

# INCIPIIT

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 materia prima fresca, ricercata ed una base lievitata.

Ognuno può interpretare questo punto d'incontro come meglio crede, ma la base lievitata ed il topping devono essere perfetti l'uno per l'altra.

Le nostre pizze contemporanee sono così diverse fra loro:

**TONDA ROMANA**

**TONDA SENZA LIEVITO**

**NUVOLA DI GRANO**

**DOPPIO TRANCH**

**PIZZA ROCO'S**

Per gustarle al meglio e per apprezzare la diversità di ogni impasto da noi realizzato suggeriamo il servizio delle Pizze a modi degustazione, servite una alla volta, così da poter essere condivise.

Grazie

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

# 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 a lievitazione naturale permette di ottenere una consistenza finale fragrante. Nella nostra versione viene servita tonda e ad 8 spicchi.*

## **Calabria al Nord**

€ 17,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, Parmigiano Reggiano e basilico

## **L'incontro**

€ 17,00

Crema di zucca, cicoria ripassata, Bagöss e amaretti sbriciolati

## **Ligure**

€ 18,00

Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, patata schiacciata mantecata all'olio d'oliva e pecorino romano

## **Il Pomodoro**

€ 18,00

Salsa di pomodoro san Marzano ristretta, pomodoro piccadilly arrostito, stracciatella pugliese ed origano

## **San Secondo**

€ 18,00

Pomodoro san Marzano, bufala campana DOP, all'uscita spalla cotta San Secondo

## **Salmone dry**

€ 20,00

Burrata pugliese, cipolla caramellata, salmone marinato dry e dressing alla rapa rossa

## **Maialino**

€ 22,00

Mozzarella fior di latte, spinaci al cartoccio, pancetta di maialino cotta a bassa temperatura e cipolla fondente allo zenzero e salsa di soia

## **Gambero Rosso**

€ 29,00

Burrata pugliese, crudità di gambero rosso provenienza Sicilia, granella di pistacchio e limone candito

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

# TONDA SENZA LIEVITO

**(DISPONIBILE DAL VENERDÌ AL LUNEDÌ)**

*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.*

**Marinara** € 9,00

Pomodoro san Marzano, battuto d'aglio e prezzemolo, acciuga del Mediterraneo, origano ed olio al basilico

**Margherita** € 10,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, origano ed olio al basilico

**Bufala DOP** € 12,00

Pomodoro san Marzano, bufala campana DOP, datterino confit ed olio al basilico

**L'orto** € 14,00

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, zucca a cubetti, robiola stagionata e semi misti tostati

**La carbonara** € 14,00

Mozzarella fior di latte, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e zabaione salato

**La scarola** € 15,00

Pomodoro san Marzano, bufala DOP, acciuga italiana selezione 76, olive taggiasche, scarola saltata e polvere di capperi

**Salsiccia e friarielli** € 15,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia pugliese, friarielli ripassati e scaglie di caciocavallo podolico

**L'autunno** € 15,00

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, porcini spadellati, fonduta di Tombea e confettura alla castagna

**La Crudo di Parma** € 16,00

Pomodoro san Marzano, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi

**Tonno e Tropea** € 18,00

Mozzarella fior di latte, tataki di tonno rosso al sesamo, cipolla in aglio, datterino confit e fiocchi di sale maldon

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

# 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 sofficietà all'interno. Consigliata soprattutto in formula di condivisione!*

## **Regina**

Pomodoro san Marzano ristretto, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico

€ 15,00

## **L'acciuga**

Crema di broccoli, burrata pugliese, acciuga del Cantabrico, crumble al rosmarino, datterino confit, olio e origano

€ 20,00

## **Ricordo**

Burrata pugliese, crema di fave, cicoria coltivata ripassata, all'uscita guanciaie di Norcia e pecorino romano

€ 20,00

## **Sognando l'Oriente**

Burrata pugliese, tartare di tonno rosso, dressing al miso, scorza di limone, scaglie di mandorle e caviale di Wasabi

€ 25,00

## **La crudo e burrata**

Crudo di Parma 24 mesi, burrata pugliese e olio extravergine del Garda

€ 25,00

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

# DOPPIO TRANCH

*Stesso impasto della Tonda Croccante ma con lavorazione differente.  
È una reinterpretazione della tradizionale focaccia romana imbottita,  
con doppio strato croccante ottenuto dalla lunga maturazione in massa.  
Si esalta la friabilità esterna! Viene servita in 4 tranci.*

<b>Mortadella</b>	€ 10,00
Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale	
<b>Il salmone</b>	€ 11,00
Burrata pugliese, crema di broccolo, salmone dry* e porro fritto	
<b>La porchetta</b>	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, porchetta artigianale, cipolla caramellata e senape	
<b>Jamon iberico cotto</b>	€ 13,00
Mozzarella fior di latte, jamon iberico cotto e Tuma prealpina	

