

# *Roccia ristorante*

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO



# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## ANTIPASTI

SELEZIONE DI TARTARE CON SALSE  
FRUTTATE E AGRUMI

€18

\*ALLERGENI:4,9,14

CANNOLO CON BATTUTO DI SCAMPI AL  
FINOCCHIETTO MARINO E GEL DI VERZA ROSSA  
MARINATA

€20

\*ALLERGENI:1,2,3,9,14

TENTACOLI DI POLPO SCOTTATI SU PATATE  
SCHIACCIATE AL ROSMARINO, POMODORO  
SECCO SOTT'OLIO E CIALDA DI RISO

€16

\*ALLERGENI:4,8,9,1

NOCI DI CAPESANTE, VELLUTATA DI PORRI E  
ZAFFERANO

€18

\*ALLERGENI:1,4,7,13

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO AL  
TIMO SPONTANEO

€15

\*ALLERGENI:4

BURRATA SALENTINA CON MOSAICO DI  
VERDURE IN ALGA NORI E PESTO DI RUCOLA

€14

\*ALLERGENI:7,9

ANTIPASTO MISTO MIN.X2 PERSONE  
(CARRELLATA DI ANTIPASTI COTTI E  
CRUDI)

€60

# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON  
CROSTACEI, PASSATA DI DATTERINI GIALLI,  
STRACCIATELLA SALENTINA, PISTACCHI, E  
BATTUTO DI GAMBERI CRUDI

€22

\*ALLERGENI:1,2,3,4,7,8,9,

SCRIGNI DI BURRATA CON CERNIA,  
VELLUTATA DI SEDANO RAPA E BOTTARGA DI  
MUGGINE

€20

\*ALLERGENI:1,3,4,7,9

SPAGHETTONI (GRANO ANTICO SARAGOLLA)  
CON ALICETTE, FINOCCHIETTO SELVATICO, UVA  
PASSA E PANE AROMATIZZATO

€15

\*ALLERGENI:1,4,9,11,

CALAMARATA CON TOTANI, COZZE E PASSATA  
DI POMODORINI CONFIT

€16

\*ALLERGENI:1,4,9,13

FOGLIE D' ULIVO CON POLPA DI MELANZANE  
AL FORNO, OLIVE LECCINE E CACIO  
SALENTINO

€15

\*ALLERGENI:1,7,9

TAGLIATELLE AL VINO ROSSO CON  
GUANCIALE, CREMA DI RADICCHIO,  
ROBIOLA E OLIO AL TARTUFO

€18

\*ALLERGENI:1,3,7,10

# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## SECONDI

TATAKI DI TONNO AI SEMI DI SESAMO,  
MAIONESE AL WASABI, SALSA TERIYAKI E  
CIPOLLA IN AGRODOLCE

€20

\*ALLERGENI:1,3,4,6,9,10,14

FRITTURA MISTA DEL MEDITERRANEO CON  
FOGLIE DI SEDANO CRISTALLIZZATE E SALSA  
ROSSA

€18

\*ALLERGENI:1,3,4,6,9,14

LINGOTTO DI OMBRINA C.B.T. GRATINATA

€18

\*ALLERGENI:1,4,9,

CALAMARO SCOTTATO, SALSA AL PEPERONE  
ARROSTO, RUCOLA E SCAGLIE DI  
CACIORICOTTA

€20

\*ALLERGENI:4,7,9,13,14

ENTRECÔTE AI FERRI CON MISTICANZA D'ORTO

€20

\*ALLERGENI:9,14

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI VINO, PATATE  
NOCCIOLA E INDIVIA BELGA

€25

\*ALLERGENI:1,7,9,11

# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

€8

INSALATA VERDE

€4

INSALATA MISTA

€6

INSALATA DI POMODORI E RUCOLA

€6

PATATINE FRITTE

€5

CICORINE RIPASSATE

€4

## DESSERT

CHE FIGO: PARFAIT ALL' ARANCIA CON CUORE AI FICHI E  
GLASSA AL BERGAMOTTO

€8

\* ALLERGENI: 3, 7, 8

ROSSO SALENTO: SEMIFREDDO CON CUORE AL  
MELOGRANO E GLASSA ALL'AMARENA

€8

\* ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

MANDORLATO: MOUSSE ALLA MANDORLA TOSTATA,  
ARANCIA CANDITA, CRUMBLE DI FAVE DI CACAO E  
PISTACCHIO

€6

\* ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## TABELLA DEI 14

### ALLERGENI

1 GLUTINE: CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E DERIVATI

2 CROSTACEI E DERIVATI SIA MARINI CHE DI ACQUA DOLCE: GAMBERI SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, ASTICI, CICALI, PANNOCCHIE, GRANSEOLE, PAGURI E SIMILI

