

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

Patatine fritte Dippers ¹⁻²⁻⁴⁻⁵	€ 5
Calamari e verdure ¹⁻²⁻⁴⁻⁵	€ 15
Gnocco Fritto ¹⁻²⁻⁴⁻⁵	€ 5
Pizzina fritta con crema al Bagòss* , erbette spontanee* e sale di prosciutto ¹⁻⁵⁻⁷	€ 4.5
Pizzina fritta con burrata, culatello e radicchio dell'Orso ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁷	€ 5.5
Pizzina fritta con ragù, erbette spontanee* e Nostrano della Valle Sabbia* ¹⁻⁵⁻⁷	€ 4

LE TEGLIE Starter (servite in 4 cubotti)

Burrata e crudo Ghirardi 24 mesi, basilico e olio del Garda Caldera* ¹⁻⁷	€ 12
La farcita della valle con verzuli* , patata* , pestum e fonduta di formagella Valsabbia* ¹⁻⁷	€ 12

DALLA LAMA Starter

I salumi sono serviti con gnocco fritto e giardiniera

Culatello di Zibello Antica Ardenga ¹	€ 15
Lardo di Patanegra ¹	€ 12
Mortadella Favola ¹	€ 14

APERITIVI E Cocktail

Gin Tonic • Gin, tonica	€ 10
Scopri la nostra selezione di Gin	
Spritz Rock	€ 6
Campari shakerato	€ 8
Americano • Bitter, vermouth rosso, seltz	€ 8
Mojito • Rum bianco, succo di lime, foglie di basilico, soda	€ 10
Cocktail alla frutta (Analcolico)	€ 8

BIRRE Beer

MANIFATTURA BIRRE BOLOGNA:

APA AMERICAN PALE ALE • 0.50L	€ 8
Birra ambrata con sentori agrumati	
IPA DDH • 0.50L	€ 8
Birra chiara con sentori resinosi e agrumati	
TRIPLE • 0.50L	€ 8
Birra chiara strutturata con sentori di miele	

32 VIA DEI BIRRAI:

NEBRA • 0.75L	€ 15
CURMI • 0.75L	€ 15
AUDACE • 0.75L	€ 15
OPPALE • 0.75L	€ 15

BIRRIFICIO VIOLA:

BIONDA • 0.75L	€ 15
ROSSA • 0.75L	€ 15

BIRRIFICIO MANERBA (alla spina 0.40L):

LA BIONDA	€ 6
GARDA - IPA	€ 6
LA WEISS	€ 6

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 |

PIZZE Degustazione

• servite una alla volta e tagliate in 8 spicchi •

LIEVITATI GOURMET

LA CLASSICA 1-7 [impasto croccante] la classica con San Marzano, bufala dop, gel di basilico e olio del Garda Caldera*	€ 15
BURRATA E CRUDO 1-7 [impasto croccante] burrata e crudo Ghirardi 24 mesi con San Marzano e olio del Garda Caldera*	€ 22
BURRATA E ACCIUGHE 1-4-7 [impasto croccante] burrata e acciughe del Cantabrico con San Marzano, riduzione di pomodorino giallo, erbette spontanee delle pertiche*	€ 22
MORTADELLA E PASQUÌ 1-7-8 [impasto pala croccante al mais] mortadella e pasquì* (formaggio cremoso) con pistacchio e giardiniera fatta in casa	€ 20
LARDO E PEPE ROSA 1 [impasto pala croccante al mais] con lardo di Patanegra, pepe rosa, rosmarino e miele Simone Pedroni*	€ 18
GAMBERO ROSSO E BURRATA 1-2-6-7-8 [impasto padellino semi integrale] gambero rosso Sicilia con burrata, pistacchio e olio del Garda Caldera* , salsa ponzu e passion e germogli	€ 30
PALA GIOVANNA 1-7 [impasto pala croccante al mais] Pala Giovanna (pancetta) con crema di cardoncelli e porcini trifolati, formaggio della Valsabbia* e dressing aromatico	€ 20
COREGONE IN GIAPPONE 1-4-6 [impasto riso e orzo] con crema di cannellini al miso, misticanza orientale, vinaigrette al wasabi e sale di prosciutto	€ 25
CULATELLO 1-7 [impasto padellino semi-integrale] culatello Antica Ardenga con burrata e radicchio dell'Orso*	€ 25
CERVO IN PRIMAVERA 1-7-8-9 [impasto riso e orzo] cervo in primavera con crema di topinambur, misticanza selvatica, carpaccio di cervo marinato, il suo fondo e riduzione ai frutti di bosco	€ 25
GIOVANNA E CARCIOFI 1-4-7 [impasto riso e orzo] crema di carciofi, pancetta Giovanna, polvere di capperi, aroma di limone e olio del Garda Caldera*	€ 24
ASIAN VEGAN 1-6-7-9 [impasto padellino semi-integrale] con crema di cannellini al miso, carote marinate, pak choi, misticanza selvatica e semi tostati, accompagnata da vinaigrette al wasabi	€ 20

