

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.


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




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!

ALLERGENI

REGINA 1·7 € 16.00
Pomodoro san marzano ristretto, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico

 **L'ACCIUGA** 1·4·7·8 € 25.00
Crema di broccolo, burrata pugliese, acciuga del cantabrico, crumble al rosmarino, datterino confit, olio 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 € 20.00
Burrata pugliese, crema di cannellini, cipolla caramellata, all'uscita pancetta croccante

RICORDO 1·7 € 22.00
Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciale e pecorino romano



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 ad 8 spicchi.

ALLERGENI

	MARGHERITA 2.0	1·7	€ 18.00
	Pomodoro san marzano ristretto, burrata pugliese, origano e olio al basilico		
	IL FIOCCO	1·7	€ 25.00
	Gorgonzola dolce DOP Latini, mozzarella fior di latte, fiocco di Langhirano e qualche goccia di cotto di fichi		
	LIGURE	1·7·8	€ 20.00
	Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche, ciuffi di patate e pecorino romano		
	CALABRIA AL NORD	1·7	€ 20.00
	Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, tombea grattugiato e basilico		
	SAN SECONDO	1·7	€ 20.00
	Pomodoro san marzano, bufala campana, all'uscita spalla cotta San Secondo		
	SALMONE E PERA	1·4·7	€ 23.00
	Caprino morbido, salsa dolceforte alla pera e salmone marinato a secco		
	GAMBERO ROSSO	1·2·7	€ 35.00
	Burrata pugliese, crudità di gambero* rosso, crema di cime di rapa ripassate e datterino confit		
	POLPO	1·2·7	€ 32.00
	Provola affumicata, cime di rapa ripassate, polpo laccato grigliato e maionese di datterini		
	MAIALINO	1·7	€ 23.00
	Provola affumicata, spinacio al cartoccio, pancia di maialino cotta a bassa temperatura e pancetta naturale affumicata		
	CAPOCOLLO	1·7	€ 24.00
	Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, capocollo di Martina Franca e carciofi		

*Trattamento di bonifica



TONDA SENZA LIEVITI AGGIUNTI (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.

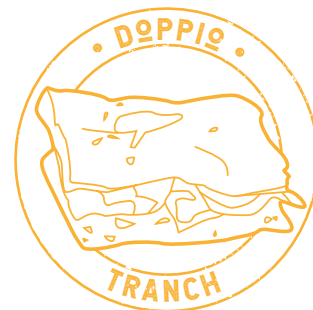
Viene servita in 6 spicchi.

ALLERGENI

	MARINARA	1·7	€ 9.00
	Pomodoro san marzano, battuto d'aglio e prezzemolo, origano e olio al basilico		
	MARGHERITA	1·7	€ 10.00
	Pomodoro san marzano, fior di latte, origano e olio al basilico		
	BUFALA DOP	1·7	€ 12.00
	Pomodoro san marzano, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico		
	L'ORTO	1·7·8	€ 16.00
	Crema di broccolo, caprino morbido, zucca al forno, cavolo nero, spinacino fresco e nocciole tostate		
	SALSICCIA E FRIARIELLI	1·7	€ 16.00
	Mozzarella fior di latte, salsiccia pugliese, cime di rapa ripassate, datterino confit e caciocavallo		
	L'ACCIUGA ITALIANA	1·4·7	€ 18.00
	Pomodoro san marzano, bufala campana DOP, acciuga Italiana selezione 76, olive taggiasche e polvere di capperi		
	LA CRUDO DI PARMA	1·7	€ 17.00
	Pomodoro san marzano, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi		
	LA CARBONARA	1·3·7	€ 16.00
	Mozzarella fior di latte, pecorino romano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, pepe e zabaione salato		
	TONNO E TROPEA	1·4·7 10·11	€ 18.00
	Mozzarella fior di latte, tataki di tonno* rosso al sesamo, cipolla in agro, datterino confit e fiocchi di sale maldon		
	LUCCIO GARDESANO	1·7	€ 18.00
	Crema di ceci, mozzarella fior di latte, Luccio del Garda, emulsione di limone, salsa al prezzemolo e chips di polenta		
	DIABLO	1·7	€ 16.00
	Pomodoro san Marzano, nduja di Spilinga, mozzarella fior di latte Giffoniello, spianata calabra, stracciatella pugliese e composta di peperoncini freschi		

