

A decorative border of tropical flowers and foliage surrounds the text. It includes pink and yellow hibiscus flowers, green palm fronds, and monstera leaves. The background is white.

# Menù a 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

MONDEGHILI CON CREMA DI PATATE

MEATBALLS WITH POTATOES CREAM

(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

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

### LASAGNE COME A CASA CON RAGOUT DI MANZO

LASAGNE COME A CASA CON RAGOUT DI MANZO

(1;3;7)

€ 16

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

GNOCCHI WITH GORGONZOLA ON PUMPKIN CREAM AND  
FLAVORED BREAD CRUMBLE

(1;7)

€ 16

### 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)

€ 20

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

### 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 SO<sub>2</sub> 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.