

INCIPIIT

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 materia prima fresca, ricercata ed una base lievitata.

Ognuno può interpretare questo punto d'incontro come meglio crede, ma la base lievitata ed il topping devono essere perfetti l'uno per l'altra.

Le nostre pizze contemporanee sono così diverse fra loro:

TONDA ROMANA

TONDA SENZA LIEVITO

NUVOLA DI GRANO

DOPPIO TRANCH

PIZZA ROCO'S

Per gustarle al meglio e per apprezzare la diversità di ogni impasto da noi realizzato suggeriamo il servizio delle Pizze a modi degustazione, servite una alla volta, così da poter essere condivise.

Grazie


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

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 a lievitazione naturale permette di ottenere una consistenza finale fragrante. Nella nostra versione viene servita tonda e ad 8 spicchi.

Il Pomodoro

€ 18,00

Salsa di pomodoro san Marzano ristretta, pomodoro piccadily arrostito, stracciatella pugliese ed origano

Ligure

€ 16,00

Mozzarella fior di latte, pinoli tostati, pesto genovese, olive taggiasche e pecorino romano

Calabria al Nord

€ 17,00

Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, datterino confit, nduja di Spilinga, ricotta fresca locale, Parmigiano Reggiano e basilico

Sapore vegetariano

€ 16,00

Scamorza affumicata, asparagi e spinacio saltati, radicchio al forno, datterino e parmigiano

San Secondo

€ 18,00

Pomodoro san Marzano, bufala campana, all'uscita spalla cotta San Secondo e datterino confit

Capocollo

€ 22,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, robiola stagionata, carciofi e Capocollo Martina Franca

Gambero e Lardo

€ 29,00

Burrata Pugliese, gambero rosso crudo Sicilia, lardo di Patanegra e arancia candita

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

TONDA SENZA LIEVITO

(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.

Marinara

Pomodoro san Marzano, mayo all'aglio nero, acciuga del Mediterraneo, origano ed olio al prezzemolo

€ 9,00

Margherita

Pomodoro san Marzano, fior di latte, origano ed olio al basilico

€ 10,00

L'orto

Crema di carote, mozzarella fior di latte, zucca al forno, radicchio rosso, robiola stagionata

€ 13,00

Salsiccia e friarielli

Salsiccia pugliese, mozzarella fior di latte, friarielli ripassati, datterini gialli e rossi con scaglie di caciocavallo podolico

€ 13,00

La carbonara

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

€ 14,00

Scarola

Pomodoro san marzano, bufala campana DOP, acciuga del cantabrico, scarola ripassata, olive taggiasche e polvere di capperi

€ 15,00

La Crudo di Parma

Pomodoro san marzano, burrata pugliese e crudo di Parma 24 mesi

€ 16,00

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

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!

Regina

Pomodoro san marzano ristretto, bufala campana DOP, datterino confit e olio al basilico

€ 15,00

L'acciuga

Crema di broccolo, burrata pugliese, acciuga del cantabrico, crumble al rosmarino, datterino confit, olio e origano

€ 20,00

Rosbif

Rosbif all'inglese, crema di sedano rapa, crema di carote, salsa tonnata e capperi

€ 21,00

La crudo e burrata

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

€ 25,00

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

DOPPIO TRANCH

*Stesso impasto della Tonda Croccante ma con lavorazione differente.
È una reinterpretazione della tradizionale focaccia romana imbottita,
con doppio strato croccante ottenuto dalla lunga maturazione in massa.
Si esalta la friabilità esterna! Viene servita in 4 tranci.*

Mortadella	€ 10,00
Mortadella Bologna IGP con pistacchi e stracchino locale	
La porchetta	€ 12,00
Porchetta artigianale, taeggio DOP e gel d'arancia	
Il salmone	€ 11,00
Burrata pugliese, crema di broccolo, salmone fresco* e porro fritto	
“Bonci” and Eggs	€ 10,00
Uova strapazzate alla Gabriele Bonci, asparagi e tuma al Tartufo	

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 due intramontabili servite al trancio:

La Margherita	1/4 € 6,00	1/3 € 7,50
Salsa di pomodoro e mozzarella fior di latte		
La Bufalina	1/4 € 7,00	1/3 € 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e all'uscita pomodorini datterino freschi		
La Rustica	1/4 € 7,50	1/3 € 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, patate alla julienne aromatizzate al rosmarino e prosciutto cotto		

**Trattamento di bonifica*

STEAK - BURGER & CO

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	€ 65,00 /kg
Pluma di Patanegra Iberico Taglio nobile del maiale tipico della tradizione iberica, distinguibile per la sua prelibatezza, tenerezza e succosità Servito con contorno della casa	€ 18,00
Hamburger Classico Panino Bun artigianale, carne selezione Premium , salsa BBQ, cheddar, cipolle caramellate, bacon croccante, insalata e pomodoro.	€ 13,00
Pulled Pork Panino Bun artigianale, spalla di maiale sfilacciata servita con salsa BBQ e la classica insalata americana coleslaw (insalata di cavolo).	€ 14,00
Hamburger Calabro Panino Bun artigianale, carne selezione Premium, salsa piccante, cheddar, cipolla caramellata, nduja di Spilinga, spianata calabra croccante, insalata e pomodoro.	€ 13,00
Hamburger Vegetariano Panino Bun artigianale, hamburger vegetariano di nostra produzione, humus di ceci, insalata e pomodoro	€ 13,00
Salmon Burger Rucola, philadelphia all'aneto e burger di salmone	€ 13,00
Goujon Filetti di pollo panati e fritti, maionese allo zenzero, insalata gentile e pomodoro	€ 12,00
Insalata Portofino Soncino e rucola, avocado, gamberi al vapore, pomodoro condito, burrata e bacon croccante	€ 14,00
Insalata quinoa Quinoa, rucola e zucchine alla julienne condite, salmone affumicato, stracciatella pugliese e mandorle tostate	€ 13,00

