

ZERO 60  
Coffee house

MENÙ

FOOD  
&  
DRINK

Via Degli Aceri, 60 - Treviolo (BG)

T. 035 692890

# Caffè & Co.

CAFFÈ	€1,30
CAFFÈ DECAFFEINATO	€1,40
CAFFÈ CON GELATO	€3,00
CAFFÈ CON PANNA	€2,00
CAFFÈ CORRETTO	€1,60
CAFFÈ MAROCCHINO	€1,50
CAFFÈ D'ORZO/GINSENG piccolo	€1,60
CAFFÈ D'ORZO/GINSENG grande	€2,00

CAFFÈ SHAKERATO corretto con Baileys +€0,30	€2,50
CAFFÈ MACCHIATONE	€1,40
LATTE MACCHIATO DECA	€2,20
LATTE MACCHIATO ORZO/GINSENG	€2,50

┌ — — — — — ┐  
| Aggiunta latte di soia/Zymil +€0,20 |  
└ — — — — — ┘

CAPPUCCINO	€1,60
CAPPUCCIO DECAFFEINATO	€1,80
CAPPUCCIO GINSENG/ORZO	€2,00
LATTE BIANCO	€1,50
LATTE BIANCO SOIA	€2,00
LATTE MACCHIATO	€2,00
CIOCCOLATA con panna +€0,50	€4,50
PUNCH mandarino e rum	€3,00
IRISH COFFEE	€5,00
CREMA AL CAFFÈ	€3,50

┌ — — — — — ┐  
| Aggiunta latte di soia/Zymil +€0,50 |  
└ — — — — — ┘



## Bakery

BRIOCHE vegana/integrale/pistacchio +€0,20	€1,50
MINI PASTICCERIA	€1,20
FROLLE	€2,20
PANCAKES con nutella/scriroppo d'acero/ crema al pistacchio, marmellata Con frutta +€1,00	€2,00 Cad.

## Torte

TIRAMISÙ	€4,50
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI	€4,50
CUORE DI CIOCCOLATO	€4,50
TORTINE DELLA NONNA	€4,50



## Yogurt bowl

YOGURT BOWL 1 yogurt, fragole, ananas, frutti di bosco, mandorle, miele	€6,00
YOGURT BOWL 2 yogurt, nocciole/mandorle, fiocchi di avena, kiwi/mela, burro di arachidi	€6,00
YOGURT BOWL 3 yogurt, banana/kiwi/... gocce di cioccolato, noci, miele, semi di chia	€6,00

## Affogati

AFFOGATO caffè, cioccolato, amarena	€6,00
AFFOGATO Baileys, whisky, cognac, vodka	€7,00
BABY AFFOGATO	€3,00

## Frullati

CON FRUTTA FRESCA	€6,00
FRAPPÈ	€5,00

## Macedonie

CLASSICA	€5,00
CON GELATO O PANNA	€6,00

## Tè

PISTACCHIETTO rooibos €3,50  
rooibos, fette di cocco, pistacchi

EARL GREY CITRUS PARADISI bio €3,50  
tè nero, petali di fiordaliso, aroma naturale di bergamotto, pomplemo

COU COU tè verde €3,50  
tè verde, sencha, more, lamponi, fragole e fichi disidratati, petali di peonia

MARZAPANE tè nero €3,50  
tè nero, mandorle, scaglie di cioccolato, pepe rosa, aroma naturale

MARRAKECH rooibos €3,50  
rooibos, nocciole pralinate, cioccolato fondente (lecitina di soia), foglie di menta piperita, aromi naturali

ZENZERINO rooibos €3,50  
rooibos, cubetti di zenzero candito, zenzero in pezzi, scorza di limone, aroma naturale di limone

SUSINA tè verde e oolong €3,50

BREAKFAST tè nero €3,50  
tè nero darjeeling, tè nero ceylon

ROYAL JASMIN tè nero, tè verde €3,50



## Infusi

TISANA relax €3,50  
mélange di erbe e frutta, ideale da bere in ogni momento della giornata

TISANA malvina €3,50  
a base di Malva Silvestris, ricca di mucillagini, preziosa per le sue caratteristiche rinfrescanti e emollienti.

TISANA milady €3,50  
tisana "benessere", dalle note fresche e floreali, ideale per aiutare l'organismo a rifiorire ed eliminare le tossine.

TISANA beautiful me €3,50  
ricco di vitamine e sali minerali. Con tè verde e limone per aiutare l'organismo a mantenere il suo stato di benessere.