# 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:*

<b>La Margherita</b>	1/4 € 6,00	1/3 € 7,50
Salsa di pomodoro e mozzarella fior di latte		
<b>La Bufalina</b>	1/4 € 7,00	1/3 € 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e all'uscita pomodorini datterino freschi		
<b>La Rustica</b>	1/4 € 7,50	1/3 € 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, patate alla julienne aromatizzate al rosmarino e prosciutto cotto		

*\*Trattamento di bonifica*

# STEAK - BURGER & CO

<b>Tomahawk</b> 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	€ 6,50 /hg
<b>Filetto di manzo Irlandese</b> 200/250 gr circa, servito con salsa al fondo bruno e contorno	€ 23,00
<b>Controfiletto di manzo Inglese</b> 200/250 gr circa, servito con contorno	€ 21,00
<b>Pluma di Patanegra Iberico</b> Taglio nobile del maiale tipico della tradizione iberica, distinguibile per la sua prelibatezza, tenerezza e succosità. Servito con contorno della casa	€ 18,00
<b>Hamburger Classico</b> Panino Bun artigianale, carne selezione Premium , salsa BBQ, cheddar, cipolle caramellate, bacon croccante, insalata e pomodoro.	€ 13,00
<b>Pulled Pork</b> Panino Bun artigianale, spalla di maiale sfilacciata servita con salsa BBQ e la classica insalata americana coleslaw (insalata di cavolo).	€ 14,00
<b>Hamburger Calabro</b> Panino Bun artigianale, carne selezione Premium, salsa piccante, cheddar, cipolla caramellata, nduja di Spilinga, spianata calabra croccante, insalata e pomodoro.	€ 13,00
<b>Hamburger Vegetariano</b> Panino Bun artigianale, hamburger vegetariano di nostra produzione, humus di ceci, insalata e pomodoro	€ 13,00
<b>Goujon</b> Panino Bun artigianale, filetti di pollo panati e fritti, maionese allo zenzero, insalata gentile e pomodoro	€ 12,00
<b>Insalata Portofino</b> Soncino e rucola, avocado, gamberi al vapore, pomodoro condito, burrata e bacon croccante	€ 14,00
<b>Insalata quinoa</b> Quinoa, rucola e zucchine alla julienne condite, salmone affumicato, stracciatella pugliese e mandorle tostate	€ 13,00

## DOLCI

Tiramisù della casa	€ 7,00
Finto affogato al pistacchio salato e cioccolato	€ 7,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo accompagnato da una quenelle di gelato al pistacchio e frutta	€ 7,00
Panna cotta al cinema... con caramello salato, gocce di cioccolato e pop corn caramellati	€ 7,00
Meringata ai marroni al profumo di rosmarino	€ 7,00
Cheesecake ai frutti di bosco Biscotto al cacao, cheesecake aromatizzata al lime e salsa ai frutti di bosco	€ 7,00
Gelato mantecato al momento	€ 7,00
Sorbetto mantecato al momento	€ 5,00
Cielo D'Alcamo Vend. Tardiva - Tenuta Rapitalà '17 (al bicchiere)	€ 5,00

## BIBITE

Bibite lattina (Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, the limone, the pesca)	0,33 lt	€ 2,50
Bibite BIO Galvanina (Limonata, gassosa, chinotto)	0,355 lt	€ 3,50
Acqua minerale (Elegantia Tavina)	0,75 lt	€ 2,50

# VINI

## VINI ROSSI

Alto Adige Pinot Nero Riserva Mazon - Hofstätter '16	€ 48,00
Valle d'Aosta Syrah - Les Crêtes '16	€ 28,00
Riviera del Garda Classico Gropello Gropel - Comincioli '15	€ 34,00
Riviera del Garda Classico Valtenesi Leonardo - Az. Agr. Giardini Conti Thun '18	€ 23,00
Riviera del Garda Classico Il Valtenesi - Az. Agr. Pasini San Giovanni '18	€ 19,00
Riviera del Garda Classico San Gioan i Carati - Az. Agr. Pasini San Giovanni '13	€ 28,00
Riviera del Garda Classico Gropello Sara - Az. Agr. Due Pini '18	€ 21,00
Benaco Bresciano Rebo - Franzosi '18	€ 22,00
Benaco Bresciano Rebo - Franzosi (375 ml) '18	€ 13,00
Valpolicella Ripasso sup San Rocco - Tedeschi '16	€ 28,00
Chianti Classico - Castello della Paneretta '15	€ 25,00
Maremma Toscana Lodai - Tenuta Fertuna '15	€ 27,00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi '11	€ 49,00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi '10	€ 58,00
Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito - Quintodecimo '14	€ 180,00
Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo - Quintodecimo '14	€ 180,00
Terre Siciliane Tancredi - Donnafugata '14	€ 49,00
Terre Siciliane Hugonis - Tenuta Rapitala '16	€ 35,00
Sicilia Nadir - Tenuta Rapitala '17	€ 30,00

