RISTORANTE
LA ROCCHETTA

Antipasti di Mare

Crudità

Assortita: scampi, ostrica, gambero sicilia*, orata, salmone, tonno, capesanta
(molluschi e derivati – crostacei e derivati – pesce e derivati-solfiti) euro 30,00

Fiori di zucca

Fritti, ricotta, gamberoni*, basilico, maionese ai crostacei
(latticini, grano, crostacei, uova-solfit)

Tonno

In tartare, passion fruit, salsa zafferano, cipolla rossa, composta di mango
(pesce e derivati, latticini) euro 16,00

Gambero

Sicilia in carpaccio*, mozzarella di bufala, acqua di pomodoro, cristallo di basilico
(crostacei – latticini-solfiti) euro 16,00

Primi Piatti di Mare

Tagliolini

Ai gamberoni* e punte d'asparagi
(grano– crostacei e derivati – uova-solfiti) euro 17,00

Cavatelli

Rana pescatrice*, pomodorini gialli ,basilico in doppia consistenza
(grano–pesce e derivati) euro 17,00

Tagliatelle

In guazzetto di granchio, punte d'asparagi, pomodori concassè
(grano– crostacei – uova-solfiti) euro 17,00

Bottoni

Di capesante*, brodetto di crostacei, profumo d'arancia
(grano– uova-molluschi-crostacei) euro 17,00

SECONDI DI PESCE

Grigliata Mista

Branzino, Orata, Salmone, Tonno, Scampi*, Gamberoni*

(crostacei e derivati – pesce e derivati - solfiti) euro

Ricciola*

Con salsa al pepe ros, olio al basilico, purea di patata viola

(pesce e derivati - latticini) euro 25,00

Branzino

Trancio con peperoni arrosto al miele e vellutata di scalogno

(pesce e derivati) euro 25,00

Salmone

Arrosto con asparagi in doppia consistenza e salsa all'arancia

(pesce e derivati) euro 25,00

RISTORANTE
LA ROCCHETTA

Antipasti di Terra

Asparagi
In epigramme ,fonduta di grana, uova in camicia,tartufo nero fresco
(uova– latte e derivati) euro 15,00

Culatello
con gnocco fritto
(grano– latte e derivati – uova) euro 17,00

Culaccia
con flan agli asparagi
(latte e derivati – uova) euro 14,00

Salumi
Prosciutto crudo, Coppa, Pancetta, Salame, Lardo
con gnocco fritto giardiniera di nostra produzione
(grano– latte e derivati – uova) euro 14,00

Primi Piatti di Terra

Ravioli
di culatello e ricotta al burro fuso e punte d'asparagi
(grano– latte e derivati – uova) euro 16,00

Cappelletti
Ricotta,fave,pecorino,bacon,burro fuso
(grano– latte e derivati – uova) euro 15,00

Tortelli Piacentini
con ricotta e spinaci al burro e salvia
(grano– latte e derivati – uova) euro 14,00

Pisarei e Fasò
(grano– latte e derivati – sedano e derivati) euro 14,00

Secondi piatti di Terra

Manzo
Il filetto in tagliata, salsa Teriyaky, caponata di melanzane al timo
(latte e derivati-salsa soia) euro 25,00

Cervo*
Carrè, pistacchi, funghi pioppini, composta di mirtilli
(frutta a guscio-uova-grano) euro 25,00

Agnello *
Le costolette in crosta di nocciole con cestino di patate sautè
(frutta a guscio) euro 25,00

RISTORANTE
LA ROCCHETTA

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

RISTORANTE
LA ROCCHETTA

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