



Rocozom

BISTROT

UN FICO TIRA L'ALTRO

€ 16

Crudo di Parma con carpaccio di fichi servito
con burratina campana d.o.p.

Parma ham with fig carpaccio served with
D.O.P. Campania burratina
(7)

MUST HAVE

€ 16

Vitello Tonnato con capperi fritti e
pomodorini confit

Vitello Tonnato with fried capers and confit
cherry tomatoes

BLACK ANGUS

€ 18

Carpaccio di Black Angus con rucola
e mousse di caprino

Black Angus bresaola with rocket and goat
cheese mousse

LA NORVEGESE

€ 16

Tartare di salmone con mayo al
lime e chips di patate dolci

Salmon tartare with lime mayonnaise
and sweet potato chips

OCTOPUS

€ 22

Polpo scottato con crema di piselli,
gocce di burrata e pancetta croccante

Seared octopus with pea cream,
drops of burrata and crispy bacon

LA CLASSICA

€ 16

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo,
scalogno e cetrioli sott'aceto

Beef steak tartare with egg yolk,
shallots and pickled cucumbers

SETTEMBRE

€ 17

Gnocchi con crema di zucca, speck croccante e taleggio d.o.p.
Gnocchi with pumpkin cream, crunchy speck and Taleggio D.O.P.

MUSHROOMS

€ 16

Tagliatelle all'uovo con funghi
Egg tagliatelle with mushrooms

NON SOLO PACCHERI

€ 20

Paccheri di Gragnano con crema di broccoli mandorle tostate e cubi di tonno scottato
Gragnano Paccheri with broccoli cream toasted almonds and seared tuna cubes

GOLD SAFFRON

€ 18

Risotto allo zafferano con ragout di salsiccia nostrana
Saffron risotto with local sausage ragout

LO SPAGHETTO

€ 18

Linguine con bisque, gamberi scottati e scorza di lime
Linguine with bisque, seared prawns and lime zest

FILLET

€ 30

Filetto ai funghi con patate arrosto
Beef fillet with mushrooms sauce and roasted
potatoes

MRS ROMESCO

€ 22

Filetto d'orata con salsa romesco servito con
asparagi scottati
Sea bream fillet with romesco sauce served
with seared asparagus

LA MILANESA

€ 18

Cotoletta di vitello alla milanese con patate
arrosto
Milanese veal cutlet with roast potatoes

IL NORVEGESE IN PADELLA

€ 25

Salmone con pomodorini Pachino,
olive taggiasche e purea di cavolfiori
Salmon with Pachino cherry tomatoes,
Taggiasca olives and cauliflower puree

IL GAMBERO SPEZIATO

€ 25

Gambero al curry con timballo di riso venere
Prawn curry with black rice