

Portiamo un forte cambiamento alle regole della pizza, utilizzando tecniche da panificatori creando lievitati di diverse forme e strutture. La pizza contemporanea è il matrimonio fra una fresca materia prima ed una base lievitata. L'equilibrio fra il topping e la base è fondamentale, per questo le nostre pizze contemporanee sono così diverse fra loro:

NUVOLA DI GRANO

Alta e soffice,
si scioglie in bocca



TONDA ROMANA

Leggera, digeribile
e fragrante



DOPPIO TRANCH

Farcitura tra due strati croccanti
che si sciolgono in bocca



TONDA SENZA LIEVITI AGGIUNTI

Sapore intenso di grano,
3 giorni di fermentazione



PIZZA ROCO'S

La Roco's storica
degli anni '90



Per gustarle al meglio e per apprezzare la diversità di ogni impasto da noi realizzato suggeriamo il consumo delle pizze in forma di condivisione, servite quindi una alla volta, così da poterle dividere tra più commensali.
Grazie.


m a t t i a c i c e r o n e

NUVOLA DI GRANO

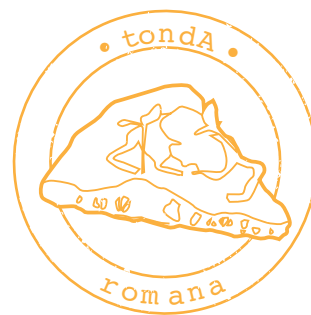
Tipologia d'impasto soffice a pasta alta voluminosa. Realizzato con farine macinate a pietra di tipo 1, utilizzando la tecnica della biga a fermentazione di 18/20 ore per esaltare la friabilità all'esterno e la sofficità all'interno. Consigliata soprattutto in formula di condivisione, viene servita in 8 spicchi.



ALLERGENI

	REGINA Pomodoro San Marzano ristretto, bufala campana DOP, basilico e olio al basilico	1 · 7	€ 19.00
	L'ACCIUGA Crema di broccolo, burrata pugliese, acciuga del Cantabrico, datterino confit, olio al basilico e origano	1 · 4 · 7 · 8	€ 25.00
	LA CRUDO E BURRATA Crudo di Parma 24 mesi, burrata pugliese e olio extravergine del Garda	1 · 7	€ 25.00
	BACON Burrata pugliese, crema di cannellini, cipolla caramellata, all'uscita pancetta croccante	1 · 7	€ 22.00
	RICORDO Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciale di Norcia e pecorino romano	1 · 7	€ 23.00

LA TONDA ROMANA



Tipologia d'impasto che ricorda la classica Pala Romana, quindi con un alto grado d'idratazione realizzato con farine macinate a pietra tipo 1 e integrali. Una lunga fermentazione in massa permette di ottenere una consistenza finale fragrante e croccante. Nella nostra versione viene servita tonda in 8 spicchi.

ALLERGENI

	MARGHERITA 2.0	1 · 7	€ 23.00
	Pomodoro San Marzano ristretto, burrata pugliese, origano e olio al basilico		
	CULATTA	1 · 7	€ 25.00
	Gorgonzola dolce DOP Latini, mozzarella fior di latte Agerola e Culatta nazionale		
	LIGURE	1 · 7 · 8	€ 22.00
	Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, ciuffi di patate e pecorino romano		
	CALABRIA AL NORD	1 · 7	€ 22.00
	Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, Tombea grattugiato e basilico		
	BAGOSS	1 · 7	€ 25.00
	Crema di zucca, mozzarella fior di latte Agerola, friarielli ripassati, guanciale di Norcia e Bagoss		
	CAPRICCIO	1 · 3 · 7	€ 25.00
	Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, carciofi e funghi secondo disponibilità di stagione, olive taggiasche, all'uscita prosciutto cotto Luna Calante e tuorlo marinato grattugiato		
	GAMBERO ROSSO	1 · 2 · 7	€ 35.00
	Burrata pugliese, crudité di gambero* rosso, la sua bisque e mandarino candito		
	MAIALINO	1 · 7	€ 25.00
	Mozzarella fior di latte Agerola, cavolo verza stufato, pancia di maialino cotta a bassa temperatura e pancetta naturale affumicata		
	POLPO ALLA LUCIANA	1 · 7 · 8 · 14	€ 28.00
	Crema di fior di latte Agerola, polpo cotto a bassa temperatura in umido con olive taggiasche e pomodoro San Marzano, broccoletti e mandorle tostate		

*Trattamento di bonifica



TONDA SENZA LIEVITI AGGIUNTI

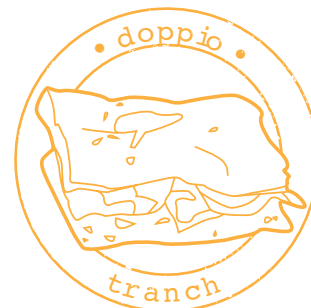
Tecnica d'impasto antica, chiamata idrolisi degli amidi, che comporta un innesto di fermentazione spontanea senza l'aggiunta di alcun lievito.
Risultato? Gusto intenso ben marcato, profumo di grano e un cornicione sorprendentemente voluminoso.
Viene servita in 6 spicchi.

