



RISTORANTE
LA ROCCHETTA

Antipasti di Terra

Lumache

Di terra mantecate con patate, cipolla rossa e arance euro 18,00

Culatello di Zibello DOP con gnocco fritto e giardiniera (glutine-latte e derivati-uova) euro 18,00

Culaccia di Zibello con flan ai carciofi (latte e derivati) euro 15,00

Salumi

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

(glutine-latte e derivati-uova) euro 15,00

Primi Piatti

Cappelletti

Di castagne con miele d'acacia e pecorino romano (glutine-latte e derivati-uova) euro 15,00

Tagliatelle

Al ragù d'anatra con il suo foie gras, rosmarino e profumo di tartufo

(glutine-latte e derivati-uova-frutta a guscio) euro 16,00

Tortelli Piacentini

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

Pisarei e Fasò

(glutine-latte e derivati-sedano e derivati) euro 14,00

Secondi Piatti

Vitello

Con foie gras fresco d'anatra, Sauterns e tartufo nero fresco (latte e derivati) euro 30,00

Manzo

Il filetto con porcini freschi trifolati e purea di zucca (latte e derivati) euro 30,00

Agnello

Le costolette in crosta di nocciole con cestino di patate sauté in cialda di grana

(frutta a guscio) euro 25,00

Cavallo

Filetto nazionale alla griglia con cestino di patate sauté in cialda di grana euro 25,00



RISTORANTE
LA ROCCHETTA

Antipasti di Mare

Crudità

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

Ricciola

In sashimi con datterini confit, albicocche secche, yogurt greco e alga Wakame

(pesce e derivati – latticini e derivati) euro 20,00

Moscardini

In umido con crema di Topinambour e profumi dell'orto (latticini e derivati – pesce e derivati) euro 18,00

Gallinella

Filetti dorati con insalatina di carciofi freschi (glutine – pesce e derivati) euro 20,00

Primi Piatti

Tagliolini

freschi all'astice con basilico e pomodoro fresco (glutine – crostacei e derivati) euro 25,00

Gnocchi

di patate con pinoli, scalogno, pistacchio e gambero di Sicilia crudo (glutine – crostacei e derivati - uova – frutta a guscio) euro 18,00

Pappardelle

Con scampi, funghi freschi e lamelle di zucca (glutine – crostacei e derivati – uova) euro 16,00

Stracci

Di castagne con dadolata di zucca e guazzetto di granchio (glutine – crostacei – uova) euro 16,00

Secondi Piatti

Grigliata Mista con verdure al vapore (crostacei e derivati – pesce e derivati) euro 30,00

Branzino

Con cipolle rosse, cavolfiori, broccoli, peperoni e curcuma euro 25,00

Rombo

Arrosto con cime di rapa, peperoncino, zucca e olio al basilico euro 25,00

Mazzancolle

Al Pernod su letto d'orzo e brunoise di verdure (glutine – solfiti – crostacei e derivati) euro 25,00

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