

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

Davide Di Rocco




Di Rocco
BISTROT


Iniziando da qui...

A mani libere nell'acqua - Chef interpreta il mare accompagnandolo da 10g. di Caviale Beluga (A*2,4,13)	85
Gioie del mare - 2 ostriche, 3 scampi, 3 gamberi rossi, 1 noce di capasanta, 50g. di tartare e sashimi di tonno (A*2,4,13)	42
Ostriche N. 6, pane ai cereali, aceto e scalogno (A*14)	23
Piatto di crostacei - 6 scampi e 6 gamberi rossi (A*2)	33
Sashimi di ricciola, prugna, shiso rosso e mora (A*4,12)	18
Calamari tiepidi, crema di piselli e burro alle mandorle (A*7,14)	18
Gamberi croccanti con maionese vegetale al wasabi (A*1,2,5,6)	16
Tartare di vitello, acciuga, lattuga di mare e rapanelli (A*7,10)	18
Prosciutto crudo dei Nebrodi, pan brioche e stracciatella di burrata (A*1,3)	15

Proseguendo...

Spaghetti Senatore Cappelli in salsa d'acciughe e pane croccante (A*1,4,7,12)	16
Calamarata al ragù di tonno, pecorino e tartufo nero estivo (A*1,3,4,7)	20
Fusillone freddo, salsa allo zafferano, bottarga e scampi al lime (A*1,2,9,12)	18
Gazpacho ai frutti rossi e crudo di gambero rosa (A*2,9)	18
Bigoli al ragù di corte e i loro fegatini (A*1,3,5,7,9,12)	16
Risotto ai pomodori, liquirizia e latticello (A*7,9,12) 	20

Continuando...

Ombrina nel verde dipinto di verde (A*4)	24
Piovra, carote arrosto, panna acida, insalata di fave al peperoncino (A*7,9,14)	23
Orata, bacon, cuore di lattuga brasato e taccole (A*4,7,12)	25
Petto di faraona, mais, peperoni e lamponi (A*7,12)	24
Lombata di agnello, friggittelli, albicocca e olivello spinoso (A*7,8,9,12)	26
Crostatina vegetariana ed erborinato (A*1,3,7,8,9) 	18

Biglietto da visita a 4 portate

Euro 50

Il suo abbinamento vini a partire da Euro 25

Sashimi di ricciola, prugna, shiso rosso e mora
oppure se preferite l'antipasto cotto
Calamari tiepidi, crema di piselli e burro alle mandorle

Risotto ai pomodori, liquirizia e latticello
Orata, bacon, cuore di lattuga brasato e taccole
Mousse allo zabaione, alchermes e biscotto alle mandorle

Percorso con lo Chef a 6 portate

Euro 80

Il suo abbinamento vini a partire da Euro 40

Lo Chef Davide Di Rocco Vi propone il suo menù degustazione, uguale per tutto il tavolo, richiedendo di segnalare eventuali allergie o intolleranze

In accompagnamento con le nostre opportunità

Coperto incluso di pane artigianale di nostra produzione con lievito madre

Euro 4

Selezione di acqua San Bernardo

Euro 3

Allergeni



Alcuni prodotti non reperibili freschi possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo o in 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.