ALLERGENI

	MARINARA	1.7	€ 11.00
	Pomodoro San Marzano, emulsione all'aglio e prezzemolo, origano, basilico e olio al basilico		
	MARGHERITA	1.7	€ 12.00
	Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, origano e olio al basilico		
	BUFALA DOP	1.7	€ 14.00
	Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico		
	L'ORTO	1.7.8	€ 18.00
	Crema di verdura di stagione, mozzarella fior di latte Agerola, Robiola nostrana bresciana, zucca delica, cavolo cappuccio rosso brasato, radicchio rosso e semi di zucca		
	PESTÖM E FRIARIELLI	1.7	€ 17.00
	Mozzarella fior di latte Agerola, pestöm bresciano, cime di rapa ripassate, datterino confit e Maniva grattugiato		
	SCAROLA E ACCIUGA	1.4.7	€ 18.00
	Mozzarella fior di latte Agerola, acciughe di Cetara, scarola riccia, olive taggiasche disidratate, maionese alla colatura di alici e pomodorini		
	LA CRUDO DI PARMA	1.7	€ 18.00
	Pomodoro san marzano, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi		
	LA CARBONARA	1.3.7	€ 18.00
	Mozzarella fior di latte, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e zabaione salato		
	TONNO E TROPEA	1.4.7.10.11	€ 19.00
	Mozzarella fior di latte, tataki di tonno* rosso al sesamo, cipolla marinata, datterino confit e fiocchi di sale maldon		
	DIABLO	1.7	€ 18.00
	Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, nduja di Spilinga, spianata calabra, stracciatella pugliese e composta di peperoncini freschi		

*Trattamento di bonifica

DOPPIO TRANCH



Impasto simile alla Tonda romana ma con lavorazione differente. È una reinterpretazione della tradizionale focaccia romana imbottita, con doppio strato croccante esterno e morbido all'interno.

Si esalta la friabilità!

Viene servita in 4 tranci.

ALLERGENI

MORTADELLA	1 • 7 • 8	€ 15.00
Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale		

LA PORCHETTA	1 • 7 • 10 • 11	€ 16.00
Porchetta artigianale, formaggella Latini, cavolo cappuccio rosso brasato e crema di zucca		

 IL SALMONE	1 • 4 • 7 • 11	€ 15.00
Mozzarella fior di latte Agerola, broccoletti e salmone* affumicato		

PROSCIUTTO E CARCIOFI	1 • 7 • 11	€ 16.00
Formaggella Latini, prosciutto cotto Luna Calante e carciofo secondo disponibilità di stagione		

 VEGETARIANO	1 • 7 • 8 • 11	€ 15.00
Formaggella Latini, crema e verdure secondo stagione e semi misti		

LA PIZZA ROCO'S



La pizza che ci contraddistingue da oltre 25 anni, cotta in teglia nel forno a legna e servita al trancio. Impasto realizzato con farina di grano tenero "00" diretto a lievitazione naturale. La lunga maturazione gli conferisce una struttura soffice ma al tempo stesso fragrante. Per gli amanti della pizza Roco's proponiamo al tavolo tre intramontabili servite al trancio:

ALLERGENI 1/4 1/3

 LA MARGHERITA	1 • 7	€ 6.00	€ 7.50
Salsa di pomodoro e mozzarella fior di latte			

 LA BUFALINA	1 • 7	€ 7.00	€ 8.50
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e all'uscita pomodorini datterino freschi			

LA RUSTICA	1 • 7	€ 7.50	€ 9.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, patate alla julienne aromatizzate al rosmarino e prosciutto cotto			

A seconda della stagionalità e della disponibilità alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine

*Trattamento di bonifica

STEAK - BURGER & CO

ALLERGENI

TOMAHAWK (MINIMO PER 2 PERSONE) € 8.00/hg
40 giorni minimo in Dry Age, marezzatura di grado 4 e taglio di carne volutamente scottona famoso per la sua contraddistinta tenerezza. Servito con contorno della casa, minimo 2 persone