TISANA senza stress €3,50  
mélange di erbe officinali. Utile come rimedio naturale, per migliorare l'umore, ridurre ansia e stress

TISANA letizia €3,50  
infuso dalle note fresche e agrumate, dissetante, vitaminico e remineralizzante

TISANA detox €3,50  
Miscela di erbe per favorire i benefici effetti detossinanti, aiutando il corpo a mantenere un buono stato di salute.

TISANA dopocena bio €3,50  
ideale da bere dopo i pasti per favorire le funzioni digestive. Ottima da bere anche fredda come dissetante.

TISANA dormi e sogna €3,50  
mélange di erbe e frutta dalle note fresche e vanigliate

## Birre in bottiglia artigianali

HACKER PSCHORR WEISSBIER €6,00  
birra tedesca ad alta fermentazione.  
Stile weizen 5,5% (50 cl)

HACKER PSCHOOR KELLER €6,00  
birra tedesca a bassa fermentazione.  
Stile keller 5,5% (50 cl)

## Birre in bottiglia

CORONA €4,00

CERES €4,00

## Birre alla spina artigianali

BIRRA BIONDA TEDESCA (0,2 cl) €3,00

BIRRA BIONDA TEDESCA (0,4 cl) €5,00

BIRRA ROSSA BOCK (0,3 cl) €5,00  
Birificio Castelli



LE NOSTRE BIRRE

## Bevande

BIBITE IN BOTTIGLIA €3,50

RED BULL €4,00

BIBITE IN LATTINA €3,00

SPREMUTA ARANCIA/POMPELMO €4,00

SCIROPPI CON ACQUA €1,80  
granatina, menta, amarena  
fragola, orzata

SCIROPPI CON LATTE €2,00

ACQUA MINERALE (1l) €2,50

ACQUA MINERALE (1/2l) €1,20

BICCHIERE DI MINERALE €0,50

SUCCHI DI FRUTTA €3,00

ace, ananas, pera, pesca, albicocca,  
arancia, pompelmo, mirtillo

BIBITE E SUCCHI

## Aperitivi

SPRITZ Aperol/Campari/Select prosecco, soda	€7,00
HUGO prosecco, soda, liquore sambuco, lime, menta	€7,00
AMERICANO Campari, vermouth, soda	€7,00
NEGRONI Campari, vermouth, gin	€7,00
COFFEE NEGRONI Campari di caffè, vermouth, gin	€7,00
MILANO TORINO vermouth punte mes, campari	€6,00

PIMM'S Pimm's joy, ginger ale	€7,00
MOSCOW MULE Vodka, lime, ginger beer	€7,00
BOULEVARDIER Bordon Whiskey, vermouth, campari	€7,00
DRY MARTINI gin, vermouth Dry	€7,00
FRENCH MULE lime, liquore sambuco, ginger beer	€7,00

Il prezzo può variare se utilizzati  
prodotti premium su richiesta.

## Analcolici

CRODINO	€5,00
SANBITTER	€5,00
SHIRLEY TEMPLE ginger ale, granatina	€6,00
SPICY PASSION passion fruit, lime, ginger beer	€6,00
FLORIDA arancia, pompelmo, lime, zucchero	€6,00
COCONUT SUMMER cocca, mela verde, ananas	€6,00

\*Note per l'aperitivo

Aperitivo con bibita	€6,00
Aperitivo con birra media	€6,00
Aperitivo con birra in bottiglia	€6,00
Aperitivo con birra piccola	€5,00



HAPPY HOUR

ZERO60  
Coffee house

## Cocktail

ESPRESSO MARTINI vodka, kahlúa, zucchero liquido, shot espresso	€7,00	COSMOPOLITAN vodka citron, triple sec, succo lime, succo mirtillo	€7,00
GIN FIZZ gin, succo limone, zucchero, soda	€7,00	LONG ISLAND rum, gin, vodka, triple sec, succo limone, zucchero, top cola	€7,00
MANHATTAN Rye whiskey, vermouth, angostura	€7,00	MOJITO rum bianco, zucchero di canna, menta, lime, soda	€7,00
OLD FASCHIONED Bourbon whiskey, zucchero, angostura	€7,00	RUM COOLER rum bianco, lime, fette arancia, zucchero di canna, ginger ale	€7,00

