




Di Rocco
BISTROT

menù



*"Se sapessi spiegare me stesso con le parole,
non avrei bisogno di far da mangiare."*

Davide Di Rocco


POTETE INIZIARE DA QUI

	porzione intera	mezza porzione
Gioie del mare 2 Ostriche, 3 Scampi, 3 Gamberi, 1 Noce di Capasanta e 50 gr. di Tartare (A* 2,4,13)	€ 38,00	€ 21,00
Piatto di crostacei 6 scampi, 6 gamberi (A* 2)	€ 32,00	€ 18,00
Crudo di crostacei, mela verde, caviale di aringa, zenzero e daikon (A* 2,4)	€ 18,00	€ 11,00
Tartare di tonno, cocco, salicornia e maionese vegetale al wasabi (A* 4,6)	€ 18,00	€ 11,00
Polenta arrostita e Baccala mantecato (A* 1,4,5,7)	€ 13,00	€ 9,00
Battuta di manzo al tartufo nero (A* 7,8)	€ 22,00	€ 13,00
Insalata di nervetti, marmellata di cipolle rosse ed emulsione di patate (A* 1,7,9)	€ 15,00	€ 9,00
Budino alla mandorla, sgombro, scalogno e aneto con brodo di melanzana, aglio bruciato (A* 4,6,8)	€ 16,00	
Crostatina vegetariana autunnale con salsa al Parmigiano (A* 1,3,7,8,9) 	€ 15,00	

PER PROSEGUIRE

	porzione intera	mezza porzione
Spaghetto in salsa con pane croccante (A* 1, 4, 7, 12)	€ 15,00	€ 10,00
Ravioli al baccalà, mirtillo fermentato e brodo di sedano arrosto (A* 1, 3, 4, 7, 9)	€ 17,00	€ 11,00
Tagliatelle alla pescatora (A* 1, 2, 3, 4, 9, 12, 13)	€ 17,00	€ 11,00
Risotto allo spinacino, semi di senape, zucca e amaretto (A* 7, 8, 9, 10, 12) 	€ 18,00	€ 12,00
Crema di castagne, caramello al passion fruit e feta greca (A* 7, 9) 	€ 16,00	€ 10,00
Bigoli al ragù di corte (A* 1, 3, 5, 7, 9, 12)	€ 15,00	€ 10,00

CONTINUARE

Filetto di orata, cren, rucola e cardoncelli (A* 4, 9)	€ 22,00
Polipo scottato, salsa miso e crema di sedano rapa (A* 11,13)	€ 22,00
Ombrina, capperi, cavolfiore e uvetta (A* 4, 7)	€ 24,00
Filetto di melanzana viola al pepe verde (A* 7, 12) 	€ 18,00
Petto di faraona, cavolo cappuccio viola e salsa peverada (A* 7,12)	€ 19,00
Secreto, prugna secca al vermut, zucchine e carpione (A* 12)	€ 20,00

MENU DEGUSTAZIONE

Menù degustazione 3 portate	€ 45,00
Menù degustazione 5 portate	€ 65,00

Il menù degustazione è preparato dallo chef Davide Di Rocco, uguale per tutto il tavolo.

Al momento dell'ordine è necessario segnalare allergie e/o intolleranze. Per una proposta più mirata è preferibile prenotare questo menù in anticipo.

PROPOSTE AL PEZZO

1 ostrica	€ 4,00
1 scampo	€ 3,50
1 gambero	€ 3,50
1 noce di capasanta	€ 4,00

Legenda:



Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato al ristorante.

Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004.

Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità del mercato.