COSTATA LOMBATA DRY AGED (MINIMO PER 2 PERSONE) € 8.00/hg

FILETTO DI MANZO IRLANDESE 1 • 9 € 24.00
200/250 gr circa, servito con salsa al fondo bruno e contorno

CONTROFILETTO DI MANZO INGLESE € 22.00
200/250 gr circa, servito con contorno

HAMBURGER CLASSICO 1 • 3 • 7 • 11 € 17.00
Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa BBQ, cheddar, cipolle caramellate, bacon croccante, insalata e pomodoro

PULLED PORK 1 • 3 • 7 € 18.00
Panino Bun artigianale, spalla di maiale sfilacciata servita con salsa BBQ e la classica insalata americana coleslaw (insalata di cavolo) 10 • 11



HAMBURGER CALABRO 1 • 3 • 7 • 11 € 18.00
Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa piccante, cheddar, cipolla caramellata, nduja di Spilinga, spianata calabra croccante, insalata e pomodoro

STEAK - BURGER & CO

ALLERGENI



HAMBURGER VEGETARIANO

Panino Bun artigianale, hamburger vegetariano di nostra produzione, humus di ceci, insalata e pomodoro

1 • 3 • 7 • 11 € 16.00

HAMBURGER PIEMONTESE

Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa bbq, scamorza affumicata, bacon croccante, insalata e pomodoro

1 • 3 • 7 • 11 € 18.00

GOUJON

Panino Bun artigianale, filetti di pollo panati e fritti, maionese allo zenzero, insalata gentile e pomodoro

1 • 3 • 7 • 11 € 16.00



INSALATA PORTOFINO

Soncino e rucola, avocado, gamberi al vapore, pomodoro condito, burrata e bacon croccante

2 • 7 € 16.00

INSALATA CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodori, olio extravergine d'oliva, origano

€ 14.00

ARANCINO DI RISO

€ 3.00

PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA

€ 4.50

PATATINE STEAKHOUSE

€ 4.00

DOLCI

ALLERGENI

Tiramisù della casa	1•3•7	€ 8.00
Finto affogato al pistacchio salato e cioccolato	3•7•8	€ 8.00
Tortino al cioccolato con cuore caldo accompagnato da una quenelle di gelato artigianale e frutta	1•3•7•8	€ 8.00
Cheesecake ai frutti di bosco	1•3•7	€ 7.00
Panna cotta con caramello salato e amaretti o con frutti di bosco	7	€ 7.00
Gelato mantecato al momento	3•7•8	€ 7.00
Sorbetto mantecato al momento		€ 6.00

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA - RIEGEL

	0,30 lt.	0,50 lt.
Privat (bionda chiara) 5,2°	€ 4.50	€ 6.50
Herren Pils 4,7°	€ 4.50	€ 6.50
Kellerbier 5,0°	€ 4.50	€ 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,50 LT.

Ayinger Keller (bionda) 4,9°	€ 6.50
Ayinger Urweisse (Waizen) 5,8°	€ 6.50
Ayinger Dunkel (scura) 5,0°	€ 6.50
Riegele Privat (bionda chiara) 5,2°	€ 6.50
Riegele Herren (pils) 4,7°	€ 6.50
Birra Felice Vivaldi 4,8°	€ 8.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,75 LT.

32 Via dei Birrai Curmi 5,8°	€ 17.00
32 Via dei Birrai Audace 8,4°	€ 17.00
32 Via dei Birrai Oppale 5,5°	€ 17.00
32 Via dei Birrai Admiral 6,3°	€ 17.00
32 Via dei Birrai Nebra 8,0°	€ 17.00
Baladin Isaac 5,0°	€ 17.00
Baladin Nazionale 6,5°	€ 17.00
Baladin Rock'nroll 7,5°	€ 17.00
Baladin Super Bitter 8,0°	€ 17.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 LT.

Riegele Speziator Hell (doppio malto) 8,5°	€ 4.50
Super 8 Blanche	€ 4.50

SPUMANTI

	Calice	Bottiglia
Franciacorta Pas dosé - Mosnel	€ 7.00	€ 32.00
Franciacorta Extra Brut Francesco I - Uberti		€ 35.00
Franciacorta Rosè Francesco I - Uberti		€ 40.00
Franciacorta Satèn Magnificentia - Uberti		€ 60.00
Franciacorta Pas dosè Sublimis - Uberti		€ 60.00
Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore - Barone Pizzini		€ 70.00
Mattia Vezzola Brut Rosè Metodo Classico - Costaripa		€ 40.00
Mattia Vezzola Brut Metodo Classico - Costaripa		€ 38.00
Mattia Vezzola Grande Annata Rosè 2018 - Costaripa		€ 65.00
Prosecco Valdobbiadene Brut - Serrai La Tordera	€ 5.00	€ 25.00

