

Vini al Calice

(Accompagnati da stuzzichini)

Bollicine

calice a partire da

6 a 12

Bianchi

calice a partire da

6 a 12

Rossi

calice a partire da

6 a 12

Birre

(Accompagnate da stuzzichini)

Selezione del Birrificio Italiano di Como. Produttori di birra artigianale non pastorizzata e non filtrata. Uno dei primi micro birrifici d'Italia, tra i pionieri della scena artigianale italiana.

Tipopils

pils

6

Huxley

ipa

7

Bibock

rossa

7

Aperitivi Analcolici

(Accompagnati da stuzzichini)

Oltre ai classici analcolici abbiamo anche una nostra selezione di drink preparati con frutta fresca, puree e zuccheri naturali.

Bibite

tè/coca-cola/fanta/gingerino/tonica

4

Analcolico Di Rocco

5

Everleaf Mountain

rosa canina, fragola, ginepro, mirto, carota nera, fiori di ciliegio, sakura giapponese, tonica, lime

6

Gin Tanqueray Alcohol Free

7

Kombuche

(Accompagnate da stuzzichini)

Bevanda analcolica, leggermente acida e frizzante, ottenuta naturalmente dalla fermentazione del tè zuccherato. Ha un gusto equilibrato tra dolce e acidulo.

Hibiscus

tè verde e nero, ibisco, fiori gelsomino

6

Hearlibird

tè nero darjeeling, tè verde, bergamotto

6

Assaggi Crudi

Gambero viola selezione "Borgo Santo Spirito" al pz. - (A* 2)

6

Scampo al pz. - (A* 2)

6

Ostrica al pz. - (A* 14)

7

Tartare del giorno - 50 gr. (A* 4)

12

Tris crudo (A* 1,2,4,6)

scampo, gambero viola, ostrica

18

Tegamini

Piccoli piatti caldi da condividere o da gustare con un drink

Gnocchi al pomodoro e basilico, gratinati (A* 1,3,7)

15

Melanzana alla parmigiana (A* 1,7)

15

Pasticcio di pesce (A* 1,2,3,4,7,14)

15

Polpette di carne al sugo (A* 1,4)

15

Aperitivi Speciali

(Accompagnati da stuzzichini)

Una selezione di cocktail "fuori" dai classici: ricette originali e rivisitazioni studiate per sorprenderti con sapori nuovi e mai banali.

Fernet & Mr. Three

liquore mr.three, fernet, soda

7

Carciof-ON

cynar, estratto di zenzero, soda pompelmo

8

Aperol Gin

aperol, gin, limone, zenzero, tonica

9

Basil Smash

london dry gin, basilico fresco, limone, sciroppo zucchero

9

John Collins

london dry gin, liquore limone e salvia, limone, sciroppo zucchero, soda

9

South Side

london dry gin, menta fresca, limone, sciroppo zucchero

9

Aperitivi Classici

(Accompagnati da stuzzichini)

Hugo

5

Spritz

5

Americano

8

Moscow Mule

8

Daiquiri

8

Old Fashioned

8

Negroni

10

Paloma

10

Scegli il Tuo vermouth

Riserva speciale Rubino - Martini

10

Storico Vermouth Torino - Cocchi

10

Antica formula - Carpano

10

Assaggi Cotti

Polpetta vegetariana al pz (A* 1,4)

3

Baccalà mantecato e polenta taragna al pz (A* 4)

4

Gambero croccante e maio al rafano al pz (A* 1,2,6)

4

Sarde fritte (A* 1,4)

5

Tris cotto (A* 1,2,4,6)

baccalà, gambero, polpetta

12

Il contrasto



Il panino caldo fuori e fresco dentro.

Salmone affumicato, avocado, formaggio spalmabile
e erba cipollina.

(A* 1,3,4,7)

15

*In base alla stagionalità / periodo ci potrebbero essere delle
specialità aggiuntive sia per gli **aperitivi** che per gli **assaggi**.*

Richiedi sempre al nostro personale.

PER I TUOI EVENTI

Battesimi, comunioni, compleanni, cresime,
eventi aziendali, eventi familiari, lauree,
matrimoni



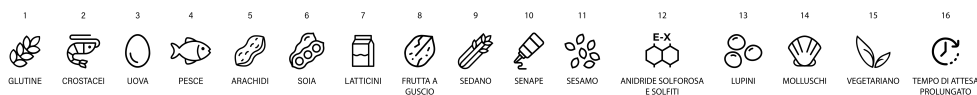
Chiedi al nostro staff



041 8892058

contatti@diroccoristorante.it

Legenda degli allergeni



Aperi⁺

Un drink base
e
un risotto proposto dal nostro Chef

Da vivere tutto l'anno nel salotto interno
e
d'estate anche in giardino

Aperto tutti i giorni
(escluso il martedì)

Dalle 11.30 alle 14.00
e
dalle 18.30 in poi