

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 di castagne, lardo e rosmarino ¹⁻⁵	€ 5
Pizzina fritta con ragù e Nostrano della Valsabbia ¹⁻⁵	€ 5

LE TEGLIE *Starter*

(servite in 4 cubotti)

Burrata e Patanegra con stracciatella, paletta di Patanegra e dressing di pomodoro del nostro orto ¹⁻⁷	€ 16
Mortadella e finocchi con finocchi saltati e mandorle ¹⁻⁷	€ 14
Culatello Ardenga e radicchio dell'orso con stracciatella, culatello Ardenga e radicchio dell'orso ¹⁻⁷	€ 20

DALLA LAMA *Starter*

I salumi sono serviti con gnocco fritto e giardiniera

Culatello di Zibello Antica Ardenga ¹	€ 16
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
Hugo	€ 6
Campari shakerato	€ 8
Americano • Bitter, vermouth rosso, seltz	€ 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 0.50L):

LA BIONDA	€ 6,5
GARDA - IPA	€ 6,5

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	€ 16
[Impasto con farina tipo 1, segale e integrale] San Marzano, bufala dop caseificio Tramontina, pesto al basilico e olio del Garda Caldera*	
BURRATA E CRUDO 1-7	€ 25
[Impasto con farina tipo 1, segale e integrale] San Marzano, burrata, crudo riserva 24 mesi e olio del Garda Caldera*	
BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 1-4-7	€ 25
[Impasto con farina tipo 1, segale e integrale] San Marzano, burrata, acciughe Cantabrico, pesto di basilico e pomodorini confit	
MORTADELLA E PASQUÌ 1-7-8	€ 22
[Impasto pala croccante al mais] Mortadella e pasqui* (formaggio bio cremoso) granella di pistacchi e giardiniera fatta in casa	
LARDO E PEPE ROSA 1	€ 20
[Impasto pala croccante al mais] Lardo di Patanegra, pepe rosa, rosmarino e miele Simone Pedroni*	
GAMBERO ROSSO 1-2-6-7-8	€ 35
[Impasto con farina tipo 1, segale e integrale] Burrata, gambero rosso Sicilia, pistacchi, salsa ponzu, passion, germogli e olio Lorenzo n°3	
PALA GIOVANNA 1-7	€ 23
[Impasto pala croccante al mais] Pancetta Giovanna con crema di cardoncelli e porcini trifolati, formaggio della Valsabbia* e dressing aromatico	
GAMBERI E PANCETTA 1-2-9	€ 28
[Impasto riso e orzo] con crema di zucca, pancetta Giovanna, gamberi Argentina scottati, rosmarino e germogli	
CONIGLIO E CAROTE 1-7-9	€ 28
[Impasto riso e orzo] con fior di latte, crema di carote e zenzero, erbe, rotolo di coniglio e il suo fondo	
CONTROFILETTO DI MANZO 1-7-9	€ 35
[Impasto riso e orzo] Fior di latte, spinacino saltato, controfiletto di manzo, crema al tartufo e fonduta al Bagòss*	
BRASATO E GAMBERI SICILIA 1-2-7-9	€ 45
(SENZA GAMBERI)	€ 30
[Impasto croccante al mais] Purea di patate, guancialino brasato, gamberi Sicilia al lime e germogli di piselli	
ORTO VEGAN 1-11	€ 24
[Impasto con farina tipo 1 segale e integrale e semi vari] Crema di carote e zenzero e verdure di stagione	

Rock

• ZANONI DAL 1978 •

PIZZE Napoletane

• alte e con cottura veloce •

MARGHERITA EXTRA 1-7	€ 10
con pomodoro San Marzano, fior di latte, gel di basilico e olio del Garda Caldera*	
BUFALA DOP 1-7	€ 14
con pomodoro San Marzano, bufala dop, gel di basilico e olio del Garda Avanzi*	
BURRATA E CRUDO 1-7	€ 18
con pomodoro San Marzano, burrata, crudo di Parma riserva 24 mesi e olio del Garda Caldera*	
CANTABRICO 1-4-7	€ 18
con pomodoro San Marzano, burrata, acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, polvere di capperi di Gargnano* e olio al pesto	
PARMA RISERVA 1-7	€ 18
con pomodoro San Marzano, bufala dop caseificio Tramontina, crudo di Parma riserva 24 mesi, parmigiano, insalatina e olio del Garda Avanzi*	
RADICCHIO TARDIVO 1-4-7	€ 16
(Bianca) con fior di latte, radicchio tardivo, pancetta Giovanna e fonduta di formagella Valsabbia*	
TARTUFATA 1-7	€ 18
(Bianca) con fior di latte, patata viola, pancetta Giovanna, salsa al tartufo e pesto leggero di rucola	
TALEGGIO DI MALGA 1-7	€ 16
(Bianca) taleggio di malga* con speck Alto Adige, carciofi cotti in forno a legna e fior di latte	
FRIARIELLI E PESTUM 1-7	€ 15
(Bianca) friarielli e pestum con Bagòss* e fior di latte	
GIOVANNA E N'DUJA 1-7	€ 15
Bufala dop caseificio Tramontina, n'duja, polvere di olive e pancetta Giovanna	

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	€ 14
con San Marzano, fior di latte, asparagi spadellati, speck Alto Adige e Bagòss*	
VALSABBIA 1-7	€ 13
con San Marzano, fior di latte, pestum e formaggio Nostrano*	
CAPRI A MODO MIO 1-7	€ 15
con San Marzano, fior di latte, funghi cardoncelli, cotto Branchi (a fine cottura), carciofi cotti in forno a legna e olio al rosmarino	
MISTO BOSCO 1-7	€ 15
con San Marzano, fior di latte, porcini, asparagi spadellati e Bagòss*	
HURRICANE 1-7	€ 13
con San Marzano, fior di latte, salame piccante, pesto di rucola e crema di gorgonzola	
FORMAGGI DELLA VALSABBIA 1-7	€ 12
con San Marzano, fior di latte e formaggi della Valsabbia*	
POLPO E PESTO 1-4-7-14	€ 16
(Bianca) con fior di latte, patata viola, olive taggiasche, pesto di basilico e pomodorini confit	
BROCCOLI E PANCETTA 1-7	€ 16
(Bianca) con fior di latte, broccolo romano, pancetta Giovanna, acciughe Cantabrico e dressing di pomodoro del nostro orto	
ORTO-ORTO 1-7	€ 13
(Bianca) con verdure di stagione e fior di latte	

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