VINI DA DESSERT

Cielo D'Alcamo Vend. Tardiva - Tenuta Rapitalà	€ 35 / 500ml € 7 / calice
Passito di Pantelleria Ben Ryé – Donnafugata	€ 100 / 750ml € 60 / 375ml € 10 / calice

CHAMPAGNE

	Calice	Bottiglia
Brut - Ruinart		€ 80.00
Blanc de Blancs - Ruinart		€ 110.00
Brut Rosè - Ruinart		€ 110.00
Grand Brut - Perrier - Jouët		€ 80.00
Blason Rosè - Perrier - Jouët		€ 95.00
Belle époque 2013 - Perrier - Jouët		€ 210.00
La Cuveé Brut - Laurent - Perrier		€ 80.00
Cristal 2012 - Louis Roederer		€ 350.00
Cristal 2008 - Louis Roederer		€ 450.00
Brut Vintage 2006 - Dom Pérignon		€ 450.00
Brut Vintage 2012 - Dom Pérignon		€ 350.00
Brut Majeur - Ayala	€ 10.00	€ 70.00

VINI

VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Friuli Isonzo Sauvignon - Lis Neris		€ 31.00
Alpi Retiche Cà Brione - Nino Negri		€ 45.00
Lugana - Cà Lojera	€ 6.00	€ 27.00
Lugana Riserva del lupo - Cà Lojera		€ 45.00
Bolgheri Vermentino Guado Al Tasso - Antinori		€ 48.00
Lugana Le Creete - Otella		€ 27.00
Ribolla Gialla - Schioppetto		€ 30.00
Sauvignon - Schioppetto		€ 35.00

VINI ROSATI

Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosamara - Costaripa	€ 25.00
Riviera del Garda Classico Valtenesi Chiaretto - Sincette	€ 30.00
Riviera del Garda Classico Chiaretto Matilde - Az. Agr. Due Pini	€ 24.00
Diamante - Comincioli	€ 30.00

VINI

VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Barolo Ginestra Casa Matè - Elio Grasso		€ 120.00
Alto Adige Pinot Nero Riserva Mazon - Hofstätter		€ 56.00
Valle d'Aosta Syrah - Les Crêtes		€ 38.00
Riviera del Garda Classico Gropello Sara - Az. Agr. Due Pini	€ 5.00	€ 24.00
Amarone della Valpolicella Classico - Bertani		€ 140.00
Amarone della Valpolicella Valpantena - Bertani		€ 65.00
Valpolicella Ripasso Valpantena - Bertani	€ 6.00	€ 32.00
Lucente - Tenuta Luce		€ 48.00
Chianti Classico - Castello della Paneretta		€ 28.00
Chianti Rùfina Nipozzano Vecchie Viti Riserva - Frescobaldi		€ 34.00
Chianti Rùfina Nipozzano Riserva - Frescobaldi		€ 30.00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi		€ 80.00
Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito - Quintodecimo		€ 180.00
Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo - Quintodecimo		€ 180.00
Terre Siciliane Tancredi - Donnafugata		€ 52.00
Barbera d'Alba Piana - Ceretto		€ 35.00
Nebbiolo d'Alba Bernardina - Ceretto		€ 45.00
Dolcetto D'Alba - Ceretto		€ 30.00
Benaco Bresciano IGT Dinamico - Sincette		€ 28.00
Riviera Del Garda Classico DOC Gropello - Sincette		€ 30.00
Conterno Gattinara Vigna Valfrena - Cantine Nervi		€ 170.00
Conterno Gattinara - Cantine Nervi		€ 80.00
Barbera D'Alba Vigna Francia - Giacomo Conterno		€ 70.00
Barbaresco Martinenga - Tenute Cisa Asinari Dei Marchesi Di Gresy		€ 110.00

BIBITE

BIBITE IN LATTINA 0,33 lt. Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, the limone, the pesca	€ 3.00
BIBITE BIO GALVANINA 0,355 lt. Limonata, gassosa, chinotto	€ 3.50
Acqua minerale 0,75 lt (Elegantia Tavina)	€ 3.00
Caffè	€ 2.00
Caffè corretto	€ 2.50
Decaffeinato	€ 2.00
Decaffeinato corretto	€ 2.50
Infusi	€ 3.00
Coperto	€ 2.50

ALLERGENI

Informazioni inerenti alla presenza di ingredienti considerati allergeni negli alimenti:
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni Regolamento (UE) n.1169/2011;

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

SEGUI I NOSTRI CANALI



rocoslab



rocoslab