terre Siciliane Magnum 1,5lt Azienda Fina Vini</b>	€ 75,00

## Vini Rosati

<b>Rosé SOF Tenuta Campo di Sasso</b>	€ 40,00
---------------------------------------	---------

## Vini Rossi

<b>“Les Meysonniers” Crozes-Hermitage M. Chapoutier</b>	€ 50,00
<b>Amarone Classico BG Tommaso Bussola</b>	€ 80,00

<b>Barbaresco 1999 Gaja</b>	€ 430,00
<b>Barolo Sori Ginestra Conterno Fantino</b>	€ 120,00
<b>Etna Rosso 'A Rina Girolamo Russo</b>	€ 50,00
<b>Guado al Tasso 2017 Belvedere Antinori</b>	€ 225,00
<b>Merlot Torriani Castello di Spessa</b>	€ 45,00
<b>Nero d'Avola Serramarrocco Tenuta Serramarrocco</b>	€ 40,00
<b>Ornellaia 2001 Tenuta dell'Ornellaia</b>	€ 525,00
<b>Pinot Nero Riserva Stroblhof</b>	€ 73,00
<b>Sassicaia 2016 Tenuta San Guido</b>	€ 475,00
<b>Sassicaia 2017 Tenuta San Guido</b>	€ 388,00
<b>Schiava/Vernatsch "Gschleier" Cantina Girlan</b>	€ 42,00
<b>Tignanello Antinori</b>	€ 160,00
<b>"Grattamacco" Bolgheri Superiore Podere Grattamacco</b>	€ 120,00
<b>Barbaresco Cantina del Pino</b>	€ 56,00
<b>Barolo Giovanni Rosso</b>	€ 60,00
<b>Brunello di Montalcino Conti Costanti</b>	€ 100,00

## Champagne, Franciacorta e Prosecco

<b>Bollinger Brut Special Cuvée</b>	€ 120,00
<b>Louis Roederer Cristal Brut 2013</b>	€ 360,00
<b>Louis Roederer Cristal Brut Rosé 2006</b>	€ 620,00
<b>Dom Pérignon Brut Rosé Vintage</b>	€ 590,00



<b>Dom Pérignon Brut Vintage 2010</b>	€ 300,00
<b>Krug Brut Rosé</b>	€ 450,00
<b>Laurent-Perrier Brut</b>	€ 80,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Réserve Impériale</b>	€ 80,00
<b>Moët &amp; Chandon Brut Réserve Impériale Magnum</b>	€ 160,00
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Brut Impérial</b>	€ 90,00
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Brut Impérial Magnum</b>	€ 180,00
<b>Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill Brut 2009</b>	€ 415,00
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs</b>	€ 160,00
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs 1/2 bottiglia</b>	€ 77,00
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs Magnum</b>	€ 300,00
<b>Ca' del Bosco Annamaria Clementi Dosaggio Zero</b>	€ 175,00
<b>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</b>	€ 72,00
<b>Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé</b>	€ 90,00
<b>Villa Franciacorta "Bokè" Rosé Brut</b>	€ 67,00
<b>San Cristoforo Franciacorta Brut</b>	€ 50,00
<b>Ferrari "Giulio Ferrari" Brut Rosé 2006</b>	€ 360,00
<b>Ferrari "Giulio Ferrari" Brut Rosé 2007</b>	€ 337,00
<b>Ferrari Perlé Blanc de Blancs</b>	€ 55,00
<b>Ferrari Perlé Rosé</b>	€ 72,00
<b>Ferrari Perlé Zero</b>	€ 87,00

<b>Prosecco Extra Dry "Rustico" DOC Nino Franco</b>	€ 25,00
<b>Palmer &amp; Co Reims Brut Réserve</b>	€ 75,00
<b>Pizzolato Prosecco Superiore Valdobbiadene Biologico</b>	€ 25,00
<b>Ferrari "Giulio Ferrari" Brut Rosé 2008</b>	€ 310,00