

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

I MENÙ DEGUSTAZIONE DI ROCCO'S

Due percorsi pensati da Mattia Cicerone per farti vivere al meglio la nostra pizza in tutte le sue forme. Perfetti da condividere e ideali per chi viene a trovarci per la prima volta... o per chi vuole assaggiare più proposte!

I menù degustazione sono per un minimo di 2 persone e sono da considerarsi per l'intero tavolo. Non sono disponibili il sabato sera.

MENÙ LA PRIMA VOLTA

Entrée di benvenuto

Nuvola Regina

Senza Lieviti Parmigiana

Tonda Romana Calabria al Nord

Doppio Tranch Mortadella

Dolce a scelta:
Cheesecake o gelato artigianale

€ 30 a persona

Escluse bevande e coperto

MENÙ MATTIA CICERONE

Un percorso a sorpresa.

Ogni volta diverso, sempre guidato dall'ispirazione del momento.

Un viaggio tra impasti, cotture e ingredienti di stagione per scoprire la pizza secondo la visione contemporanea di Mattia Cicerone.

€ 40 a persona

Escluse bevande e coperto

STARTERS

ALLERGENI

PIZZETTA A DUE COTTURE

fritta e asciugata in forno

Crema di pomodoro arrosto, pecorino sardo e pepe	1 · 7	€ 5.00
Crema di ricotta, mortadella Favola e scorza di limone	1 · 7	€ 6.00
Burrata pugliese, acciuga del Cantabrico e polvere di capperi	1 · 4 · 7	€ 6.00

ARANCINI DI RISO

Con ragù, piselli, prosciutto, zafferano ed Emmental	1 · 7	€ 4.00
------------------------------------------------------	-------	--------

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. Ideale da condividere!

Viene servita in 6 spicchi.



ALLERGENI



REGINA

Pomodoro San Marzano ristretto, bufala campana DOP e olio al basilico

1 · 7 € 15.00



L'ACCIUGA

Crema di zucchine, burrata pugliese, acciuga del Cantabrico, origano e olio al basilico

1 · 4 · 7 € 19.00

LA CRUDO E BURRATA

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

1 · 7 € 19.00

TANDOORI

Popolare piatto della cucina indiana - Pollo Tandoori sfilacciato e aromatizzato con diverse spezie dell'Asia Meridionale, crema di carote al cumino, salsa yogurt e chutney di mango

1 · 3 · 7 € 19.00



CIPOLLA E TALEGGIO SU IMPASTO AI CEREALI

Cipolla caramellata e stufata, taleggio Latini ed erbe aromatiche

1 · 7 · 8 € 18.00

IL CONSIGLIO
DI MATTIA



TROTA MARINATA SU IMPASTO AI CEREALI

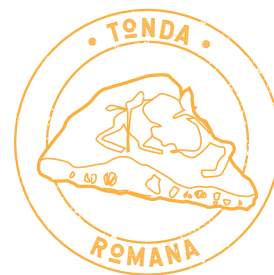
Crema di melanzana al miso bianco, burrata pugliese, trota marinata selezione "Trota oro", le sue uova e polvere di melanzana

1 · 4 · 7 € 20.00

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 e a 6 spicchi.



ALLERGENI

	ESSENZA DI MARINARA Pomodoro San Marzano, emulsione di aglio e prezzemolo, crema d'aglio dolce, Acciuga del Cantabrico, terra d'olive, origano, basilico	1 · 7	€ 18.00
	MARGHERITA 2.0 Pomodoro San Marzano ristretto, burrata pugliese, origano ed olio al basilico	1 · 7	€ 18.00
	CULATTA Gorgonzola dolce DOP LATINI, mozzarella fior di latte Agerola, culatta nazionale e composta di fichi	1 · 7	€ 19.00
	LIGURE Mozzarella fior di latte Agerola, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, cornetti al vapore e pecorino romano	1 · 7 · 8	€ 17.00
	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	€ 17.00
	FIOR DI LUNA Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, all'uscita Prosciutto cotto San Giovanni Luna Calante e fiori di zucca	1 · 7	€ 19.00
	COREGONE <i>Impasto consigliato al Mais</i> Burrata pugliese, scarola riccia, carpaccio di coregone affumicato selezione "Trota oro" e maionese all'aglio nero	1 · 7	€ 25.00
	GAMBERO ROSSO <i>Impasto consigliato al Mais</i> Burrata pugliese, crudités di gambero* rosso, perle di tartufo e zest di limone candito	1 · 2 · 7	€ 30.00

IL CONSIGLIO
DI MATTIA

*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

	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
	SFUMATURE D'ORTO Crema di pomodoro giallo datterino, mozzarella fior di latte Agerola, peperone marinato, zucchine al forno, maionese di carote al cumino e chips di zucchine	1 · 7	€ 18.00
	CANTABRICO Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, acciuga del Cantabrico, olive taggiasche e polvere di capperi	1 · 4 · 7	€ 19.00
	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, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e zabaione salato	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
	DIABLO Pomodoro San Marzano, 'nduja di Spilinga, mozzarella fior di latte Agerola, spianata calabrese, stracciatella pugliese e composta di peperoncini freschi	1 · 7	€ 18.00
	PARMIGIANA <i>Piatto iconico della tradizione italiana</i> - Melanzane alla parmigiana, salsa di pomodoro condita, mozzarella fior di latte Agerola, basilico e spuma di parmigiano	1 · 7	€ 18.00