Rock

• ZANONI DAL 1978 •

PIZZE Napoletane

• alte e con cottura veloce •

MARGHERITA EXTRA 1-7 con pomodoro San Marzano, fior di latte, gel di basilico e olio del Garda Caldera*	€ 9
BUFALA DOP 1-7 con pomodoro San Marzano, bufala dop, gel di basilico e olio del Garda Avanzi*	€ 12
BURRATA E CRUDO 1-7 con pomodoro San Marzano, burrata, crudo di Parma Ghirardi 24 mesi e olio del Garda Caldera*	€ 16
CANTABRICO 1-4-7 con pomodoro San Marzano, burrata, acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, polvere di capperi di Gargnano* e olio al pesto	€ 16
PARMA RISERVA 1-7 con pomodoro San Marzano, bufala dop, Parmigiano, insalatina, crudo di Parma Ghirardi Riserva 24 mesi e olio del Garda Avanzi*	€ 16
RADICCHIO DI TREVISO 1-4-7 (Bianca) radicchio di Treviso, pancetta Giovanna, fior di latte e fonduta di formagella Valsabbia*	€ 14
TARTUFATA 1-7 (Bianca) con fior di latte, patata viola, pancetta Giovanna, salsa al tartufo e pesto leggero di rucola e germogli	€ 18
TALEGGIO DI MALGA 1-7 (Bianca) taleggio di malga* con speck Alto Adige, carciofi cotti in forno a legna e fior di latte	€ 14
FRIARIELLI E PESTUM 1-7 (Bianca) friarielli e pestum con Bagòss e fior di latte	€ 13

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 Rock extra con San Marzano, fior di latte, asparagi spadellati, speck Alto Adige e Bagòss*	€ 13
VALSABBIA 1-7 con San Marzano, fior di latte, pestum e formaggio Nostrano*	€ 10
CAPRI A MODO MIO 1-7 con San Marzano, fior di latte, funghi cardoncelli, cotto Branchi (a fine cottura), carciofi cotti in forno a legna e dressing alle erbe	€ 14
MISTO BOSCO 1-7 con San Marzano, fior di latte, porcini, asparagi spadellati e Bagòss*	€ 13
HURRICANE 1-7 con San Marzano, fior di latte, salamino piccante, gorgonzola, pesto di rucola e germogli	€ 10
FORMAGGI DELLA VALSABBIA 1-7 (Bianca) con San Marzano, fior di latte e formaggi della Valsabbia*	€ 10
ORTO-ORTO 1-7 (Bianca) con verdure di stagione e fior di latte	€ 12
POLPO 1-4-7-14 (Bianca) polpo e patata viola con fior di latte, olive taggiasche e pesto leggero	€ 14
ZUCCHINE E SPECK 1-7 (Bianca) con fiordilatte, caprino della Valsabbia* e pomodorini	€ 13

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