

ZeroZero

O verão da ZeroZero traz novidades para todos os gostos



Com uma desafogada vista sobre o rio Tejo ou em contacto com a natureza do Jardim Botânico de Lisboa, **os dois espaços da Pizzeria ZeroZero (Parque das Nações e Príncipe Real) são um oásis de tranquilidade** onde é possível degustar o melhor de Itália com toda a segurança e conforto. Mas as razões para regressar à ZeroZero não se ficam por aqui: há novidades na carta a pensar nos adeptos dos pratos mais clássicos, mas também nos que preferem propostas com sabor a verão.

No capítulo das pizzas, a **Gamberi** (19,5 €) entra na carta para arrebatat todas as atenções, juntando ao camarão o tomate, a mozzarella fiordilatte, o tomate cereja marinado e a courgette. As novidades estendem-se também à secção dos Antipasti, com a inclusão da **Bruschetta di Verdure e Provola Affumicata** (6,5€), que junta os legumes da estação ao melhor queijo italiano.

Um paraíso para os verdadeiros apreciadores das melhores iguarias italianas, a ZeroZero tem também boas notícias para os amantes dos pratos mais clássicos. Feita como manda a tradição, com camadas de carne picada, tomate e queijo mozzarella, a **Lasagna Bolognese** (12 €) é outra das adições ao menu.

Entre as chegadas mais aguardadas está a pizza sazonal de figo e presunto, que todos os anos faz as delícias dos muitos apreciadores desta combinação. A **Fichi e Prosciutto Crudo di Parma** (18 €) tem mozzarella fiordilatte, figos e presunto de Parma 18 meses e é uma proposta para aproveitar enquanto as temperaturas mais altas se fazem sentir.

Delícias que podem ser degustadas com a garantia do cumprimento de todas as normas de segurança e higiene nos dois espaços ZeroZero que contam agora com o **selo Clean & Safe, do Turismo de Portugal**. Entre as medidas adotadas, de destacar a ementa de utilização única e digital, a redução da lotação dos restaurantes e o aumento da frequência de limpeza dos espaços e utensílios.

Na ZeroZero, desfruta-se o verão lisboeta com os melhores sabores de Itália!

Para descarregar imagens em alta resolução dos novos pratos e o menu atualizado, aceda [**AQUI**](#).

Obrigado pela ajuda na divulgação desta temática. Estamos disponíveis para qualquer esclarecimento adicional.

ZeroZero Parque das Nações

M: Alameda dos Oceanos, lote 2.11.01H

1990-225, Lisboa

T: 218 957 016

ZeroZero Príncipe Real

M: Rua da Escola Politécnica, 32

1250-102, Lisboa

T: 213 420 091

H: Segunda a sexta 12h-16h e 19h-23h

Sábado a domingo 12h-23h

E: zerozero@pizzeriazerozero.pt

S: www.pizzeriazerozero.pt

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 percursora 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. Do seu portfólio de restaurantes, constam 24 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