



Di Rocco
BISTROT

I nostri percorsi

(Il menù sarà uguale per tutto il tavolo, richiedendoVi di segnalare eventuali allergie o intolleranze)

Lo Chef Davide Di Rocco propone i suoi menù degustazione, che raccontano i propri viaggi e gli anni di ricerca, con lo scopo, di esaltare la materia usando la sua esperienza.

Biglietto da visita

Lo chef si presenta

Euro 50

Abbinamento vini a partire da Euro 25

Calamari tiepidi, zucca, broccoletti e mandorle

Risotto al brodo di castagne, porcini e anice stellato

Branzino, vongole,

emulsione allo scalogno e Martini

Mousse allo zabaione, alchermes e biscotto alle mandorle

Selezione di formaggi Euro 15

Riflessi d'acqua

Un percorso di crudo di pesce in tre atti

Euro 75

Abbinamento vini a partire da Euro 25

A mani libere

Nel percorso di sei portate è raccolta l'identità dello Chef tra terra e mare

Euro 85

Abbinamento Vini a partire da Euro 45


Selezione di formaggi Euro 15

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.


Iniziando da qui...

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, aceto e scalogno (A*1,4)	23
Piatto di crostacei - 6 scampi e 6 gamberi rossi (A*2)	33
Acciughe Nardin del Mar Cantabrico 50 gr. con cialde ai cereali (A*4,11)	20
Calamari tiepidi, zucca, broccoletti e mandorle (A*7,14)	18
Carpaccio di porcini, code di scampo croccanti e fondo di carne (A*2)	25
Gamberi croccanti con maionese vegetale al wasabi (A*1,2,5,6)	16
Vitello, tuorlo, salsa di prezzemolo e finferli (A*1,3,4,6,7)	18
Prosciutto crudo dei Nebrodi, pan brioche e stracciatella di burrata (A*1,3)	25

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 (A*1,3,4,7)	20
Tortelli di baccalà, brodo di sedano rapa e mirtillo fermentato (A*1,3,4)	18
Gazpacho di lenticchie, molluschi e frutta candita (A*2,8,14)	18
Bigoli al ragù di corte e i loro fegatini (A*1,3,5,7,9,12)	16
Risotto Riserva S. Massimo al brodo di castagne, cardoncello e anice stellato (A*7,9,12) 	20

Continuando...

Piovra laccata all'arancia, bieta e tapioca alla birra e alloro (A*1,4)	23
Branzino, vongole, emulsione allo scalogno e Martini (A*4,14)	25
Tataki di tonno, finocchio, olive nere, limone salato e maionese alla batata (A*4)	26
Tartare manzo, burro noisette, midollo, acqua di parmigiano e cipolla rossa (A*1,7,8)	24
Petto di faraona, mela verde, cipollotto bruciato, nocciole e bernese (A*3,7,8)	24
Crostatina vegetariana ed erborinato (A*1,3,7,8,9) 	18

Riserviamo ai vegetariani variazioni sul menù 



Coperto, incluso di pane artigianale di nostra produzione con lievito madre, Euro 4
Acqua San Bernardo Euro 3

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

Davide Di Rocco