



GO ZEN



Ogni dettaglio che ti circonda è
dedicato a te
e all'armonia che ne ricevi.
I colori caldi dell'ambiente,
il comfort dell'arredamento naturale,
i sapori di casa e l'esperienza della
cucina etnica.
L'atmosfera dei giochi di luce,
la cantina a vista,
i profumi delle melasse
d'oriente...

À LA CARTE





EXPRESS YOURSELF

Lo Zen è uno stile di vita,
in armonia con la propria
personalità.

Si può essere eclettici,
sobri, raffinati o hippy:
l'importante è seguire
il proprio sé.

Il So Zen apre le porte
al tuo evento privato,
in esclusiva o
in area riservata.





MENÙ RISTORANTE

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi	12/20
<i>con bruschette miste e confetture</i> <i>plate of cured meats and cheeses with mixed bruschetta and fruit jams</i>	
Caprese rivisitata	12
<i>con gamberi mazzancolle, pomodorini San Marzano essiccati e fior di latte</i> <i>enriched Caprese salad with shrimps, dried cherry tomatoes, mozzarella cheese</i>	
Insalata di mare	12
<i>con molluschi e crostacei</i> <i>Sea food salad with shellfish and crustaceans</i>	

PRIMI PIATTI

Risotto	12
<i>con verdure di stagione e fonduta di provolone del Monaco</i> <i>italian risotto with greens of the season and provolone cheese fondue</i>	
Paccheri di Gragnano	14
<i>con rana pescatrice e pomodorini del Vesuvio</i> <i>tube-shaped pasta with monkfish and cherry tomatoes</i>	
Linguine alla Nerano	12
<i>con gamberi rossi</i> <i>long pasta with fried aubergines, provolone chees, parmesan and red prawns</i>	

SECONDI PIATTI

Grigliata di Pesce*	20
<i>Mix of grilled fish of the day</i>	
Frittura di gamberi, calamari e alici	18
<i>Mix of fried fish of the day</i>	
Tagliata di manzo	18
<i>con rucola, pomodorini e scaglie di grana</i> <i>Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and grana cheese flakes</i>	
Millefoglie di Manzo	18
<i>con scarola alla napoletana e provola</i> <i>Beef millefeuille with escarole and provola cheese</i>	

PIATTI ARABI

Tajine di manzo	12
<i>con verdure e semi di sesamo</i> <i>beef tagine with greens and sesame seeds</i>	
Tajine di pollo	12
<i>con verdure, albicocche e prugne</i> <i>chicken tagine with greens, apricots and plums</i>	
Couscous di mare	12
<i>con molluschi e crostacei</i> <i>couscous with seafood (seashells and crustaceans)</i>	
Couscous di verdure miste	10
<i>con yogurt, uvetta, mandorle e miele</i> <i>Couscous with mixed vegetables, yogurt, raisin, almonds and honey</i>	





RISTORANTE & LOUNGE

PIZZE

Napoletana	7
<i>pomodoro, origano, aglio with tomatoes, oregano and garlic</i>	
Margherita	7
<i>pomodoro, mozzarella, basilico with tomato sauce, mozzarella and basil</i>	
Salsiccia e friarielli	9
<i>broccoli, salsiccia, mozzarella with wild broccoli, pork sausage and mozzarella</i>	
Bufalina	10
<i>pomodorini del piennolo, mozzarella di bufala, basilico with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil</i>	
Primavera	10
<i>mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, grana with cherry tomatoes, rocket, cold cut, grana cheese flakes</i>	
Ortolana	8
<i>misto di verdure al forno, mozzarella with oven baked vegetables and mozzarella cheese</i>	
Cielo*	10
<i>pomodorini, porcini, salsiccia, mozzarella, grana with cherry tomatoes, pork sausage, mozzarella and grana cheese flakes</i>	
Cenerentola	11
<i>datterino giallo, crema di zucchine, provola, grana with yellow cherry tomatoes, aubergines' cream, provola cheese and grana cheese flakes</i>	
So Zen	10
<i>melenzane al forno, provola affumicata, pancetta, grana with oven baked eggplants, smoked provola cheese, bacon and grana cheese flakes</i>	
Mare e Monti*	12
<i>crema di zucchine, gamberetti, scaglie di limone, mozzarella, grana with aubergines' cream, prawns, lemon skin, mozzarella and grana cheese flakes</i>	
Profumo d'estate	10
<i>base di rucola, fesa di tacchino, pomodorino giallo, mozzarella, formaggio all'uscita base of rocket, turkey thigh, yellow cherry tomatoes, mozzarella, cheese</i>	





DESSERT

Tagliata di frutta mista di stagione _____ 7
sliced mixed fruit of season

DOLCI MADEMOISELLE CHARLOTTE

Selezione dessert **Mademoiselle Charlotte**, curata dal maestro pasticciere **Graziano Notarnicola**.