## Gin

PLYMOUTH LONDON DRY	€10,00	POLI MARCONI DRY GIN 46 stile mediterraneo	€10,00
BULLDOG LONDON DRY	€10,00	GIN MARE	€10,00
BROKER'S LONDON DRY GIN	€10,00	CUBICAL KISS	€10,00
GIN DEL PROFESSORE	€10,00	BROCKMANS GIN	€10,00
IMEA GINEPRINA D'OLANDA	€10,00		
MALFY ARANCIA/POMPLEMO	€10,00		
DOLCE VITA GIN BERGAMOTTO	€10,00		
GIN HENDRICK'S	€10,00		
HAYMAN'S PEACH & ROSE CUP	€10,00		
BIG GINO EXOTIC DREAMS	€10,00		
NORDÉS GIN	€10,00		

BETTER THINGS ARE COMING



## Whisky & Whiskey

ARDBEG 10Y Scozia	€10,00
OBAN 14Y Scozia	€10,00
TULLAMORE DEW Irlanda	€6,00
TALISKER Scozia	€8,00

AKASHI Giappone	€8,00
BULLEIT BOURBON U.S.A.	€7,00
BULLEIT RYE U.S.A.	€7,00
JACK DANIEL'S USA	€6,00

## Amari

MONTENEGRO	€4,00
BAILEYS	€4,00
BRANCA MENTA	€4,00
FERNET BRANCA	€4,00
SAMBUCA	€4,00
AVERNA	€4,00
DISARONNO	€4,00
BRAULIO	€4,00
AMARO DEL CAPO	€4,00
LIMONCELLO	€3,00
ANIMA NERA	€4,00
JAGERMEISTER	€4,00
JEFFERSON *premium	€5,00

## Brandy/Cognac

VECCHIA ROMAGNA	€4,00
CARDENAL MENDOZA	€7,00
RÉMI MARTINI V.S.O.P.	€8,00



## Grappe

GRAPPA SECCA	€4,00
GRAPPA BARRIQUE	€4,00
GRAPPA MORBIDA	€4,00

## Rum

DON PAPA Filippine	€8,00
DIPLOMATICO MANTUANO Venezuela	€7,00
RON PROHIBIDO Messico	€7,00

## Vodka

CIROC Francia	€7,00
GREY GOOSE Francia	€7,00



## Bollicine

PHILIPPONNAT BRUT RESERVE Metodo champenoise	€65,00	CAVALLERI BRUT Metodo classico	€45,00
SOPHIE BARON BRUT Metodo champenoise	€55,00	MONTE ROSSA BRUT Metodo classico	€40,00
QUADRA SATÉN Metodo classico	€35,00	PROSECCO MOLTELVINI EXTRA DRY Metodo charmat	€30,00
QUADRA ROSÈ Metodo classico	€40,00		
QUADRA BRUT Metodo classico	€30,00		

## Vini rossi

NEBBIOLO OCCHETTI PRUNOTTO Piemonte	€30,00
BARBARESCO PRUNOTTO Piemonte	€45,00
VALCALEPIO LYR ELIGIO MAGRI Lombardia	€25,00
VALCALEPIO PATRIZIO ELIGIO MAGRI Lombardia	€35,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOMINI VENETI Veneto	€30,00
AMARONE OTTELLA Veneto	€50,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO SABAZIO ANTINORI Toscana	€25,00
ETNA ROSSO PLANETA Sicilia	€30,00
CANNONAU SELLA E MOSCA Sardegna	€25,00

## Vini bianchi

LUGANA OTTELLA Lombardia	€25,00
RIBOLLA GIALLA LUISA EDDI Friuli Venezia Giulia	€25,00
GEWÜRZTRAMINER ST. PAULS Trentino alto Adige	€30,00
GRECO DI TUFO MASTROBERARDINO Campania	€25,00
ETNA BIANCO PLANETA Sicilia	€30,00
VERMENTINO DI GALLURA AIJIA PORPHYRIO Sardegna	€25,00



# WINE

ZERO60 SELECTION

## Piatti freddi

CAPRESE pomodoro, mozzarella, basilico	€7,00
CAPRESE DI BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€8,00
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA	€10,00
CRUDO E MOZZARELLA	€10,00
BRESAOLA E VERDURE GRIGLIATE	€12,00
TACCHINO E VERDURE GRIGLIATE	€12,00
PETTO DI POLLO CON INSALATA	€12,00
PETTO DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE	€15,00

