

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.

Ogni pizza è studiata per raggiungere un **determinato equilibrio** tra topping e impasto. Proprio per questo motivo, quindi, le pizze **non si possono "personalizzare"**

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, olio al basilico e origano

1·4·7 € 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

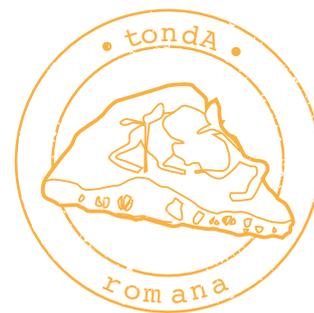
1·7 € 23.00

RICORDO

Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciaie 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 Pomodoro San Marzano ristretto, burrata pugliese, origano e olio al basilico	1·7	€ 23.00
	CULATTA Gorgonzola dolce Dop Latini, mozzarella fior di latte Agerola, funghi misti secondo disponibilità e culatta nazionale	1·7	€ 25.00
	LIGURE Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche e pecorino romano	1·7·8	€ 22.00
	CALABRIA AL NORD Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, tombea grattugiato e basilico	1·7	€ 22.00
	BAGOSS Crema di zucca, mozzarella fior di latte Agerola, friarielli ripassati, guanciale di Norcia e fonduta di Bagoss	1·7	€ 25.00
	CAPRICCIO Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, carciofi e funghi secondo disponibilità di stagione, olive taggiasche, all'uscita prosciutto cotto San Giovanni Luna Calante e bottarga di tuorlo marinato	1·3·7	€ 25.00
	GAMBERO ROSSO Burrata pugliese, crudité di gambero* rosso, puntarelle e bottarga di muggine	1·2·7	€ 35.00
	BRISKET Crema di fior di latte Agerola, cavolo verza stufato, punta di petto di manzo affumicata da noi cotta a bassa temperatura (brisket), il suo fondo bruno e aioli al prezzemolo	1·3·7	€ 30.00
	POLPO ALLA LUCIANA Crema di fior di latte Agerola, polpo cotto a bassa temperatura in umido con olive taggiasche e pomodoro san Marzano, broccoletti e mandorle tostate	1·7·8·14	€ 30.00
	TONNO D'ORIENTE Mozzarella fior di latte, tataki di tonno* rosso marinato alla soia, cipolla marinata, maionese al wasabi	1·4·7·10·11	€ 28.00

*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.

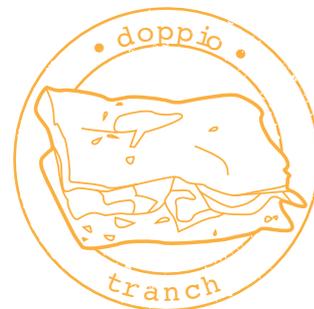
Risultato? Gusto intenso ben marcato, profumo di grano e un cornicione sorprendentemente voluminoso.

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, basilico e olio al basilico		
	BUFALA DOP	1·7	€ 14.00
	Pomodoro San Marzano, bufala campana Dop, datterino confit, basilico e olio al basilico		
	L'ORTO	1·7·11	€ 18.00
	Crema di verdura di stagione, mozzarella fior di latte Agerola, zucca delica, broccolo romanesco, crema di aglio nero e chips di cavolo nero		
	PESTÖM E FRIARIELLI	1·7	€ 18.00
	Mozzarella fior di latte Agerola, pestöm bresciano, cime di rapa ripassate, datterino confit e cacio cavallo stagionato grattugiato		
	SCAROLA E ACCIUGA	1·4·7	€ 18.00
	Mozzarella fior di latte Agerola, acciuga del Cantabrico, scarola riccia, pomodorini, olive taggiasche disidratate e maionese alla colatura di alici		
	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		
	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		

