

Rock

• ZANONI DAL 1978 •

MENU PIZZERIA

L'obiettivo di Rock è proporre **pizze altamente digeribili e gustose** in vari impasti, farcite con **ingredienti di grande qualità** del nostro territorio e non solo, lavorati con le moderne tecniche di cucina.

Una continua e appassionante ricerca delle migliori materie prime e una valorizzazione dei **prodotti delle valli limitrofe e del nostro orto.**

Patrick Zanoni



STUZZICHERIE *Starter*

Patate dippers ¹	€ 5
Calamari fritti con verdure ¹⁻¹⁴	€ 15
Pizzina frita con culatello di Zibello e burrata ¹⁻⁷	€/pz 5
Pizzina frita con gorgonzola al cucchiaino e mortadella ¹⁻⁷	€/pz 4

CUCINA

Polpo scottato con purea di Patate, olive taggiasche e pesto leggero ¹⁻⁴⁻⁸	€ 20
La classica tartare di Fassona piemontese con capperi, limoni di Gargnano, germogli di rucola e olio evo Avanzi*	€ 20
Hamburger di manzo selezione Rock con bacon croccante, insalata, pomodori e Nostrano della Vallesabbia* con patate dippers e le sue salse (marmellata di cipolle, barbecue) ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹	€ 20

Menu DEGUSTAZIONE

€ 35 • bevande escluse
minimo per 2 persone • non disponibile il sabato

Selezione di 3 calici abbinati • € 15
Selezione di 3 calici Superior abbinati • € 25

Pizzina frita con stracciatella di burrata, passion fruit, gambero rosso e germogli
4 spicchi [Semi-Integrale] con patata viola, polpo, pomodorino confit, burrata e pesto leggero
4 spicchi [Pala] con caprino Valsabbia, salmone, dressing di zenzero e crema di piselli
Pala farcita con Roast Beef, germogli, mayo alla curcuma, crumble di capperi del Garda
4 Spicchi [Riso e orzo] con tartare di Fassona, tartufo, crema di Bagòss*, terra di nocciole e germogli



Vuoi scoprire di più
SULLA PIZZERIA ROCK?

Ti invitiamo a conoscere **le aziende e gli artigiani selezionati** con cura con i quali collaboriamo per realizzare tutte le nostre proposte, ma anche **la grande ricerca sugli impasti e le farine** che utilizziamo quotidianamente.

SCANSIONA IL QR CODE
CON IL TUO CELLULARE



www.rock1978.it

PIZZE Degustazione

• servite una alla volta e tagliate in 8 spicchi •

LIEVITATI GOURMET

LA CLASSICA 1-7 [impasto semi integrale] con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Dop, basilico e olio evo del Garda Avanzi*	€ 14
BURRATA E CRUDO PARMA GHIRARDI 24 MESI 1-7 [impasto semi integrale] con pomodoro San Marzano e olio evo del Garda Caldera*	€ 20
BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 1-4-7 [impasto semi integrale] con pomodoro San Marzano, erbe spontanee delle Pertiche e olio evo del Garda Caldera*	€ 20
MORTADELLA E PASQUÌ* (formaggio cremoso) 1-7-8 [Pala croccante con farina di mais di Bedizzole*] con pistacchi	€ 16
PALA PANCETTA GIOVANNA 1-7-8 [Pala croccante con farina di mais di Bedizzole*] con Verzuli*, Caprino della Valsabbia* e crumble di nocciole	€ 18
LARDO E PEPE ROSA 1 [Pala croccante con farina di mais di Bedizzole*] con miele della Valsabbia* e rosmarino	€ 14
GAMBERO ROSSO DI MAZARA E BURRATA 1-2-7-8 [impasto con farina evolutiva bio] con olio evo del Garda Comincioli*, limoni del Garda* e pistacchi	€ 28
COREGONE DI GARGNANO 1-4-7 [impasto con farina evolutiva bio] con patate viola, olio evo del Garda Caldera* ed erbe fresche*	€ 25
GAMBERI E PANCETTA PICCANTE 1-2-7 [impasto con farina evolutiva bio] con guacamole e germogli	€ 25
ROAST BEEF 1-7-10 [impasto riso e orzo] con crema di zucchine, dressing di senape, pomodorino giallo, Bagòss* a scaglie e insalatina	€ 25
VITELLO TONNATO 1-3-4-7-9 [impasto riso e orzo] con fior di latte, salsa Monferrina, tartufo fresco e insalatina	€ 25
TARTARE DI FASSONA 1-3-4-9 [impasto riso e orzo] con maionese alla curcuma, acciughe del Cantabrico, polvere di capperi di Gargnano* e germogli	€ 26