## Delicious Bowl

☼ O60 BOWL riso venere/integrale edamame, avocado, uova, carote julien, pomodoro, tonno, semi di sesamo, salsa di soia	€12,00
☼ SALMON BOWL riso venere/riso integrale carote, avocado, edamame, zucchine julien, salmoncino affumicato, semi di sesamo, salsa di soia	€12,00
☼ GAMBERETTO BOWL riso venere/integrale edamame, carote julien, mais, pomodori, gamberetti, salsa di soia, semi di chia	€12,00
☼ CHICKEN BOWL riso venere/integrale pomodori, mais, carote julien, zucchine julien, petto di pollo, edamame, salsa di soia, maionese	€12,00
☼ VEGAN BOWL 4 riso venere/integrale carote julien, avocado, edamame, ceci, tofu, salsa di soia, semi di chia, mandorle	€12,00

## Primi

SPAGHETTI AL POMODORO* con basilico	€7,00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO*	€7,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ*	€7,00
TAGLIOLINI AI FUNGHI*	€7,00
PIATTO DI GASTRONOMIA fresco e senza conservanti	€8,50

\*surgelato



## Insalatone

DELICATA insalata, pomodoro, mais olive, mozzarella, carote	€8,00
MEDITERRANEA insalata, pomodoro, mozzarella, tonno, mais, gamberetti, carote	€8,00
DELIZIOSA insalata, pomodoro, olive, uovo, tonno, acciughe, mais	€8,00
SPORTIVA insalata, bresaola, scaglie di grana, mais, noci, carote	€8,00
INSALATÙ insalata, wurstel, uova, fontina, olive, maionese	€8,00
GRINTOSA insalata, fagioli, fontina, olive, carote	€8,00

## Panini, piadine, focacce

0.	prosciutto cotto/prosciutto crudo, mozzarella	€6,00	8.	tonno, mozzarella, pomodoro	€7,00
1.	prosciutto crudo, insalata pomodoro, mozzarella/fontina	€7,00	9.	uovo sodo, mozzarella, maionese, pomodori, insalata	€7,00
2.	prosciutto cotto, mozzarella/fontina pomodoro, salsa rosa	€7,00	10.	pomodoro, mozzarella, insalata, origano	€7,00
3.	speck, brie, noci, rucola	€7,00	11.	arrosto di tacchino, insalata, salsa tonnata, fontina	€7,00
4.	bresaola, caprino, rucola, pomodori	€7,00	12.	salame, rucola, pomodorini	€7,00
5.	bresaola, mozzarella, rucola, funghi, salsa tartara	€7,00	13.	mortadella, provolone affumicato, noci, glassa di aceto balsamico, scaglie di grana	€7,00
6.	prosciutto cotto, gamberetti, salsa rosa, insalata	€7,00	14.	cotoletta, fontina, insalata, pomodoro, maionese	€7,50
7.	pomodoro, insalata, origano, salsa tonnata	€6,00	15.	hamburger, insalata, pomodoro, fontina	€7,50

## Piadizze

PIADIZZA 1	passata di pomodoro, mozzarella, origano	€6,00
PIADIZZA 2	passata di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€7,00
PIADIZZA 3	passata di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, crudo, scaglie di grana	€7,00
PIADIZZA 4	passata di pomodoro, mozzarella, brie, verdure grigliate, rucola	€7,00
PIADIZZA 5	passata di pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana, carciofi	€7,00
PIADIZZA 6	passata di pomodoro, salmone affumicato, rucola	€8,00
PIADIZZA 7	passata di pomodoro, speck, brie, noci	€7,00

## Toast

CLASSICO	prosciutto cotto, fontina	€5,00
FARCITO	prosciutto cotto, fontina, farcitura	€5,50
AVOCADO TOAST	*maxi toast premium pane tostato, salmone, avocado fresco, sesamo	€7,00
AVOCADO TOAST CON SALMONE	*maxi toast premium pane tostato, philadelphia, avocado fresco, salmone affumicato, uovo sodo, pomodoro, sesamo	€10,00

# Allergeni



## Glutine

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



## Sedano e derivati

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



## Frutta a guscio

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



## Arachidi e derivati

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



## Pesce e derivati

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



## Soia e derivati

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



## Uova

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



## Latte e derivati

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



## Crostacei e derivati

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



## Lupini e derivati

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



## Semi di sesamo

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



## Senape e derivati

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



## Anidride solforosa

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>)



## Molluschi e derivati

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

# ZERO 60 Coffee house

## SEGUICI SUI SOCIAL

 @060coffeehouse

 @060coffeehouse

 060 Coffee House

ORARI APERTURA

lunedì-domenica dalle 6:30 alle 23:00