

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 ROCO'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

Entrée di benvenuto

Nuvola Crudo e Burrata

Senza Lieviti Assoluto di Zucchine

Tonda Romana Bagolino

Doppio Tranch Manzo all'olio

Dolce a scelta:
Cheesecake o gelato artigianale

€ 40 a persona

Escluse bevande e coperto



ABBINAMENTI LEGGENDARI

Per rendere l'esperienza ancora più unica, puoi accompagnare la tua degustazione con due champagne iconici: Dom Pérignon o Krug

Entrambe le etichette sono disponibili al prezzo speciale di € 250 a bottiglia solo scegliendo il menù degustazione.

STARTERS

ALLERGENI

PIZZETTA A DUE COTTURE

fritta e asciugata in forno

Crema di pomodoro arrosto, pecorino sardo e pepe

Crema di ricotta, mortadella Favola e scorza di limone

Burrata pugliese, acciuga del Cantabrico e polvere di cappero

1 · 7 € 5.00

1 · 7 € 6.00

1 · 4 · 7 € 6.00

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



ACCIUGA

Crema di zucchini, 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

RICORDO

Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata. All'uscita guancia e pecorino romano

1 · 7 € 18.00

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

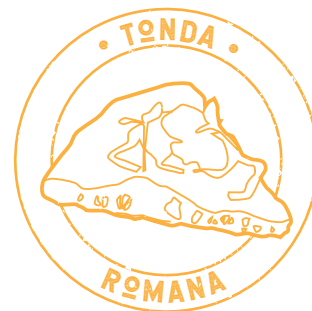
1 · 3 · 7 € 19.00

**IL CONSIGLIO
DI MATTIA**

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

	LA MIA MARINARA	1 · 4 · 7	€ 18.00
Pomodoro San Marzano, emulsione di aglio e prezzemolo, crema d'aglio dolce, acciuga del Cantabrico, "terra" d'olive, origano, basilico e prezzemolo riccio croccante			
	MARGHERITA 2.0	1 · 7	€ 18.00
Pomodoro San Marzano ristretto, burrata pugliese, origano e olio al basilico			
	CULATTA	1 · 7	€ 19.00
Gorgonzola dolce Dop LATINI, mozzarella fior di latte Agerola, culatta nazionale e composta di fichi			
	LIGURE	1 · 7 · 8	€ 17.00
Mozzarella fior di latte Agerola, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, cornetti al vapore e pecorino romano			
	CALABRIA AL NORD	1 · 7	€ 17.00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, tombea grattugiato e basilico			
	TARTARE DI MANZO	1 · 7 · 10	€ 19.00
Crema di ricotta azienda Latini, tartare di manzo condita, porro brasato e fonduta di Camembert al tartufo			
	FIOR DI LUNA	1 · 7	€ 19.00
Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP. All'uscita Prosciutto cotto San Giovanni Luna Calante e fiori di zucca			
	BAGOLINO	1 · 7	€ 19.00
<i>Ricordo di una zuppa montana sulle montagne bresciane</i> Cipolla fondente, Bagòss in due consistenze e olio all'alloro			
	GAMBERO ROSSO	1 · 2 · 7	€ 27.00
Burrata pugliese, crudités di gambero* rosso, chutney di mango e il suo carapace			

IL CONSIGLIO
DI MATTIA

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

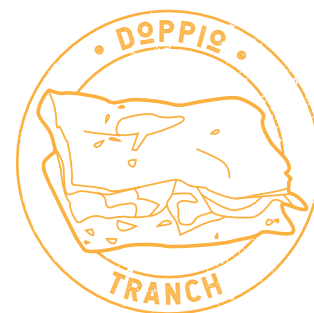
	MARGHERITA Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola e olio al basilico	1 · 7	€ 12.00
	BUFALA DOP Pomodoro San Marzano, bufala campana Dop, datterino confit e olio al basilico	1 · 7	€ 14.00
	SFUMATURE D'ORTO Crema di melanzane al miso bianco, mozzarella fior di latte Agerola, peperone marinato, zucchine al forno, maionese di carote al cumino e porro croccante	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 Agerola, pecorino romano, pancetta Giovanna in 3 cotture 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 · 4 · 6 · 7	€ 21.00
	ASSOLUTO DI ZUCCHINE Crema di zucchine, provola affumicata, zucchine al forno, maionese vegana di 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
	PARMIGIANA <i>Un 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**

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 Favola gran riserva, stracchino locale, cicoria saltata e granella di pistacchio

1 · 7 · 8 € 16.00

LA PORCHETTA

Tuma prealpina, porchetta artigianale e cipolla caramellata

1 · 7 · 8 · 10 · 11 € 16.00



IL SALMONE

Burrata pugliese, crema di zucchine, salmone affumicato e rucola fresca

1 · 4 · 7 · 8 · 11 € 16.00

MANZO ALL'OLIO

Uno dei piatti più antichi della cucina bresciana

Manzo brasato, il suo fondo di cottura, salsa verde e giardiniera agrodolce

1 · 7 € 18.00

**IL CONSIGLIO
DI MATTIA**



VEGETARIANO

Formaggella Latini, crema e verdure secondo stagione e semi misti

1 · 7 · 8 · 11 € 16.00

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 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

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 € 9.50

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

*Trattamento di bonifica

STEAK - BURGER & CO

MENÙ COSTATA per due persone

Entrée

Costata da 1/1.1 Kg

Contorni

€ 60

Escluse bevande e coperto

MENÙ IBERICO per due persone

Entrée

Pluma iberica e costine di Patanegra

Contorni

€ 60

Escluse bevande e coperto

ALLERGENI

TOMAHAWK (MINIMO PER 2 PERSONE)

€ 8.00/hg

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

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 contorno

CONTROFILETTO DI MANZO INGLESE

€ 22.00

200/250 gr circa, servito con contorno

PLUMA DI PATANEGRA

1 • 3 • 7 € 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 consalsa 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

STEAK - BURGER & CO

ALLERGENI



HAMBURGER VEGETARIANO

1 • 3 • 7 € 16.00

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

HAMBURGER PIEMONTESE

1 • 3 • 7 € 18.00

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

GOUJON

1 • 3 • 7 € 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 CAPRESE

7 € 14.00

Mozzarella di bufala, pomodori, olio extravergine d'oliva, origano

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
Panna cotta con caramello salato e amaretti o con frutti di bosco	3•7•8	€ 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

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 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
Franciacorta Satèn - Berlucchi '61		€ 45.00
Franciacorta Extra brut - Berlucchi '61		€ 40.00
Franciacorta Rosé - Berlucchi '61		€ 45.00
Franciacorta Nature 2017 - Berlucchi '61		€ 50.00
Franciacorta • Calice Secondo Disponibilità	€ 7.00	

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
Blanc de Blancs - Ruinart	€ 110.00
Bollinger Special Cuvée BRUT	€ 100.00
Blason Rosè - Perrier - Jouët	€ 95.00
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 - Cà Lojera	€ 6.00	€ 27.00
Lugana - Le Morette		€ 27.00
Lugana Riserva - Le Morette		€ 32.00
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	
Rosso Toscana - Testamatta	€ 100.00	
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	
Conterno Gattinara - Cantine Nervi	€ 80.00	
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	
San Giovanni Frontecasa Riviera del Garda Gropello - Pasini	€ 6.00	€ 25.00
Gropello Sara - Due Pini	€ 6.00	€ 25.00

BIBITE

BIBITE IN LATTINA 0,33 lt. € 3.00
Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, the limone, the pesca

BIBITE BIO GALVANINA 0,355 lt. € 4.00
Limonata, gassosa, chinotto

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