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.



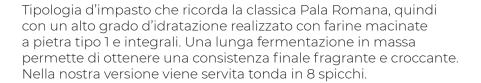
NUVºLA DI GRANº

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 1.7 REGINA € 19.00 Pomodoro San Marzano ristretto, bufala campana DOP, basilico e olio al basilico L'ACCIUGA 1.4.7.8 € 25.00 Crema di broccolo, burrata pugliese, acciuga del Cantabrico, datterino confit, olio al basilico e origano LA CRUDO E BURRATA 1.7 € 25.00 Crudo di Parma 24 mesi, burrata pugliese e olio extravergine del Garda BACON 1.7 € 22.00 Burrata pugliese, crema di cannellini, cipolla caramellata, all'uscita pancetta croccante **RICORDO** 1.7 € 23.00 Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciale di Norcia e pecorino romano

LA TONDA ROMANA





ALLERGENI

| | MARGHERITA 2.0 Pomodoro San Marzano ristretto, burrata pugliese, origano e olio al basilico | € 23.00 |
|------------------|---|---------|
| | CULATTA Gorgonzola dolce DOP Latini, mozzarella fior di latte Agerola e Culatta nazionale | € 25.00 |
| *** | LIGURE Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, ciuffi di patate e pecorino romano | € 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 | € 22.00 |
| | BAGOSS Crema di zucca, mozzarella fior di latte Agerola, friarielli ripassati, guanciale di Norcia e Bagoss | € 25.00 |
| | CAPRICCIO 1.3.7 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 | € 25.00 |
| | GAMBERO ROSSO Burrata pugliese, cruditè di gambero* rosso, la sua bisque e mandarino candito | € 35.00 |
| | MAIALINO Mozzarella fior di latte Agerola, cavolo verza stufato, pancia di maialino cotta a bassa temperatura e pancetta naturale affumicata | € 25.00 |
| \triangleright | POLPO ALLA LUCIANA 1.7.8.14 Crema di fior di latte Agerola, polpo cotto a bassa temperatura in umido | € 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



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, basilico e olio al basilico | € 11.00 |
|-----|--|---------|
| * | MARGHERITA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, origano e olio al basilico | € 12.00 |
| *** | BUFALA DOP Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico | € 14.00 |
| * | L'ORTO 1.7.8 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 | € 18.00 |
| | PESTÖM E FRIARIELLI Mozzarella fior di latte Agerola, pestöm bresciano, cime di rapa ripassate, datterino confit e Maniva grattugiato | € 17.00 |
| | SCAROLA E ACCIUGA Mozzarella fior di latte Agerola, acciughe di Cetara, scarola riccia, olive taggiasche disidratate, maionese alla colatura di alici e pomodorini | € 18.00 |
| | LA CRUDO DI PARMA Pomodoro san marzano, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi | € 18.00 |
| | LA CARBONARA Mozzarella fior di latte, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e zabaione salato | € 18.00 |
| | TONNO E TROPEA Mozzarella fior di latte, tataki di tonno* rosso al sesamo, cipolla marinata, datterino confit e fiocchi di sale maldon | € 19.00 |
| 6 | DIABLO Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, nduja di Spilinga, | € 18.00 |

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 Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale | 1.7.8 | € 15.00 |
| | LA PORCHETTA Porchetta artigianale, formaggella Latini, cavolo cappuccio rosso brasato e crema di zucca | 1.7.10.11 | € 16.00 |
| | IL SALMONE Mozzarella fior di latte Agerola, broccoletti e salmone* affumicato | 1 • 4 • 7 • 11 | € 15.00 |
| | PROSCIUTTO E CARCIOFI Formaggella Latini, prosciutto cotto Luna Calante e carciofo secondo disponibilità di stagione | 1.7.11 | € 16.00 |
| * | VEGETARIANO Formaggella Latini, crema e verdure secondo stagione e semi misti | 1.7.8.11 | € 15.00 |

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:



| | A | LLERGENI | 1/4 | 1/3 |
|---|---|----------|--------|--------|
| * | LA MARGHERITA Salsa di pomodoro e mozzarella fior di latte | 1.7 | € 6.00 | € 7.50 |
| * | LA BUFALINA Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP a all'uscita pomodorini datterino freschi | 1.7 | € 7.00 | € 8.50 |
| | LA RUSTICA Salsa di pomodoro, mozzarella, patate alla julienne aromatizzate al rosmarino e prosciutto cotto | 1.7 | € 7.50 | € 9.00 |

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

STEAK - BURGER & Cº

ALLERGENI

| TOMAHAWK (MINIMO PER 2 PERSONE) 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 | € | € 8.00/hg |
|---|----------------|-----------|
| COSTATA LOMBATA DRY AGED (MINIMO PER 2 PERSONE) | (| € 8.00/hg |
| FILETTO DI MANZO IRLANDESE 200/250 gr circa, servito con salsa al fondo bruno e contorno | 1.9 | € 24.00 |
| CONTROFILETTO DI MANZO INGLESE 200/250 gr circa, servito con contorno | | € 22.00 |
| HAMBURGER CLASSICO Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa BBQ, cheddar, cipolle caramellate, bacon croccante, insalata e pomodoro | 1.3.7.11 | € 17.00 |
| PULLED PORK Panino Bun artigianale, spalla di maiale sfilacciata servita con salsa BBQ e la classica insalata americana coleslaw (insalata di cavolo) | 1·3·7 10·11 | € 18.00 |
| HAMBURGER CALABRO Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa piccante, cheddar, cipolla caramellata, nduja di Spilinga, spianata calabra croccante, insalata e pomodoro | 1.3.7.11 | €18.00 |

STEAK - BURGER & Cº

HAMBURGER VEGETARIANO 1.3.7.11 € 16.00 Panino Bun artigianale, hamburger vegetariano di nostra produzione, humus di ceci, insalata e pomodoro HAMBURGER PIEMONTESE 1.3.7.11 € 18.00 Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa bbq, scamorza affumicata, bacon croccante, insalata e pomodoro **GOUJON** 1.3.7.11 € 16.00 Panino Bun artigianale, filetti di pollo panati e fritti, maionese allo zenzero, insalata gentile e pomodoro INSALATA PORTOFINO 2.7 € 16.00 Soncino e rucola, avocado, gamberi al vapore, pomodoro condito, burrata e bacon croccante INSALATA QUINOA 1.4.7.8 € 15.00 Quinoa, rucola e zucchine alla julienne condite, salmone affumicato, stracciatella pugliese e mandorle tostate

ALLERGENI

D2LCI

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 al cinema con caramello salato e pop corn caramellati | 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 | € 40 / 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 Groppello 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 Groppello - 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 PRODOTI 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