Golosità delicate e raffinate rendono omaggio all'arte pasticciera italiana e francese, che può esprimersi soltanto attraverso l'unione dei migliori ingredienti con la sapienza e la sensibilità di chi la realizza.

Exquisite and fine delicacies pay homage to the Italian and French pastry art, which can only be expressed through the union of the best ingredients with the wisdom and sensitivity of those who make it.

Opéra _____ 7
Biscotto alle mandorle, mousse al caffè e ganache al cioccolato fondente profumata al Rhum
Almond cookie, coffee mousse and dark chocolate ganache flavored with rum

Tarte au Citron _____ 7
Biscotto di pasta frolla, crema di limone intensa, meringa morbida caramellata profumata al lime
Shortcrust pastry biscuit, intense lemon cream, soft meringue caramelized and scented with lime

Café Charlotte _____ 7
Cremoso al mascarpone con biscotto al cacao e caffè espresso
creamy mascarpone with cocoa biscuit and espresso

Esotico _____ 7
Mousse al mascarpone e limone, cuore morbido al mango e passion fruit, croccante al cioccolato bianco e riso soffiato
mascarpone cheese and lemon mousse, filled with mango and passion fruit puree, white chocolate and puffed rice brittle

Cocco & Lampone _____ 7
Mousse al latte di cocco, cuore morbido al lampone e biscotto al cacao
coconut milk mousse, filled with soft raspberry puree and cocoa biscuit





LOUNGE

TAPAS E SNACK

Tagliere di salumi e formaggi	12/20
con bruschette miste e confetture <i>plate of cured meats and cheeses with mixed bruschetta and fruit jams</i>	
Gamberi Kataifi	10
con maionese al limone e misticanza <i>kataif style prawns with lemon mayonnaise and rocket pesto</i>	
Burger Buns	9
hamburger di Scottona, provola, bacon e lattuga iceberg <i>hamburger, provola cheese, bacon, iceberg lettuce</i>	
Burger Buns Capri	9
con pomodoro di Sorrento, pesto di basilico e fior di latte <i>tomatoes, pesto, mozzarella cheese</i>	
Cuoppo fritto Napoletano*	8
<i>neapolitan style fritters served in a paper cone</i>	
Patatine fritte*	8
con salsiccia, provola e funghi champignon <i>french fries with fresh sausage, provola cheese and champignon mushrooms</i>	
Patatine fritte*	6
con provola <i>french fries with provola cheese</i>	
Patatine fritte*	4
<i>French fries</i>	

COPERTO 2

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati alla fonte
*some products may be frozen or deep frozen at source

Intolleranze e allergeni

food allergens and intolerances



Pesce
Fish



Molluschi
Shellfish



Latticini
Milk



Glutine
Gluten



Frutta a guscio
Nuts



Crostacei
Crustacean



Arachidi
Peanuts



Lupini
Lupins



Uova
Eggs



Solfiti
Sulphite



Soia
Soya



Sesamo
Sesame



Senape
Mustard



Sedano
Celery





VINI ROSSI E ROSATI

RED AND ROSÉ WINES

CAMPANIA

Aglianico Terra D'Eclano Quintodecimo	90
Lacryma Christi del Vesuvio	7/25
Aglianico Nativ	35
Aglianico	6/20
Taurasi	35
Mojo	25

TOSCANA

Chianti classico	40
Pinot Nero	35
Morellino di Scansano	40

VENETO

Valpolicella Ripasso	33
----------------------	----

PUGLIA

Salice Salentino	30
Nero di Troia	30
Primitivo di Manduria	28

SICILIA

Etna Rosso	50
Nero d'Avola	35

VINI ROSATI

Salento Rosato	28
----------------	----





VINI BIANCHI WHITE WINES

CAMPANIA

Fiano D'Avellino Quintodecimo	70
Greco di Tufo Quintodecimo	64
Fiano Janare	37
Greco di Tufo Torre Varano	32
Lacryma Cristi del Vesuvio	7/25
Falanghina Nativ	35
Falanghina	6/20

PIEMONTE/FRIULI/ALTO ADIGE

Ceretto Blangè	44
Pinot Grigio	39
Traminer Aromatico	33

MARCHE/UMBRIA

Greco di Tufo Torre Varano	34
----------------------------	----

SICILIA

Chardonnay	52
------------	----

BOLLICINE CHAMPAGNES AND CUVÉES

ITALIANE (ITALIAN)

Ferrari	70
Berlucchi	70
Ca' del Bosco	80
Spumante (<i>Italian sparkling wine</i>)	6/30

FRANCESI (FRENCH)

Dom Perignon Vintage	350
Ruinart Brut	150
Bruno Paillard Première Cuvée	150
Moet Imperial	130
Moet Brut Reserve Imperial	130
Moet Ice Imperial	160
Veuve Clicquot	120
Bernard Remy	70





