

ZeroZero

VAMOS COMER A ESTAÇÃO!

Referência da gastronomia italiana em Lisboa, a pizzeria ZeroZero tem o seu lugar cativo nas preferências dos apreciadores de pizzas artesanais, massas frescas e doces irresistíveis. Não só graças ao particular método *poolish* como é trabalhada a massa do ex-libris da casa (que fermenta e matura por mais de 48 horas) – a pizza –, mas também pela qualidade dos ingredientes usados. E nunca é demais relembrar que tanto a charcutaria como os queijos têm selo italiano.

Agora, reforçando o seu lugar de destaque e a oferta da carta, a ZeroZero lança, nos espaços do Príncipe Real e Parque das Nações, um menu da estação, o *Mangia Le Stagioni*, cujo foco é “respeitar a época e trabalhar os produtos do momento”, como avança o chef residente, Ricardo Bolas. Assim, a cada trimestre, são evidenciados os ingredientes que se encontram no auge do seu sabor.

A somar à oferta fixa da carta, o *Mangia Le Stagioni* apresenta sempre quatro opções alternativas, nunca antes confeccionadas na pizzeria, entre antipasti ou saladas, pastas ou risotti, pizzas e dolci.

De janeiro a março, há *Bruschetta com taleggio, speck e pere* (8,5€), *Tagliatelle al tartufo nero* (16€), *Pizza funghi Portobello, speck e oregano* (15€) e *Cannoli siciliano al pistacchio* (6€), dois canudos crocantes generosamente recheados com um creme de ricota e pistácio. É possível provar a estação da entrada à sobremesa, ou então selecionando um destes pratos individualmente.

A partir de abril serão apresentadas novas propostas, que fomentam um exercício criativo por parte do chef. O seu desafio é o de casar a estação e os seus ingredientes com os produtos italianos num menu de tempo contado, mas sabor ilimitado.

Com três espaços em Lisboa, a ZeroZero quer continuar a imprimir a sua marca na restauração lisboeta, ao dinamizar regularmente a oferta gastronómica.

Estou disponível para esclarecimentos adicionais ou para agilizar qualquer abordagem editorial. Para descarregar as fotografias deste menu, aceda [aqui](#).

ZeroZero Príncipe Real

Rua da Escola Politécnica 32, 1250-102 Lisboa

ZeroZero Parque das Nações

Alameda dos Oceanos, Lote 2.11.01H, 1990-225 Lisboa

P L A T E F O R M
R U I S A N C H E S

A Multifood é agora Plateform.

A Plateform é um grupo de restauração com ADN 100% português. Uma plataforma que tem como objectivo criar conceitos originais e inovadores que antecipam tendências e onde há lugar para a celeridade do fast casual mas também para a minúcia da alta cozinha.

Criada em 1998 por Rui Sanches, inaugurou no mesmo ano o primeiro restaurante Vitaminas, em Lisboa, marca que se revelou pioneira na restauração saudável em Portugal. A Plateform, ao longo de 21 anos de presença no mercado nacional, é perscrutadora de um caminho alicerçado na inovação, na qualidade e na atenção ao detalhe, com projetos tailor-made que marcaram a cena gastronómica portuguesa, como a steakhouse Sala de Corte, a mercearia delicatessen DeliDelux ou a pizzeria ZeroZero.

Em conjunto com o chef Henrique Sá Pessoa, abriu o restaurante de fine dining Alma (2*Michelin) e o Tapisco, conceito de fusão das cozinhas ibéricas, em Lisboa e Porto. Também na cozinha de autor, a Plateform criou em conjunto com o chef Diogo Noronha o restaurante Pesca. Do seu portfólio de restaurantes, constam 25 marcas, 23 próprias e 2 internacionais. Do centro comercial à rua, da calçada portuguesa às estrelas Michelin, na Plateform criam-se diariamente universos gastronómicos únicos que impulsionam o futuro da restauração em Portugal.

Para mais informações contacte:

AMUSE BOUCHE
+351 211 314 103
geral@amuse-bouche.pt