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 cosi 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, cosi da poterle dividere tra più commensali.
Grazie.

mattia cicerone

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, datterino confit e olio al basilico	1 · 7	€ 18.00
	L'ACCIUGA Crema di broccolo, burrata pugliese, acciuga del cantabrico, crumble al rosmarino, datterino confit, olio al basilico e origano	1 · 4 · 7 · 8	€ 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	€ 22.00
	RICORDO Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciale e pecorino romano	1 · 7	€ 23.00

Coperto € 2.50

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	€ 22.00
IL FIOCCO Gorgonzola dolce DOP Latini, mozzarella fior di latte, fiocco di Langhirano e qualche goccia di cotto di fichi	1 · 7	€ 25.00
LIGURE Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, ciuffi di patate e pecorino romano	1 · 7 · 8	€ 22.00
CALABRIA AL NORD Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, Tombea grattugiato e basilico	1 · 7	€ 20.00
DAL BOSCO Formaggella al tartufo Latini, crema di zucca, funghi porcini spadellati e crumble al cacao, tombea grattugiato	1 · 7	€ 28.00
LUNA CALANTE Pomodoro san marzano, bufala campana, all'uscita prosciutto cotto San Giovanni Luna Calante	1 · 7	€ 22.00
GAMBERO ROSSO Burrata pugliese, cruditè di gambero* rosso, lardo di Patanegra e limone candito	1 · 2 · 7	€ 38.00
MAIALINO Provola di Agerola affumicata, spinaci freschi al cartoccio, pancia di maialino cotta a bassa temperatura, salsa di fondo bruno e pancetta al naturale affumicata	1 · 7	€ 25.00
BATTUTA DI MANZO Tartare di manzo condita, ricotta fresca locale, maionese al tartufo e tuorlo marinato	1 · 3 · 7 · 10	€ 26.00

*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, battuto d'aglio e prezzemolo, origano e olio al basilico	1 · 7	€ 10.00
MARGHERITA Pomodoro san marzano, fior di latte, 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 Crema di broccolo, mozzarella fior di latte Agerola, caprino morbido, zucca al forno, broccolo romanesco, spinacino fresco e nocciole tostate	1 · 7 · 8	€ 17.00
PESTÖM E FRIARIELLI Mozzarella fior di latte Agerola, pestöm condito locale, cime di rapa ripassate, datterino confit e caciocavallo pugliese	1 · 7	€ 17.00
SCAROLA Mozzarella fior di latte Agerola, acciuga di Cetara, scarola ripassata con olive e pinoli , olive taggiasche disidratate e ricotta fresca locale	1 · 4 · 7	€ 18.00
LA CRUDO DI PARMA Pomodoro san marzano, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi	1 · 7	€ 18.00
LA CARBONARA Mozzarella fior di latte, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e zabaione salato	1 · 3 · 7	€ 18.00
TONNO E TROPEA Mozzarella fior di latte, tataki di tonno* rosso al sesamo, cipolla in agro, datterino confit e fiocchi di sale Maldon	1 · 4 · 7 · 10 · 11	€ 18.00
PORCINO Crema di zucca, mozzarella fior di latte Agerola, porcini spadellati, fonduta di Tombea e composta di marroni	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	€ 17.00

*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 Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale	1 · 7 · 8	€ 14.00
LA PORCHETTA Porchetta artigianale, formaggella Latini e cipolla caramellata	1 · 7 · 10 · 11	€ 14.00
IL SALMONE Burrata pugliese, crema di broccolo, salmone* affumicato	1 · 4 · 7 · 11	€ 15.00
PROSCIUTTO E FUNGHI Formaggella Latini al tartufo, bufala campana DOP, prosciutto cotto San Giovanni Luna Calante e funghi secondo disponibilità	1 · 7 · 11	€ 16.00
VEGETARIANO Formaggella Latini, radicchio brasato, zucca in crema e al forno, broccolo romanesco e semi misti	1 · 7 · 8 · 11	€ 14.00

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:

	ALLERGENI	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 e 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

*Trattamento di bonifica

STEAK - BURGER & CO

	ALLERGENI	
TOMAHAWK 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		€ 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	€ 15.00
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	€ 16.00
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	€ 16.00

STEAK - BURGER & CO

		ALLERGENI	
	HAMBURGER VEGETARIANO Panino Bun artigianale, hamburger vegetariano di nostra produzione, humus di ceci, insalata e pomodoro	1 · 3 · 7 · 11	€ 14.00
	HAMBURGER PIEMONTESE Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa bbq, scamorza affumicata, bacon croccante, insalata e pomodoro	1 · 3 · 7 · 11	€ 16.00
	GOUJON Panino Bun artigianale, filetti di pollo panati e fritti, maionese allo zenzero, insalata gentile e pomodoro	1 · 3 · 7 · 11	€ 14.00
	INSALATA PORTOFINO Soncino e rucola, avocado, gamberi al vapore, pomodoro condito, burrata e bacon croccante	2 · 7	€ 15.00
	INSALATA QUINOA Quinoa, rucola e zucchine alla julienne condite, salmone affumicato, stracciatella pugliese e mandorle tostate	1 · 4 · 7 · 8	€ 14.00

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	€ 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
Simco 3 (IPA) 5,0°	€ 6.00
Super 8 Blanche	€ 4.50
28 Gluten free Blonde 6,8°	€ 4.50

SPUMANTI

Franciacorta Pas dosé - Mosnel	€ 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 Extra Brut Animante - Barone Pizzini	€ 35.00
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 - Zardetto	€ 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

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

VINI

VINI BIANCHI

Alto Adige Gewürztraminer Joseph - Hofstätter	€ 30.00
Friuli Isonzo Sauvignon - Lis Neris	€ 31.00
Alpi Retiche Cà Brione - Nino Negri	€ 45.00
Lugana - Cà Lojera	€ 27.00
Lugana Riserva del lupo - Cà Lojera	€ 45.00
Bolgheri Vermentino Guado Al Tasso - Antinori	€ 26.00
Cà Marcanda Vista Mare - Gaja	€ 48.00
Lugana Le Creete - Otella	€ 25.00
Ribolla Gialla - Attems	€ 28.00

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

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	€ 24.00
Amarone della Valpolicella Classico - Bertani	€ 140.00
Amarone della Valpolicella Valpantena - Bertani	€ 65.00
Valpolicella Ripasso Valpantena - Bertani	€ 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 Vigna Valfrena - 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

SEGUI I NOSTRI CANALI

rocoslab rocoslab