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	€ 16.00
	Mortadella Bologna Igp, puntarelle e stracchino locale		
	LA PORCHETTA	1 · 7 · 8 · 11	€ 16.00
	Porchetta artigianale, formaggella Latini, cime di rapa e crema di zucca		
	IL SALMONE	1 · 4 · 7 · 8 · 11	€ 16.00
	Crema di mozzarella fior di latte Agerola, broccoletti e salmone* affumicato		
	PROSCIUTTO E CARCIOFI	1 · 7 · 8 · 11	€ 16.00
	Formaggella Latini, prosciutto cotto Luna Calante e carciofo secondo disponibilità di stagione		
	VEGETARIANO	1 · 7 · 8 · 11	€ 16.00
	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 "OO" 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, marezatura 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

PLUMA DI PATANEGRA 1·3·7·11 € 29.00
200 gr circa, taglio nobile del maiale tipico della tradizione iberica, distinguibile per la sua prelibatezza, tenerezza e succosità. Servito con patate al forno

HAMBURGER CLASSICO 1·3·7 € 18.00
Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa BBQ, cheddar, cipolle caramellate, bacon croccante, insalata e pomodoro 10·11



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

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

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	€ 8.00
Panna cotta con caramello salato e amaretti o con frutti di bosco	7	€ 8.00
Gelato mantecato al momento	3·7·8	€ 8.00
Sorbetto mantecato al momento		€ 7.00

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA - AUGUSTINER

	0,30 lt.	0,50 lt.
Lagerbier Hell 5,2%	€ 4.50	€ 6.50
Dunkel 5,6%	€ 5.00	€ 7.00
Weissbier 5,4%	€ 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

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 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 Satèn - Mosnel		€ 40.00
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
Franciacorta Supei Dosaggio Zero - Uberti		€ 75.00
Prosecco Valdobbiadene Brut DOCG - La Masottina	€ 5.00	€ 25.00
Franciacorta Satèn - Berlucchi '61		€ 45.00
Franciacorta Extra brut - Berlucchi '61		€ 40.00
Franciacorta Rosé - Berlucchi '61		€ 45.00
Franciacorta Nature 2017 - Berlucchi '61		€ 50.00
Franciacorta · Calice Secondo Disponibilità	€ 7.00	

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

	Bottiglia
Brut - Ruinart	€ 80.00
Blanc de Blancs - Ruinart	€ 110.00
Brut Rosè - Ruinart	€ 110.00
Bollinger Special Cuvée BRUT	€ 100.00
Blason Rosè - Perrier - Jouët	€ 95.00
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	€ 70.00

VINI

VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Cà Marcanda Vistamare - Gaja		€ 60.00
Alpi Retiche Cà Brione - Nino Negri		€ 45.00
Lugana - Cà Lojera	€ 6.00	€ 27.00
Lugana - Le Morette		€ 32.00
Lugana Riserva - Le Morette		€ 30.00
Ribolla Gialla - Schioppetto		€ 30.00
Sauvignon - Schioppetto		€ 35.00
Chablis - Demaine Laroche		€ 45.00

VINI ROSATI

Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosamara - Costaripa		€ 25.00
Riviera del Garda Classico Valtenesi Chiaretto - Sincette		€ 30.00
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
Rosso Toscana - Testamatta		€ 110.00
Amarone della Valpolicella Classico - Bertani		€ 140.00
Amarone della Valpolicella Valpantena - Bertani		€ 65.00
Valpolicella Ripasso Valpantena - Bertani	€ 7.00	€ 35.00
Chianti Rùfina Nipozzano Vecchie Viti Riserva - Frescobaldi	€ 7.00	€ 34.00
Chianti Rùfina Nipozzano Riserva - Frescobaldi	€ 6.00	€ 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
Barbera d'Alba Piana - Ceretto		€ 35.00
Nebbiolo d'Alba Bernardina - Ceretto		€ 45.00
Dolcetto D'Alba - Ceretto		€ 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
Riviera del Garda Classico Gropello Sincette	€ 7.00	€ 35.00

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	€ 4.00
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