COCKTAIL & DRINK SO ZEN

Fali	10
Triple sec, sciroppo lampone, sciroppo cannella, succo arancia, gin Tanqueray, gin blu <i>Triple sec, raspberry syrup, cinnamon syrup, orange juice, Tanqueray gin, blue gin</i>	
Juice Aperol	10
gin tanqueray, succo di lime, succo arancia, Aperol <i>Tanqueray gin, lime juice, orange juice, Aperol</i>	
Blu mexican	10
Tequila bianca, Tequila mezcal, blu tropical, succo lime, albume <i>White tequila, mezcal tequila, tropical blue, lime juice, egg white</i>	
Relativ Red	10
Vodka vaniglia, rum bianco, sciroppo blackberry, sciroppo lampone, succo limone, succo cranberry <i>Vanilla vodka, white rum, blackberry syrup, raspberry syrup, lemon juice, cranberry juice</i>	
Flower tonic	10
Gin blu, liquore elder flowers, cream de violetta, succo di lime, tè blu flowers <i>Blue gin, elder flowers liqueur, cream de violetta, lime juice, blue flowers tea</i>	

ANALCOLICI SO ZEN NON-ALCOLIC DRINKS

Strawberry Peach	10
succo pesca, sciroppo orzata, succo limone, sciroppo fragola <i>peach juice, orgeat syrup, lemon juice, strawberry syrup</i>	
Lemonaze	10
succo ananas, sciroppo lemongrass, sciroppo granatina, succo limone, top Tassoni <i>pineapple juice, lemongrass syrup, grenadine syrup, lemon juice, Tassoni topping</i>	
Sweet wood	10
sciroppo blackberry, sciroppo lampone, succo limone, succo cranberry <i>blackberry syrup, raspberry syrup, lemon juice, cranberry juice</i>	
Dirty passion fruit	10
sciroppo passion fruit, succo ananas, succo lime, tonica pink, grape fruit <i>passion fruit syrup, pineapple juice, lime juice, pink tonic, grape fruit</i>	





DRINK INTERNAZIONALI

Capiroška	15
vodka, zucchero di canna, lime, soda e menta, frutta a scelta <i>vodka, cane sugar, lime, fruit of your choice</i>	
Mojito	15
vodka, zucchero di canna, lime, frutta a scelta <i>vodka, cane sugar, lime, soda and mint, fruit of your choice</i>	
Americano	10
Campari bitter, Vermouth rosso, Soda selze <i>Campari bitter, red vermouth, soda water</i>	
Gin Tonic	10
Cuba libre	10
Rum 3 anni, succo lime, Coca-Cola <i>Rum 3 years, lime juice, Coca-cola</i>	
Long island ice tea	10
Rum bianco, Vodka, Gin, Triple sec, Sweet e sour, top coca-cola <i>White rum, Vodka, Gin, Triple sec, sweet and sour, coca cola topping</i>	
Negroni	10
Vermouth rosso, Campari bitter, Gin <i>Red vermouth, Campari bitter, Gin</i>	
Japanese ice tea	10
Rum bianco, Vodka, Gin, liquore melone green, Sweet e sour <i>White rum, Vodka, Gin, green melon liqueur, sweet and sour</i>	
Margarita	10
Tequila, Triple sec, succo di lime <i>Tequila, triple sec, lime juice</i>	
Negroni boulevardie	10
Campari bitter, Vermouth rosso, Whisky bourbon <i>Campari bitter, red vermouth, bourbon whisky</i>	
Negroni sbagliato	10
Campari bitter, Vermouth, prosecco	
Gin Lemon	10
gin, lemonsoda / Schweppes	





T NOSTRI SPRITZ OUR SPRITZ

Campari spritz	10
Campari, prosecco, soda	
Aperol spritz	10
Aperol, prosecco, soda	
Italian spritz	10
Limoncello, prosecco, soda	
Passoa Spritz	10
Passoa, prosecco, soda	
Il pirlo	10
Aperol, Campari, prosecco, soda	
Violet spritz	10
Liquore alla violetta, sciroppo alla violetta, prosecco, soda Violet liqueur, violet syrup, prosecco, soda	
Rose Spritz	10
Sciroppo alle rose, prosecco, soda Rose syrup, prosecco, soda	

T NOSTRI GIN PREMIUM OUR GIN PREMIUM AND TONIC WATER

Adamus e tonica: indian	18
Xibal e tonica: indian	18
Brockmans e tonica: grape fruits	16
Arte e tonica: mediterranea	15
Clandestino e tonica: indian	15
Nordes e tonica: elder flowers	15
Number 3 e tonica: mediterranea	15
Opihr e tonica: indian	15
Raw e tonica: mediterranea	15
Hendrix e tonica: mediterranea	13
Mare e tonica: mediterranea	13
Mare Capri e tonica: mediterranea	13
Monkey e tonica: indian	13

