

ROCOPOM
LUXURY SUITES

DINNER



LA CENA / DINNER

ANTIPASTI

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo, acciuga, pomodoro secco e cipolla rossa € 15

Beef tartare with egg yolk, anchovy, dried tomato and red onion

(3)

Tartare di salmone con zest di lime, avocado e mela € 17

Salmon tartare with lime zest, avocado and apple

(1,4)

Cappesante scottate su crema di piselli e guanciaiale croccante € 17

Seared scallops on pea cream and crispy bacon

(4,14)

Tuorlo d'uovo con nuvola di riso croccante, julienne di verdure e salmone in salsa di soia € 13

Egg yolk with a cloud of crispy risotto, julienned vegetables, and salmon in soy sauce

(3,4,6,)

Caponata alla siciliana con sfoglia e stracciatella di bufala € 13

Sicilian-style caponata with puff pastry and buffalo mozzarella stracciatella

(1,7,9,12)



LA CENA / DINNER

PRIMI

**Risotto carnaroli al pomodoro san Marzano, gamberone
gocce di burrata ed emulsione di basilico € 18**

Carnaroli risotto with San Marzano tomatoes,
prawns, burrata cheese drops, and basil emulsion
(2,4,7,9)

Spaghetti alle vongole e bottarga € 17

Spaghetti with clams and bottarga
(1,4,14)

**Bottoni ripieni di asparagi e mascarpone con pomodorini pachino e punte di
asparagi € 17**

Asparagus and mascarpone stuffed buttons with cherry tomatoes and
asparagus tips
(1,3,7)

Plin piemontesi con ripieno alla carne saltati con burro e salvia € 15

Piedmontese Plin with meat filling sautéed with butter and sage
(1,4,14)



LA CENA / DINNER

SECONDI

Fritto misto di pesce e verdure julienne € 25

Mixed fried fish and julienned vegetables
(1,2,3,4,5)

**Polpo grigliato con ceci in crema e croccanti,
crumble di bacon € 22**

Grilled octopus with creamed and crispy chickpeas,
bacon crumble
(4,9)

Guancia di vitello glassata con morbido di patate € 23

Glazed veal cheek with soft potatoes
(1,7,9)

Tagliata di manzo con patate al forno e fagiolini saltati € 21

Sliced beef with baked potatoes and sautéed green beans
(7,9)

LISTA ALLERGENI

1 - GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2 - CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acquadolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3 - UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4 - PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5 - ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6 - SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7 - LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9 - SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10 - SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13 - LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegani sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)