

A decorative border of tropical flowers and leaves surrounds the text. It includes pink and yellow hibiscus, plumeria, and various green leaves like palm fronds and monstera leaves.

Menu à la Carte

ROCOPOM VI PROPONE CUCINA
TRADIZIONALE DAI GUSTI SEMPLICI
E PRESENTAZIONE ELEGANTE

ROCOPOM OFFERS YOU
TRADITIONAL CUISINE WITH SIMPLE
FLAVORS AND ELEGANT
PRESENTATION

E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi
dei prodotti e poi delle persone che li cucinano

Clain Ducasse



Menù a la Carte

ANTIPASTI APETIZER

TARTARE DI MANZO CON ACCIUGHE,
FIORE DI CAPPERO E POMODORO SECCO

BEEF TARTARE WITH ANCHOVIES,
CAPER FLOWER AND DRIED TOMATO

€ 16

TARTARE DI SALMONE CON GRANELLA DI
PISTACCHI E STRACCIATELLA DI BURRATA

SALMON TARTARE WITH CHOPPED PISTACHIOS
AND BURRATA STRACCIATELLA

(4;7;8)

€ 16

FLAN DI ZUCCA CON CUORE AL GORGONZOLA

PUMPKIN FLAN WITH GORGONZOLA HEART

(1;3;7)

€ 14

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
SERVITO CON MARMELLATE, MIELI
E FRUTTA FRESCA

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
SERVITO CON MARMELLATE, MIELI
E FRUTTA FRESCA

€ 16



Menù a la Carte

PRIMIPIATTI FIRST COURSES

LASAGNE COME A CASA CON RAGOUT DI MANZO

LASAGNE COME A CASA CON RAGOUT DI MANZO

(1;3;7)

€ 14

GNOCCHETTI CON GORGONZOLA SU CREMA DI ZUCCA E CRUMBLE DI PANE AROMATIZZATO

GNOCCHI WITH GORGONZOLA ON PUMPKIN CREAM AND
FLAVORED BREAD CRUMBLE

(1;7)

€ 14

SPAGHETTI CON CREMA DI BURRATA TARTARE DI TONNO ALL'ERBA CIPOLLINA SPAGHETTI WITH BURRATA CREAM TUNA TARTARE WITH CHIVES

(1;4;7)

€ 17

RAVIOLI ALLO SPADA SALTATI AL BURRO CON BOTTARGA E SCORZA DI LIME

SWORDFISH RAVIOLI SAUTÉED IN BUTTER WITH
BOTTARGA AND LIME ZEST

(1;4;7)

€ 19



Menù a la Carte

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI CECI AL
ROSMARINO

ROASTED OCTOPUS ON ROSEMARY CHICKPEA CREAM

(4;7)

€ 15

FILETTO DI MANZO
CON SFOGLIE DI PATATE

BEEF FILLET WITH CRISPY POTATO SHEETS

€ 28

LA MILANESE CON OSSO SERVITA
CON PATATE ARROSTO

MILANESE ON THE BONE SERVED WITH ROAST POTATOES

(1;3)

€ 25

DARNA DI SALMONE ALLE ERBE CON
BROCCOLETTI SALTATI E PINOLI

HERBS SALMON DARNA WITH SAUTEED
BROCCOLI AND PINE NUTS

(4;8)

€ 22



Menù a la Carte

I NOSTRI DOLCI DESSERTS

STRUDEL HOME MADE CON GELATO ALLA PANNA

HOME MADE STRUDEL WITH CREAM ICE CREAM

(1;3;7;8)

€7

BROWNIES AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CREMA

CHOCOLATE CAKE WITH WARM HEART

(1;7;8)

€7

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

CHEESECAKE WITH BERRIES

(1;7)

€7

CHEESECAKE AI CACHI

PERSIMMON CHEESE CAKE

(1;7)

€7

TIRAMISU'

TIRAMISU'

(1;3;7)

€7

A decorative border of tropical flowers and leaves surrounds the central text. The flowers include pink and yellow hibiscus, and the leaves include green palm fronds and monstera leaves.

Allergeni

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ANNEX II OF THE REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. Le preparazioni alimentari contraddistinte dal presente numero sono state sottoposte alla tecnica del raffreddamento rapido al fine di conservarne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.