

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 Pestöm e friarielli

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

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

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

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, basilico e olio al basilico

1 · 7 € 15.00



L'ACCIUGA

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

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

BACON

Burrata pugliese, crema di cannellini, cipolla caramellata, all'uscita pancetta croccante

1 · 7 · 9 € 18.00

RICORDO

Burrata pugliese, crema di fave, cicoria ripassata, all'uscita guanciale e pecorino romano

1 · 7 · 9 € 18.00



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**



CARCIOFO SU IMPASTO AI CEREALI

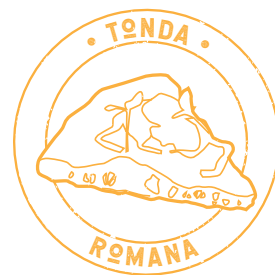
Crema di carciofo, Mozzarella fior di latte, Carciofo ripassato, aglio nero e pecorino

1 · 7 · 8 € 19.00

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 e basilico	1 · 4 · 7	€ 18.00
	MARGHERITA 2.0 Pomodoro San Marzano ristretto, burrata pugliese, origano e olio al basilico	1 · 7	€ 18.00
	CULATTA Gorgonzola dolce d.o.p. Latini, mozzarella fior di latte Agerola, Culatta nazionale e composta di pere	1 · 7	€ 19.00
	LIGURE Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche 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
	BAGOSS Crema di zucca, mozzarella fior di latte Agerola, friarielli ripassati, guanciale e fonduta di Bagoss	1 · 7	€ 19.00
	CAPRICCIO Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, carciofi e funghi secondo disponibilità di stagione, olive taggiasche e all'uscita prosciutto cotto San Giovanni Luna Calante	1 · 7	€ 19.00
	COREGONE <i>Impasto consigliato al Mais</i> Burrata pugliese, cime di rapa ripassate, carpaccio di coregone affumicato e maionese all'aglio nero	1 · 7	€ 23.00
	GAMBERO ROSSO <i>Impasto consigliato al Mais</i> Burrata pugliese, crudité di gambero* rosso, puntarelle e bottarga di muggine	1 · 2 · 7	€ 27.00
	RAGÙ UBRIACO Crema di fior di latte, verza stufata, ragù di Salsiccia Siciliana al finocchietto e Amarone, con cavolo nero e porro, gel all'Amarone e grana padano grattugiato	1 · 7	€ 23.00

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, basilico e olio al basilico

1 · 7 € 12.00



BUFALA DOP

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

1 · 7 € 14.00



SFUMATURE D'ORTO

Crema di verdura di stagione, Mozzarella fior di latte Agerola, zucca delica, radicchio arrostito, crema di aglio nero e nocciole

1 · 7 · 8 € 18.00

PESTÖM E FRIARIELLI

Mozzarella fior di latte Agerola, pestöm bresciano, cime di rapa ripassate, datterino confit e cacio cavallo stagionato grattugiato

1 · 7 € 17.00



SCAROLA E ACCIUGA

Mozzarella fior di latte Agerola, acciuga del cantabrico, Scarola riccia, pomodorini, olive taggiasche disidratate e maionese alla colatura di alici

1 · 4 · 6 · 7 € 18.00

LA CRUDO DI PARMA

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

1 · 7 € 18.00



ASSOLUTO DI CIPOLLA

Provola affumicata, Cipolla in crema, in agro, in polvere, frita e in confettura

1 · 7 € 18.00

**IL CONSIGLIO
DI MATTIA**

LA CARBONARA

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

1 · 3 · 7 € 18.00



DIABLO

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, nduja di Spilinga, spianata calabra, stracciatella pugliese e composta di peperoncini freschi

1 · 7 € 18.00

ZUCCA E SPECK

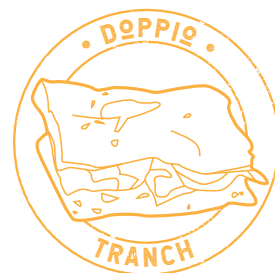
Crema di Zucca, mozzarella fior di latte, funghi champignon, gorgonzola e Speck

1 · 7 € 18.00

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, puntarelle e stracchino locale

1 · 7 · 8 € 16.00

LA PORCHETTA

Porchetta artigianale, formaggella Latini e cipolla caramellata stufata

1 · 7 · 8 · 11 € 16.00



IL SALMONE

Crema di mozzarella fior di latte Agerola, broccoletti e salmone* affumicato

1 · 4 · 7 · 8 · 11 € 16.00

PROSCIUTTO E CARCIOFI

Formaggella Latini, prosciutto cotto luna calante e carciofo secondo disponibilità di stagione

1 · 7 · 8 · 11 € 16.00



VEGETARIANO

Formaggella Latini, crema e verdure secondo stagione e semi misti

1 · 7 · 8 · 11 € 16.00

MANZO ALL'OLIO

Uno dei piatti più antichi della cucina bresciana, salsa verde, manzo brasato, il suo fondo di cottura e giardiniera agrodolce

1 · 7 € 18.00

**IL CONSIGLIO
DI MATTIA**

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 FIORENTINA

per due persone

Entrée

Fiorentina da 1/1.1 Kg

Contorni

€ 60

Escluse bevande e coperto

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

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
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	€ 7.00
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	€ 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

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 - 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	€ 25.00	

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	€ 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