## VINI BIANCHI

Alto Adige Gewürztraminer Joseph - Hofstätter '18	€ 25,00
Friuli Isonzo Sauvignon - Lis Neris '18	€ 27,00
Sudtirol Sauvignon Blanc Contessa Lene - Conti Thun '17	€ 36,00
Alpi Retiche Cà Brione - Nino Negri '18	€ 31,00
Lugana - Olivini '18	€ 19,00
Lugana - Cà Lojera '18	€ 20,00
Lugana - Il Lugana - Az. Agr. Pasini San Giovanni '18	€ 21,00
Lugana - Il Lugana - Franzosi '18	€ 22,00
Lugana - Riserva del Lupo - Ca' Lojera '15	€ 26,00
Perli - Comincioli '18	€ 24,00
Garda Riesling Emanuela - Az. Agr. Due Pini '18	€ 21,00

# VINI

## VINI ROSATI

Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosamara - Costaripa '18	€ 20,00
Riviera del Garda Classico Chiaretto Matilde - Az. Agr. Due Pini '18	€ 21,00
Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosa green - Az. Agr. Pasini San Giovanni '18	€ 19,00
Diamante - Comincioli '18	€ 25,00
Calabria Ligrezza - Terre di Balbia '18	€ 25,00
Riviera del Garda Classico Valtenesi Chiaretto Michaela - Giardino Conti Thun '18	€ 19,00

## SPUMANTI - VINI DESSERT

Champagne Brut Mosaïque - Jacquart	€ 58,00
Franciacorta Brut La Scala - Bellavista '13	€ 45,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	€ 28,00
Franciacorta Brut Satèn - Contadi Castaldi	€ 30,00
Brut Franciacorta Golf 1927 - Barone Pizzini	€ 32,00
Metodo Classico Brut Rosè Mattia Vezzola - Costaripa	€ 30,00
Metodo Classico Brut Mattia Vezzola - Costaripa	€ 29,00
Diamante Extra Dry - Comincioli	€ 34,00
Prosecco servo suo - Colsalìz	€ 20,00
Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata '17 375 ml	€ 22,00
Cielo D'Alcamo Vend. Tardiva - Tenuta Rapitalà '17 500 ml	€ 27,00

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Decaffeinato corretto	€ 2,50
Infusi	€ 3,00
Coperto	€ 2,50

# BIRRE

## BIRRE ALLA SPINA

Riegel

- Privat (bionda chiara)	5,2°	} 0,30 lt	€ 3,50
- Herren Pils	4,7°		
- Kellerbier	5,0°	} 0,50 lt	€ 5,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Ayinger Keller (bionda)	4,9°	0,50 lt	€ 6,00
Ayinger Urweisse (Waizen)	5,8°	0,50 lt	€ 6,00
Ayinger Dunkel (scuro)	5,0°	0,50 lt	€ 6,00
Riegele Privat (bionda chiara)	5,2°	0,50 lt	€ 5,50
Riegele Herren (pils)	4,7°	0,50 lt	€ 6,00
Riegele Speziator Hell (doppio malto)	8,5°	0,33 lt	€ 4,00
Simco 3 (IPA)	5,0°	0,33 lt	€ 6,00
Colomba (birra bianca)	5,0°	0,33 lt	€ 6,00
Birra Felice Vivaldi	4,8°	0,50 lt	€ 8,00
Labi la Bianca	4,5°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Dorata	7,0°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Nera	7,0°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Bianca	4,5°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Glutenfree	5,0°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Bionda	4,8°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Rossa	6,5°	0,50 lt	€ 9,00
Labi la Ambrata	6,0°	0,50 lt	€ 9,00
32 Via dei Birrai Curmi	5,8°	0,75 lt	€ 13,00
32 Via dei Birrai Audace	8,4°	0,75 lt	€ 13,00
32 Via dei Birrai Oppale	5,5°	0,75 lt	€ 13,00
32 Via dei Birrai Tre+Due	3,2°	0,75 lt	€ 13,00
32 Via dei Birrai Admiral	6,3°	0,75 lt	€ 13,00
32 Via dei Birrai Atra	7,3°	0,75 lt	€ 13,00
32 Via dei Birrai Nebra	8,0°	0,75 lt	€ 13,00
Baladin Isaac	5,0°	0,75 lt	€ 14,00
Baladin Nazionale	6,5°	0,75 lt	€ 13,00
Baladin Rock'nroll	7,5°	0,75 lt	€ 13,00
Baladin Super Bitter	8,0°	0,75 lt	€ 13,00