



RISTORANTE
LA ROCCHETTA

Antipasti di Terra

Parmigiana

Di melanzane, provola affumicata, coulis di pomodoro fresco e basilico

(grano-latte e derivati) euro 14,00

Culatello di Zibello DOP con gnocco fritto e giardiniera (grano-latte e derivati-uova) euro 17,00

Culaccia di Zibello con flan al taleggio (latte e derivati) euro 14,00

Salumi

Prosciutto crudo, Coppa, Pancetta, salame, Lardo con gnocco fritto e giardiniera di nostra produzione

(grano-latte e derivati-uova) euro 14,00

Primi Piatti

Ravioli

Di culatello e ricotta con soutè di carciofi romani (grano-latte e derivati-uova) euro 16,00

Caramelle

Di broccoli, pinoli e ricotta affumicata in fonduta di grana (grano-latte e derivati-uova-frutta a guscio) euro 15,00

Tortelli Piacentini

Con ricotta, spinaci al burro e salvia (grano-latte e derivati-uova) euro 14,00

Pisarei e Fasò

(grano-latte e derivati-sedano e derivati) euro 13,00

Secondi Piatti

Vitello

Il filetto in cottura rosa con salvia, asparagi, taccole e peperoni (latte e derivati) euro 25,00

Pollo

La coscetta con fontina Valdostana, profumo di tartufo e pure di patate di viola

(latte e derivati) euro 20,00

Agnello

Le costolette in crosta di nocciole con cestino di patate sauté

(frutta a guscio) euro 23,00

Cavallo

Filetto nazionale alla griglia con cestino di patate sauté euro 24,00



RISTORANTE
LA ROCCHETTA

Antipasti di Mare

Crudità

Assortita: scampi, ostrica, gambero di Sicilia, orata, salmone, tonno e capesanta
(molluschi e derivati- crostacei e derivati-pesce e derivati) euro 30,00

Piovra

Arrosto con crema di ceci, rosmarino e cipolla di Tropea stufata
(pesce e derivati) euro 17,00

Dentice

Cotto sottovuoto con arance, limone e gel al basilico
(pesce e derivati) euro 19,00

Calamari

In tempura con cipolla e carciofi (pesce e derivati-glutine) euro 17,00

Primi Piatti

Tagliolini

Freschi all'astice con basilico e pomodoro fresco
(grano-crostacei e derivati-uova) euro 25,00

Fagottini

Di mozzarella di bufala con cozze, pomodori datterini ed essenza di curry
(grano-molluschi-uova-latte e derivati) euro 16,00

Chicche

Di polenta gialla con seppie, carciofi e fondo di crostacei
(grano-pesce e derivati-uova) euro 16,00

Paccheri

Napoletani con code di scampi, cime di rapa e pomodoro fresco
(grano-crostacei) euro 16,00

Secondi Piatti

Grigliata mista

(crostacei e derivati-pesci e derivati) euro 25,00

Ombrina

Alla griglia con salsa all'arancia, patate, pomodorini e profumo di aceto balsamico
(pesce e derivati) euro 23,00

Branzino

Trancio in foglia di spinaci, midollo di vitello e sugo d'arrosto
(pesce e derivati) euro 23,00

Coppa Spagnola

Gelato alla crema, panna montata, amarene Fabbri e salsa al cioccolato

(uova- grano- latte e derivati)

euro 8,00

Meringa

con coulis di lamponi, panna montata, gelato alla crema e frutti di bosco freschi

(uova- grano- latte e derivati)

euro 8,00

Mousse

al cioccolato fondente, caramello salato, crumble al cacao

(uova- grano- latte e derivati)

euro 8,00

Semifreddo

Ai marrons glacès con salsa al cioccolato

(uova- latte e derivati)

euro 8,00

Catalana

Al caffè con gelato ai pistacchi di Bronte

(uova-latte e derivati)

euro 8,00

Tarte Tatin

tiepida alle mele con gelato alla cannella

(grano- uova- latte e derivati)

euro 8,00

Millefoglie

con fragole fresche e spuma di zabaione

(uova-grano- latte e derivati)

euro 8,00

Tiramisù

tradizionale con amaretti di Saronno

(grano-uova- latte e derivati)

euro 8,00

Ananas fresco

euro 6,00

Fragole fresche

euro 6,00