*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	€ 13.00
	Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale		
	LA PORCHETTA	1 · 7 · 10	€ 14.00
	Porchetta artigianale, formaggella Latini e cipolla caramellata		
	IL SALMONE	1 · 4 · 7	€ 14.00
	Burrata pugliese, crema di broccolo, salmone* marinato a secco		
	JAMON IBERICO	1 · 7	€ 15.00
	Jamon iberico cotto e tuma prealpina		
	VEGETARIANO	1 · 7 · 8 · 11	€ 13.00
	Formaggella Latini, radicchio, zucca in crema e al forno, cavolo nero 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 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:

	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

TOMAHAWK € 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 € 8.00/hg

FILETTO DI MANZO IRLANDESE 1 • 9 € 23.00
200/250 gr circa, servito con salsa al fondo bruno e contorno

CONTROFILETTO DI MANZO INGLESE € 21.00
200/250 gr circa, servito con contorno

PLUMA DI PATANEGRA IBERICO € 25.00
Taglio nobile del maiale tipico della tradizione iberica, distinguibile per la sua prelibatezza, tenerezza e succosità. Servito con contorno della casa

HAMBURGER CLASSICO 1 • 3 • 7 • 11 € 14.00
Panino Bun artigianale, 180 gr di scottona italiana, salsa BBQ, cheddar, cipolle caramellate, bacon croccante, insalata e pomodoro

PULLED PORK 1 • 3 • 7 € 15.00
10 • 11
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 • 11 € 15.00
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

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

1 • 3 • 7 • 11 € 13.00

HAMBURGER PIEMONTESE

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

1 • 3 • 7 • 11 € 15.00

GOUJON

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

1 • 3 • 7 • 11 € 13.00



INSALATA PORTOFINO

Soncino e rucola, avocado, gamberi al vapore, pomodoro condito, burrata e bacon croccante

2 • 7 € 14.00



INSALATA QUINOA

Quinoa, rucola e zucchine alla julienne condite, salmone affumicato, stracciatella pugliese e mandorle tostate

1 • 4 • 7 • 8 € 13.00

DOLCI

ALLERGENI

Tiramisù della casa	1 • 3 • 7	€ 7.00
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	€ 7.00
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		€ 5.00
Cielo D'Alcamo Vend. Tardiva - Tenuta Rapitalà '17 (al bicchiere)		€ 5.00

SPUMANTI - VINI DESSERT

Pas dose - Franciacorta Mosnel	€ 32.00
Saten - Franciacorta Mosnel	€ 35.00
Franciacorta Uberti - Francesco I Extra Brut	€ 35.00
Franciacorta Uberti - Francesco I Rosè	€ 40.00
Metodo Classico Brut Rosè Mattia Vezzola - Costaripa	€ 35.00
Metodo Classico Brut Mattia Vezzola - Costaripa	€ 34.00
Metodo Classico Lugana Brut - Hirundo	€ 28.00
Prosecco Valdobbiadene Brut - Zardetto	€ 22.00
Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata '17 375 ml	€ 22.00
Cielo D'Alcamo Vend. Tardiva - Tenuta Rapitalà '17 500 ml	€ 27.00
El Aziz Vend. Tardiva - Fina 500 ml	€ 27.00

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA - RIEGEL

	0,30 lt.	0,50 lt.
Privat (bionda chiara) 5,2°	€ 4.00	€ 6.00
Herren Pils 4,7°	€ 4.00	€ 6.00
Kellerbier 5,0°	€ 4.00	€ 6.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,50 LT.

Ayinger Keller (bionda) 4,9°	€ 6.00
Ayinger Urweisse (Waizen) 5,8°	€ 6.00
Ayinger Dunkel (scura) 5,0°	€ 6.00
Riegele Privat (bionda chiara) 5,2°	€ 6.00
Riegele Herren (pils) 4,7°	€ 6.00
Birra Felice Vivaldi 4,8°	€ 8.00

BIRRE IN LATTINA 0,44 LT.

Vertiga Alchemy (Gluten Free) 5,1°	€ 7.50
Vertiga Alma 6,3°	€ 7.50
Vertiga Bali 4,1°	€ 7.50
Vertiga In Saaz We Trust 5,8°	€ 7.50

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,75 LT.

