

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 TRANC

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

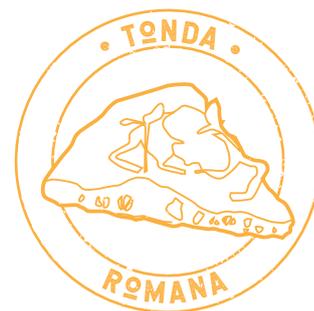
Tipologia d'impasto soffice a pasta alta voluminosa. Realizzato con farine macinate a pietra di tipo 1, utilizzando la tecnica della biga a fermentazione di 18/20 ore per esaltare la friabilità all'esterno e la sofficità all'interno. Consigliata soprattutto in formula di condivisione, viene servita in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



ALLERGENI

	REGINA Pomodoro San Marzano ristretto, bufala campana DOP e olio al basilico	1·7	€ 19.00
	CANTABRICO Crema di pomodoro arrosto, burrata pugliese, acciuga del Mar Cantabrico e polvere di capperi	1·4·7	€ 25.00
	LA CRUDO E BURRATA Crudo di Parma 24 mesi, burrata pugliese e olio EVO del Garda	1·7	€ 25.00
	RICORDO Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciaie 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, Culatta nazionale e composta di fichi	1·7	€ 25.00
	LIGURE Mozzarella fior di latte Agerola, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, cornetti al vapore 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
	CHE PARMIGIANA Crema di melanzane arrosto, mozzarella fior di latte Agerola, melanzane al forno, battuto di datterino semi-dry e basilico, accompagnato da gelato al parmigiano	1·7	€ 25.00
	FIOR DI LUNA Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, all'uscita Prosciutto Cotto San Giovanni Luna Calante e fiori di zucca	1·7	€ 25.00
	BLACK ANGUS Provola affumicata, carpaccio Black Angus salmistrato, tartufo nero estivo, senape e miele	1·2·7	€ 29.00
	TROTA Mozzarella fior di latte Agerola, crema di caprino, trota affumicata, gel all'arancia e mandorle tostate	1·4·6·7	€ 28.00
	GAMBERO ROSSO Burrata pugliese, crudité di gambero* rosso, bottarga di muggine e limone candito	1·2·7	€ 35.00

*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.

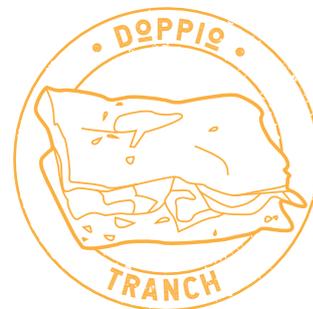
Risultato? Gusto intenso ben marcato, profumo di grano e un cornicione sorprendentemente voluminoso.

Viene servita in 6 spicchi.

ALLERGENI

	MARINARA Pomodoro San Marzano, emulsione all'aglio e prezzemolo, origano e basilico	1·7	€ 11.00
	MARGHERITA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, origano e olio al basilico	1·7	€ 12.00
	BUFALA DOP Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico	1·7	€ 14.00
	DALL'ORTO ESTIVO Crema di melanzane Baba Ganoush, mozzarella fior di latte Agerola, peperone in due consistenze, zucchine alla scapece e ricotta infornata	1·7·11	€ 18.00
	ALICE MARINATA Mozzarella fior di latte Agerola, ricotta locale, alice marinata e crumble di pane tostato aromatizzato al finocchietto	1·4·7	€ 20.00
	LA CRUDO DI PARMA Pomodoro San Marzano, burrata pugliese e Crudo di Parma 24 mesi	1·7	€ 19.00
	LA CARBONARA Mozzarella fior di latte Agerola, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e crema all'uovo	1·3·7	€ 18.00
	TONNO D'ORIENTE Mozzarella fior di latte Agerola, tataki di tonno* rosso marinato alla soia, cipolla in agro e maionese al Wasabi	1·3·4·6·7	€ 21.00
	ASSOLUTO DI ZUCCHINE Crema di zucchine, provola affumicata, zucchine alla scapece e il suo fiore	1·7	€ 18.00
	DIABLO Pomodoro San Marzano, nduja di Spilinga, mozzarella fior di latte Agerola, spianata calabra, stracciatella pugliese e composta di peperoncini freschi	1·7	€ 18.00

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 con pistacchi, cicoria saltata e stracchino locale		
	LA PORCHETTA	1·7·8·10	€ 16.00
	Tuma prealpina, porchetta artigianale e cipolla caramellata		
	IL SALMONE	1·4·7·8	€ 16.00
	Burrata pugliese, crema di zucchine, salmone affumicato e rucola fresca		
	DAL Q.B.	1·7·8	€ 15.00
	Formaggella del Bagnolo stagionata alle erbe aromatiche, friggirelli e confettura di cipolle rosse agrodolci		
	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, mazzatura 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
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 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

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 Riserva del lupo - Cà Lojera		€ 45.00
Lugana - Le Morette		€ 27.00
Lugana Riserva - Le Morette		€ 30.00
Lugana Le Creete - Otella		€ 27.00
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
Ripasso Valpolicella - Speri		€ 35.00
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
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

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