Rock

• ZANONI DAL 1978 •

PIZZE Napoletane

• alte e con cottura veloce •

MARGHERITA EXTRA 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio evo Caldera*	€ 9
BUFALA DOP 1-7 con pomodoro San Marzano, olio evo del Garda Avanzi* e basilico	€ 10
CANTABRICO 1-4-7 con burrata, pomodoro San Marzano, olive taggiasche, polvere di capperi di Gargnano* e olio al pesto	€ 16
PARMA RISERVA 24 MESI 1-7 con pomodoro San Marzano, bufala Dop, insalatina e Parmigiano	€ 15
BURRATA E CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI 1-7 con pomodoro San Marzano e olio evo del Garda*	€ 16
(Bianca) CREMA DI MELANZANE 1-7 con fior di latte, cipolle al lampone, caprino della Valsabbia*, speck Alto Adige e pomodorini confit	€ 12
(Bianca) PANCETTA PICCANTE 1-4-7 con fior di latte, acciughe del Cantabrico, erbe spontanee* e gazpacho	€ 15
(Bianca) COTTO BRANCHI E ZUCCHINE ALLA SCAPECE 1-7 con burrata e fiordilatte	€ 14
(Bianca) TARTUFO 1-7 con fior di latte, patate viola, pancetta Giovanna e germogli di rucola	€ 16

Abbiamo il piacere di informarvi che in questo locale è utilizzato il sistema di abbattimento rapido delle temperature (-18°), come previsto dalle normative vigenti in materia, sulla maggior parte dei prodotti. In mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato il prodotto surgelato.

PIZZE Tonde

• pizze basse con cottura più dolce •

ROCK EXTRA* 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, asparagi freschi spadellati, speck Alto Adige e scaglie di Bagòss*	€ 13
VALSABBIA* 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, pestüm* e Nostrano della Valsabbia*	€ 10
CAPRI A MODO MIO 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, carciofi e porcini spadellati, cotto Branchi e dressing alle erbe aromatiche	€ 14
HURRICANE 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola e germogli di rucola	€ 10
AI FORMAGGI DELLA VALSABBIA* 1-7 con pomodoro San Marzano e fior di latte	€ 10
MISTO BOSCO 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, porcini, asparagi e scaglie di Bagòss*	€ 13
(Bianca) SALMONE E CAPRINO DELLA VALSABBIA* 1-4-7 con fior di latte, insalatina e dressing di mango	€ 15
(Bianca) ROBIOLA*, PEPE E MORTAZZA 1-7-8 con fior di latte, insalatina e crumble di nocciole	€ 14
(Bianca) POLPO 1-4-7-14 con fior di latte, zucchine alla scapece, olive taggiasche e pomodorino giallo	€ 15
(Bianca) ORTO 1-7 con fior di latte e verdure di stagione spadellate	€ 12
(Bianca) GIOVANNA E FAVE IN CREMA E INTERE 1-7 con fior di latte e scaglie di Bagòss*	€ 14
(Bianca) VERZULÌ* E PESTÜM* 1-7 con fior di latte e scaglie di Bagòss* (a fine cottura)	€ 13

Elenco degli ingredienti considerati allergeni. Regolamento (UE) n.1169/2011:

- | | |
|--|--|
| 1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. frutta a guscio |
| 2. crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. uova e prodotti a base di uova | 10. senape e prodotti a base di senape |
| 4. pesce e prodotti a base di pesce | 11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. anidride solforosa e solfiti |
| 6. soia e prodotti a base di soia | 13. lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. molluschi e prodotti a base di molluschi |