ITALIANI PREMIUM ITALIAN PREMIUM

Acque verdi e tonica: mediterranea	16
Sabatini e tonica: elder flowers	16





GIAPPONESI PREMIUM JAPANESE PREMIUM

Kinobi e tonica: indian	18
Ets'u e tonica: mediterranea	16
Jintzu e tonica: grape fruits	16
Roku e tonica: mediterranea	15

BEVANDE BEVERAGE

Acqua naturale (still water) (0,75l)	3
Acqua minerale (Sparkling water) (0,75l)	3
Caffè Espresso	2
Caffè Americano	2
Cappuccino	2

RISTORANTE

BAR

Coca-Cola	4	6
Coca-Cola Zero	4	6
Schweppes lemon	4	6
Schweppes tonica	4	6
Tassoni	4	6
Sprite	4	6
Fanta	4	6
Estatè Pesca	4	6
Estatè Limone	4	6
Gingerbeer	4	6
Redbull	4	6
Succo ananas	4	6
Succo mirtillo	4	6
Succo mela verde	4	6

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

Corona (33cl)	6
Tennents (33cl)	6
Leffe bionda(33cl)	6
Leffe rossa (33cl)	6

DIGESTIVI DIGESTIVES

Classic	4
Special	6





SELEZIONE THÈ (TEA SELECTION) MAISON DU THÉ MARIAGE FRÈRES

Marco Polo <i>black tea</i>	5
Pregiato tè nero gusto fruttato & fiorito	
Thé Sur Le Nil <i>green tea</i>	5
Tè verde al profumo di frutti & d'agrumi	
Casablanca <i>black and green tea</i>	5
Tè nero & verde alla menta, al bergamotto	
Infusi <i>infusions</i>	5

SHISHA LOUNGE

NARGHILÉ (HOOKAH) 25

Il Narghilé è una pipa ad acqua che permette di fumare una preparazione a base di tabacco naturale o aromatizzato alla frutta. Il fumo viene aspirato da un tubo flessibile che passa attraverso un vaso riempito d'acqua. L'acqua rinfresca il fumo e lo rende più dolce.

The Hookah is a water pipe that allows you to smoke a natural or fruit flavored tobacco. The smoke is drawn through a flexible tube that passes in a jar filled with water. The water refreshes the smoke and makes it sweeter.

FRAGRANZE (MOLASSES AVAILABLE):

- **Fragola (Strawberry)**
- **Ciliegia (Cherry)**
- **Mela (Apple)**
- **Pesca (Peach)**
- **Menta (Mint)**

**VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI
UNDER 18 FOBIDDEN**

L'utilizzo di sostanze illecite è assolutamente proibito. Coloro che non rispettano questa regola, saranno segnalati alle autorità competenti.

The use of illicit substances is absolutely prohibited. Those who do not respect this rule will be reported to the competent authorities.





CONOSCI IL GIARDINO DEI SENSI?

È il gioiellino di casa.
A due passi da te trovi un'oasi
amena con pergolato, prato e
vigneto con splendido affaccio su
un'antica villa pompeiana.

Setting strepitoso per il tuo
party bucolico deluxe.



ORGANIZZA IL TUO EVENTO PRIVATO AL TIBERIUS

Chiedi maggiori informazioni ai manager di sala,
scrivici su info@tiberiusonline.com, chiama allo **081.861.35.50**.
Segui gli aggiornamenti su **facebook** e **instagram**.

Il Ristorante & Lounge So Zen fa parte del Tiberius Pompei F&B Venue, una location per eventi con tre sale, due terrazze ed un giardino per feste ed eventi privati:

- **La sala Fior di Cotone**, dallo stile lineare e di tendenza. Uno spazio versatile per party privati e cerimonie trendy, allestita con tavoli per la cena, area lounge e dancefloor.
- **Il Salotto dei Misteri**, dal look sobrio, impreziosito dagli affreschi del maestro Franco Gracco. È la sala che meglio si addice a ricevimenti di gala e professionali. Affaccia su un'ampia terrazza con open kitchen e BBQ.
- **La sala del So Zen e la sua terrazza panoramica**, in stile arabo mediterraneo. Splendido sfondo per spettacoli e feste esclusive.
- **Il Giardino dei Sensi** è il fiore all'occhiello dell'intera struttura con affaccio panoramico sul golfo di Napoli e sul Vesuvio, ma soprattutto **con vista sull'antica Villa di Diomede**. Pergolato, prato e vigneto attrezzati in un setting che è senza dubbio unico nel suo genere.

TIBERIUS
POMPEI

via Villa dei Misteri 7, 80045 Pompei (NA)
www.tiberiusonline.com
seguici su:  