3 UOVA E DERIVATI: PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA COME MAIONESE, FRITTATE, SOUFFLÉ, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, GELATI E CREME

4 PESCE E DERIVATI: TUTTI I TIPI DI PESCI SIA MARINI CHE DI ACQUA DOLCE

5 ARACHIDI E DERIVATI

6 SOIA E DERIVATI: TOFU, SPAGHETTI DI SOIA, NOODLES E SALSE ASIATICHE

7 LATTE E DERIVATI: LATTE, YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATI E CREME

8 FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN

9 SEDANO E DERIVATI

10 SEMI DI SESAMO: OLTRE AGLI STESSI SEMI, ANCHE ALCUNI TIPI DI PANE E FARINE

11 ANIDRIDE SOLFOROSA: PRESENTE NEI VINI E SUCCHI DI FRUTTA

12 LUPINI: PRESENTI NELLA MAGGIOR PARTE DEI CIBI VEGANI

13 MOLLUSCHI: COZZE, VONGOLE, OSTRICHE, CANNOLICCHI, CANESTRELLI, FASOLARI, NOCI DI MARE, TARTUFI DI MARE, PIEDI DI CAPRA, DATTERI

14 SENAPE E DERIVATI: SENAPE E TUTTI I PRODOTTI CONTENENTI SENAPE E MOSTARDA

# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## BEVANDE

ACQUA FILTRATA NATURALE/FRIZZANTE CL.75 €2,00

ACQUA NATURALE NATIA CL.75 €3,00

ACQUA EFFERVESCENTE NATURALE FERRARELLE €3,00

ACQUA FERRARELLE MAXIMA CL.75 €3,00

COCA COLA LATTINA CL.33 €3,50

COCA COLA ZERO LATTINA CL.33 €3,50

FANTA LATTINA CL.33 €3,50

SPRITE LATTINA CL.33 €3,50

SCHWEPES TONIC €3,50

SCHWEPES LEMON €3,50

## BIRRE

BECK'S BOTTIGLIA CL.33 €5,00

CORONA EXTRA CL.33 €6,00

DREHER €4,00

HEINEKEN €5,00

ICHNUSA CL.50 €5,00

LEFFE CL.33 €6,00

MORETTI €4,00

MENABREA €6,00

NASTRO AZZURRO CL.62 €7,00

NASTRO AZZURRO €5,00

TENNENT'S CL.33 €6,00

# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO €1,50

CAFFÈ MACCHIATO €1,50

CAFFÈ AMERICANO €2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO €1,50

CAFFÈ D'ORZO €2,00

CAFFÈ IN GHIACCIO €2,00

CAFFÈ IN GHIACCIO CON LATTE DI MANDORLA €2,50

CAFFÈ SHAKERATO €3,00

CAFFÈ SHAKERATO CON BAILEYS €4,00

ESPRESSINO €2,00

## AMARI

AMARO MONTENEGRO €4,00

AMARO DEL CAPO €4,00

AMARO LUCANO €4,00

AVERNA €4,00

PETRUS €4,00

FERNET BRANCA €4,00

JÄGERMEISTER €4,00

UNICUM €4,00

LIMONCELLO €4,00



# Roccia ristorante

PASSIONE E CURA IN OGNI DETTAGLIO

## LIQUORI E DISTILLATI

GRAPPA 903 BARRIQUE €5,00

GRAPPA CAFFO BARRIQUE €5,00

GRAPPA PRIME UVE BIANCA €5,00

GRAPPA PRIME UVE NERA €5,00

SAMBUCA MOLINARI €4,00

SAN MARZANO BORSCI €4,00

BAILEYS €4,00

COINTREAU €5,00

LIQUORE LIQUIRIZIA CAFFO €4,00

RUM BRUGAL €5,00

RUM PAMPERO BIANCO €5,00

RUM PAMPERO ESPECIAL €6,00

SOB WHISKY €8,00

RUM HELENA FLUENTE NICARAGUA 12 ANNI €9,00

COGNAC DUDOGNON €9,00