32 Via dei Birrai Curmi 5,8°	€ 16.00
32 Via dei Birrai Audace 8,4°	€ 16.00
32 Via dei Birrai Oppale 5,5°	€ 16.00
32 Via dei Birrai Admiral 6,3°	€ 16.00
32 Via dei Birrai Nebra 8,0°	€ 16.00
Baladin Isaac 5,0°	€ 16.00
Baladin Nazionale 6,5°	€ 16.00
Baladin Rock'nroll 7,5°	€ 16.00
Baladin Super Bitter 8,0°	€ 16.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 LT.

Riegele Speziator Hell (doppio malto) 8,5°	€ 4.00
Simco 3 (IPA) 5,0°	€ 6.00
Vertiga Bajadera 5,6°	€ 6.00
Vertiga Bislakka 5,7°	€ 6.00
Vertiga Domabianca 4,4°	€ 6.00
Vertiga Moonella (Gluten Free) 4,8°	€ 6.00

VINI

VINI ROSSI

Alto Adige Pinot Nero Riserva Mazon - Hofstätter	€ 48.00
Valle d'Aosta Syrah - Les Crêtes	€ 35.00
Riviera del Garda Classico Il Valtenesi - Az. Agr. Pasini San Giovanni	€ 21.00
Riviera del Garda Classico San Gioan i Carati - Az. Agr. Pasini San Giovanni	€ 28.00
Riviera del Garda Classico Gropello Sara - Az. Agr. Due Pini	€ 22.00
Garda Classico rosso superiore Madér - Selva Capuzzo	€ 29.00
Benaco Bresciano Rebo - Franzosi	€ 22.00
Benaco Bresciano Rebo - Franzosi (375 ml)	€ 13.00
Amarone della Valpolicella classico - Bertani	€ 120.00
Amarone della Valpolicella Valpantena - Bertani	€ 60.00
Valpolicella Ripasso Valpantena - Bertani	€ 30.00
Valpolicella Ripasso superiore Scriani	€ 28.00
Chianti Classico - Castello della Paneretta	€ 25.00
Maremma Toscana Lodai - Tenuta Fertuna	€ 27.00
Tenuta Perano Chianti Classico - Frescobaldi	€ 39.00
Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina Riserva - Frescobaldi	€ 34.00
Nipozzano Chianti Rufina Riserva - Frescobaldi	€ 30.00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi	€ 60.00
Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito - Quintodecimo	€ 180.00
Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo - Quintodecimo	€ 180.00
Terre Siciliane Tancredi - Donnafugata	€ 49.00
Terre Siciliane Merlot - Fina	€ 25.00
Brunello di Montalcino 2015 - San Biagio	€ 45.00
Barbera d'alba doc bio - Ceretto	€ 30.00
Nebbiolo d'alba doc bio - Ceretto	€ 35.00
Barbaresco doc bio - Ceretto	€ 65.00

VINI

VINI BIANCHI

Alto Adige Gewürztraminer Joseph - Hofstätter	€ 28.00
Friuli Isonzo Sauvignon - Lis Neris	€ 29.00
Alpi Retiche Cà Brione - Nino Negri	€ 31.00
Lugana - Cà Lojera	€ 25.00
Lugana - Riserva del Lupo - Ca' Lojera	€ 30.00
Lugana Selva - Selva Capuzza	€ 25.00
Garda Riesling Emanuela - Az. Agr. Due Pini	€ 24.00
Calabria IGT Critone - Librandi	€ 22.00
Antinori Vermentino - Bolgheri	€ 24.00
Terre Siciliane - Fina Taif	€ 25.00
Campo del Soglio - Selva Capuzza	€ 28.00
Ca' Marcanda Vista Mare igp - Gaja	€ 48.00
Le Creete Lugana - Otella	€ 25.00
Ribolla Gialla Igp - Attems	€ 25.00

VINI ROSATI

Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosamara - Costaripa	€ 25.00
Riviera del Garda Classico Chiaretto Matilde - Az. Agr. Due Pini	€ 25.00
Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosa green Az. Agr. Pasini San Giovanni	€ 24.00
Diamante - Comincioli	€ 28.00
Calabria Ligrezza - Terre di Balbia	€ 25.00

CHAMPAGNE

Brut - Ruinart	€ 70.00
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	€ 190.00
Special Cuvee - Bollinger	€ 80.00
Royale Réserve Brut - Philipponnant	€ 80.00
La Cuveé Brut - Laurent - Perrier	€ 75.00
Cristal 2008 - Louis Roederer	€ 350.00
Brut vintage 2006 - Dom Pérignon	€ 350.00

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 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

