

ROCOPO

HAPPY
HOUR



DA CONDIVIDERE

La Vегgie



5.00

Nachos con salsa guacamole di avocado, pomodorini e erba cipollina

Nachos with avocado guacamole, cherry tomatoes and chives

La Bufala

13.00

Mozzarella di bufala d.o.p. con pomodorini, rucola, olive taggiasche

Buffalo mozzarella D.O.P. with cherry tomatoes, rocket, Taggiasca olives

La pappà

7.00

Salsa di pomodoro fresco con basilico e un pizzico di peperoncino servito con pane tiepido

Fresh tomato sauce with basil and a pinch of chilli served with warm bread

I bottoni

5.00

Tre ravioli di ricciola con burrata e lime

Three amberjack ravioli with burrata and lime

la patata

8.00

Spicchi di patata con buccia cotte in forno con crema di avocado, uova e maionese

Baked potato wedges with peel and avocado cream, eggs and mayonnaise

Nero Venere

14.00

Riso venere con salmone saltato, Philadelphia, avocado, pomodorini e salmone affumicato

Venere rice with sautéed salmon, Philadelphia, avocado, cherry tomatoes and smoked salmon

TAGLIERE RUCOPOM

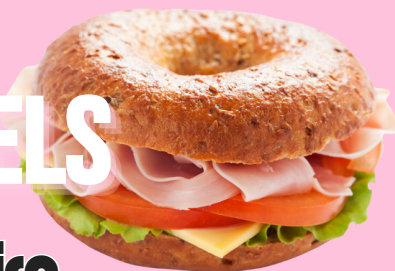
Tagliere con prosciutto crudo serrano, bologna con pistacchio, salame nostrano, bresaola della Valtellina, formaggio casera, brie, grana padano accompagnati da pane e taralli

Cutting board with Serrano raw ham, bologna with pistachio, local salami, Valtellina bresaola, casera cheese, brie, grana padano accompanied by bread and taralli

da condividere

x2 euro 10 x4 euro 20 x6 euro 30 x8 euro 40

BAGELS



Il nordico

13.00

Salmone, avocado e maionese, rucola, philadelphia e pomodoro

Salmon, avocado and mayonnaise, rocket, philadelphia and tomato

Mediterraneo

10.00

Mozzarella di bufala d.o.p. crudo serrano, insalata, patè di olive

Buffalo mozzarella D.O.P. Serrano ham, salad, olive paté



CROSTONI

Salmone e avocado 6.00

Pane tostato con salmone, avocado, maionese e erba cipollina

Toasted bread with salmon, avocado, mayonnaise and chives

Burrata e acciughe 5.00

Pane tostato con stracciatella burrata d.o.p. e acciughe del Cantabrico e zest di limone

toasted bread with burrata d.o.p. and Cantabrian anchovies and lemon zest

Pachino 5.00

Pane tostato con hummus di ceci pomodorini pachino e olive taggiasche

Toasted bread with chickpea hummus, cherry tomatoes and Taggiasca olives

Italian Style 5.00

Pane tostato con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e basilico fresco

Toasted bread with tomato sauce, buffalo mozzarella D.O.P. and fresh basil

SIAMO FRITTI

CROCCANTI E DORATI

Fish and chips 15.00

Filetti di merluzzo impanato con patate a spicchi con la buccia

Breaded cod fillets with peeled potato wedges

Frittelle alle erbe 15.00

Frittelle di pane alle erbe servite con crudo serrano

Herb Bread Fritters Served with Serrano Ham

Verdure in pastella 10.00

Mix di verdure in tempura servite con salsa tzatziki

Mixed tempura vegetables served with tzatziki sauce



I NOSTRI PRIMI ALL'ITALIANA

ITALIAN FIRST COURSES



Gnocchi alla sorrentina

15.00

Salsa al pomodoro e burrata d.o.p.
with our tomato sauce and burrata d.o.p.

La carbonara

15.00

Spaghetti alla carbonara con uova,
pecorino e guanciale
Spaghetti carbonara with eggs, pecorino
and bacon

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

24.00

Paccheri di Gragnano trafiletti al bronzo
con sugo ai frutti di mare
Bronze-drawn Gragnano Paccheri with
seafood sauce

LASAGNA

14.00

UN PRIMO NON MI BASTA

ONE FIRST COURSE IS NOT ENOUGH

Tagliata di manzo

20.00

Tagliata di manzo su letto di insalata e
pomodorini
Sliced beef on a bed of lettuce and
cherry tomatoes

Elefante

25.00

Cotoletta di vitello con osso servita con patate
al forno, rucola e pomodorini.
Veal cutlet on the bone served with baked
potatoes, rocket salad and tomatoes.

Le polpette

14.00

Polpette di macinato di manzo cotte nel
sugo servite con pane caldo
Beef meatballs cooked in sauce served
with warm bread

POLPO E PATATE

15.00

Polpo e patate con prezzemolo
Octopus and potatoes with parsley

Vitello tonnato

14.00

Fettine di vitello con salsa tonnata
Veal with tuna sauce



DRINKS LIST

Birre alla spina

ICHNUSA non filtrata
ICHNUSA ambra liquida
unfiltered beer
blonde beer

3.50

6.00

Birra Herba Monstrum 6.00

Dalla ricerca di un gusto particolare,
dall'utilizzo di ingredienti speciali, pur
rimanendo in linea con la tradizione.

From the search for a particular taste, from
the use of special ingredients, while
remaining in line with tradition.

BOLLICINE

Millesimato Stefano Bottega
Franciacorta brut Elisabetta Abrami
Franciacorta **rose** Elisabetta Abrami

6.00-20.00

7.00- 35.00

8.00- 48.00

VINI ROSSI

La Malpaga Valtellina
Valpolicella Superiore
Frappato Sicilia

6.00-30.00

6.00-26.00

5.00-20.00

VINI BIANCHI

Lugana Montezovo
Grillo Sicilia
Vermentino Sardegna

6.00-30.00

5.00-20.00

7.00-40.00

DRINK CONSIGLIATI

Bloody Mary

10.00

pomodoro, vodka, sale, pepe, tabasco
tomato, vodka, salt, pepper, tabasco

Moscow Mule

10.00

Vodka, ginger beer, lime
Vodka, ginger beer and lime

Americano

8.00

Vermouth Carpano, Campari,
soda, scorza arancia
Carpano Vermouth, Campari, soda, orange zest

Gin Tonic Premium

15.00

Negroni Sbagliato

8.00

Prosecco, bitter e vermouth rosso
Prosecco, bitters and red vermouth

Negroni

8.00

Gin, bitter e vermouth rosso
Gin, bitter and red vermouth

Hugo

7.00

Prosecco, sambuco, seltz e menta
Prosecco, elderberry, seltzer and mint



FOLLOW US ON



♥ Instagram