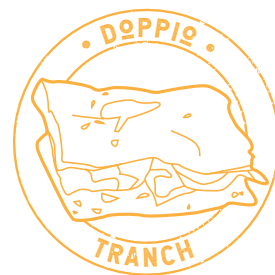
IL CONSIGLIO
DI MATTIA

*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 € 16.00
Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale

LA PORCHETTA 1 · 7 · 8 · 10 · 11 € 16.00
Tuma prealpina, porchetta artigianale e cipolla caramellata

 **IL SALMONE** 1 · 4 · 7 · 8 · 11 € 16.00
Burrata pugliese, crema di zucchine, salmone affumicato e rucola fresca

MANZO ALL'OLIO 1 · 7 € 18.00
Uno dei piatti più antichi della cucina bresciana, salsa verde, manzo brasato, il suo fondo di cottura e giardiniera agrodolce

IL CONSIGLIO
DI MATTIA

 **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 diretto a lievitazione naturale. La lunga maturazione gli conferisce una struttura soffice e al tempo stesso fragrante. La proponiamo al tavolo servita al trancio in 3 varianti:



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 € 9.50
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

COSTATA LOMBATA DRY AGED O FIORENTINA € 8.00/hg
(MINIMO 2 PERSONE)
Servito con contorni della casa

FILETTO DI MANZO IRLANDESE € 24.00
200/250 gr circa, servito con contorno

PLUMA DI PATANEGRA € 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 · 10 € 18.00
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)



HAMBURGER CALABRO 1 · 3 · 7 · 10 € 18.00
Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa piccante, cheddar, cipolla caramellata, nduja di Spilinga, spianata calabra croccante, insalata e pomodoro

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 1 · 3 · 7 · 10 € 12.00

PARMIGIANA DI MELANZANE 7 € 12.00

PER I PIÙ PICCOLI

ALLERGENI

COTOLETTA E PATATINE 1 · 3 € 12.00

STEAK - BURGER & CO

ALLERGENI



HAMBURGER VEGETARIANO

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

1·3·7 € 16.00

HAMBURGER PIEMONTESE

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

1·3·7 € 18.00

GOUJON

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

1·3·7 € 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

7 € 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	3·6·7	€ 8.00
Cheesecake al bicchiere ai frutti di bosco o al mango	1·7	€ 8.00
Gelato mantecato al momento	3·7·8	€ 8.00
Sorbetto mantecato al momento		€ 7.00

SPICCHI DOLCI

	ALLERGENI	
I 3 CIOCCOLATI Impasto fusion tra Tonda Romana e Pan Brioche al cacao, con Namelaka di cioccolato bianco e al latte, sorbetto fondente e coulis di lampone	1·6·7	€ 9.00
VOLEVO ESSERE UN CANNOLO SICILIANO Impasto fusion al cacao, fritto e asciugato in forno, con ricotta di pecora, namelaka al cioccolato, gocce di cioccolato e arancia candita	1·6·7	€ 8.00

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
Moscato d'Asti - Cascina Fiori Oddero Poderi	€ 30 / 750ml

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 Keller (mista) 2,6°	€ 6.00
Privat Riegele (bionda) 5,2°	€ 6.50

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,75 LT.

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 (bianca) 5,1°	€ 4.50
Simco 3 (IPA) 5,0°	€ 6.50
Menabrea Rossa 7,5°	€ 4.50
Bitburger 00 (analcolica)	€ 4.50
Super 8 Export (pilsner senza glutine) 4,8°	€ 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 Saten - 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 · Calice Secondo Disponibilità	€ 7.00	

CHAMPAGNE

	Bottiglia
Bollinger Special Cuvée BRUT	€ 100.00
Cristal 2012 - Louis Roederer	€ 350.00
Brut Vintage - Dom Pérignon	€ 350.00
Brut Majeur - Ayala	€ 70.00
Grande Cuvée Brut - Krug	€ 350.00

VINI

VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Cà Marcanda Vistamare - Gaja		€ 60.00
Lugana - Le Morette	€ 6.00	€ 27.00
Ribolla Gialla - Schioppetto		€ 30.00
Sauvignon - Schioppetto		€ 35.00
Chablis - Demaine Laroche		€ 45.00
Lugana Riserva - Ca' Lojera		€ 44.00
Pinot Bianco DOC - Kurtatsch	€ 6.00	€ 30.00
Gewürztraminer DOC - Kurtatsch		€ 32.00

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
Amarone della Valpolicella Classico - Bertani		€ 140.00
Amarone della Valpolicella Valpantena - Bertani		€ 65.00
Valpolicella Ripasso Valpantena - Bertani	€ 7.00	€ 35.00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi		€ 70.00
Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito - Quintodecimo		€ 180.00
Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo - Quintodecimo		€ 180.00
Barbera d'Alba Piana - Ceretto		€ 30.00
Nebbiolo d'Alba Bernardina - Ceretto		€ 40.00
Dolcetto D'Alba - Ceretto		€ 30.00
Barbaresco Martinenga - Tenute Cisa Asinari Dei Marchesi Di Gresy		€ 100.00
Riviera del Garda Classico Gropello Sincette	€ 7.00	€ 35.00
San Gioan I Carati Riviera del Garda Classico Riserva - Pasini		€ 35.00
Gropel - Comincioli		€ 38.00
Pinot Nero DOC - Kurtatsch	€ 6.00	€ 30.00
Lagrein DOC - Kurtatsch		€ 30.00

BIBITE

BIBITE IN VETRO 0,33 lt. Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, the limone, the pesca, lemonsoda, acqua tonica	€ 3.00
BIBITE BIO SIBI 0,355 lt. Limonata, pompelmo, 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



rocoslab



rocoslab