DOLCI

Tiramisù della casa	€ 7,00
Finto affogato al pistacchio salato e cioccolato	€ 7,00
Tortino al cioccolato con cuore caldo accompagnato da una quenelle di gelato al pistacchio e frutta	€ 7,00
Panna cotta al cinema... con caramello salato, gocce di cioccolato e pop corn caramellati	€ 6,00
Gelato mantecato al momento	€ 7,00
Sorbetto mantecato al momento	€ 5,00
Variegato esotico semifreddo alla papaya, ananas, passion fruit, mango e croccante al cocco	€ 7,00
Moscato di Pantelleria Kabir - Donnafugata '17	(bottiglia) € 22,00
	(al bicchiere) € 5,00

BIBITE

Bibite lattina (Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, the limone, the pesca)	0,33 lt	€ 2,50
Bibite BIO Galvanina (Limonata, gassosa, chinotto)	0,355 lt	€ 3,50
Acqua minerale (Elegantia Tavina)	0,75 lt	€ 2,50

VINI

VINI ROSSI

Alto Adige Pinot Nero Riserva Mazon - Hofstätter '14	€ 48,00
Valle d'Aosta Syrah - Les Crêtes '16	€ 28,00
Riviera del Garda Classico Gropello Gropél - Comincioli '15	€ 34,00
Benaco Bresciano Rebo Montagü - Leali 16	€ 22,00
Benaco Bresciano Rebo - Franzosi '17	€ 22,00
Benaco Bresciano Rebo - Franzosi (375 ml) '17	€ 13,00
Valpolicella Ripasso sup San Rocco - Tedeschi '16	€ 28,00
Chianti Castiglioni - Marchesi de' Frescobaldi '14	€ 22,00
Chianti Classico - Castello della Paneretta '15	€ 25,00
Chianti Classico Riserva - Castello della Paneretta '14	€ 29,00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi '11	€ 49,00
Brunello di Montalcino Castel Giocondo - Frescobaldi '10	€ 58,00
Taurasi Riserva Vigna Grande Cerzito - Quintodecimo '14	€ 180,00
Taurasi Riserva Vigna Quintodecimo - Quintodecimo '14	€ 180,00
Terre Siciliane Tancredi - Donnafugata '14	€ 49,00
Riviera del Garda Classico Gropello Sara - Az. Agr. Due Pini '18	€ 21,00

VINI BIANCHI

Alto Adige Gewürztraminer Joseph - Hofstätter '18	€ 25,00
Friuli Isonzo Sauvignon - Lis Neris '17	€ 27,00
Lugana - Olivini '17	€ 19,00
Lugana - Cà Lojera '17	€ 20,00
Lugana Montunal - Montonale '17	€ 20,00
Perli - Comincioli '18	€ 24,00
Garda Riesling Emanuela - Az. Agr. Due Pini '18	€ 21,00



VINI

VINI ROSATI

Riviera del Garda Classico Valtenesi Rosamara - Costaripa '17	€ 20,00
Riviera del Garda Classico Chiaretto - Leali '18	€ 18,00
Riviera del Garda Classico Diamante - Comincioli '18	€ 25,00
Riviera del Garda Classico Chiaretto Matilde - Az. Agr. Due Pini '18	€ 21,00

SPUMANTI

Prosecco sup Valdobbiadene Extra Dry Dirupo - Andreola	€ 20,00
Brut Franciacorta Golf 1927 - Barone Pizzini	€ 32,00
Metodo Classico Brut Mattia Vezzola - Costaripa	€ 29,00
Metodo Classico Brut Rosè Mattia Vezzola - Costaripa	€ 30,00
Diamante Extra Dry - Comincioli	€ 34,00
Champagne Brut Mosaique - Jacquart	€ 58,00
Bellavista Vendemmia Brut - Teatro della Scala	€ 45,00
Franciacorta Doc Brùt - Contadi Castaldi	€ 28,00

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,00
Decaffeinato corretto	€ 2,50
Infusi	€ 3,00
Coperto	€ 2,50

ALLERGIE O INTOLLERANZE

Ai sensi del regolamento 1169/2011 si comunica che le preparazioni possono contenere allergeni; lo staff sarà a vostra disposizione per eventuali chiarimenti in base alle vostre esigenze.



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan - noci del Brasile, pistacchi, noci macadamio o del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



SEDANO

e prodotti a base di sedano



SENAPE

e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA

e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l



LUPINO

e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati



CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei



UOVA

e prodotti a base di uova



PESCE

e prodotti a base di pesce



ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi



SOIA

e prodotti a base di soia



LATTE

e prodotti a base di latte incluso lattosio.

Sono compresi latte bovino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato