

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 guanciale 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 € 20**

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

Spaghetti alle vongole e bottarga € 19

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 € 16

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 € 23**

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 insalatina croccante € 25

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

ROCOPOM

LUXURY SUITES

**Nel cuore del Lago di Como, dove il tempo sembra rallentare
e ogni dettaglio racconta una storia, Rocopom nasce come un luogo di incontro,
di sapori e di emozioni. Qui, tra riflessi d'acqua e atmosfere
senza tempo, abbiamo voluto creare qualcosa che fosse più di un semplice locale:
uno spazio in cui sentirsi a casa, lasciarsi sorprendere e condividere momenti autentici.**

Ma Rocopom non sarebbe ciò che è senza di voi.

**A chi ci sceglie per una cena speciale, a chi passa
per un calice di vino al tramonto, a chi torna
e ci rende parte delle proprie abitudini: il nostro grazie più sincero.
Siete voi a dare vita a questo luogo, a riempirlo di sorrisi, conversazioni e ricordi.**

**Con la speranza di avervi regalato un momento piacevole,
vi salutiamo con gratitudine e vi aspettiamo ancora, qui, dove il lago incontra il gusto.**

In the heart of Lake Como, where time seems to slow down
and every detail tells a story, Rocopom was born as a meeting place,
a place of flavors and emotions. Here, amidst the reflections
of the water and a timeless atmosphere, we wanted to create something more
than just a simple restaurant:
a space where you can feel at home, be surprised, and share authentic moments.

But Rocopom wouldn't be what it is without you.

To those who choose us for a special dinner, to those who stop by for a glass of wine at sunset,
to those who return and make us part of their routine: our most sincere thanks.
You are the ones who bring this place to life, filling it with smiles, conversations, and memories.

Hoping we've given you a pleasant experience,
we bid you farewell with gratitude and look forward to seeing you again,
here, where the lake meets flavor.

Grazie di cuore

Thank you

Il team Rocopom

ROCOPOM
LUXURY SUITES

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...)



LA CENA / DINNER

DOLCI

Tiramisù € 7

Classic Italian dessert with coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream and cocoa powder
(1,,3,7)

Strudel con il gelato € 8

Traditional apple strudel with cinnamon, raisins and vanilla ice cream
(1,3,7,8)

Cheesecake alla nutella € 8

Creamy cheesecake topped with rich Nutella chocolate
(1,3,7,8)

Sorbetto al Braulio € 7

Refreshing sorbet infused with Braulio, a traditional Italian alpine herbal liqueur
(7)

Cheesecake ai frutti di bosco € 8

Creamy cheesecake topped with a selection of fresh mixed berries.
(1,3,7,8)

Brownie con il gelato € 7

Warm chocolate brownie served with creamy vanilla ice cream
(3,7,8)