



• 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



STARTER & *Fritti*

Ah... scarpetta! (con sugo del giorno)	€	5
Tacos con pulled pork, cipolla caramellata, pomodori confit e maionese all'acciuga ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰	€	7
Tacos con carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, pasqui, salsa ponzu e misticanza ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷	€	9
Pizzina frita con il nostro ragù e Nostrano Valsabbia ¹⁻⁵⁻⁶	€	4
Pizzina frita con stracciatella e Culatello ¹⁻⁵⁻⁶	€	5
Calzoncino fritto con fiordilatte, friarielli, pestum, servito con fonduta al Bagòss ¹⁻⁶⁻⁷	€	9
Patatine dippers ¹⁻²⁻⁴⁻⁵	€	5

FONDUTE PER ACCOMPAGNARE *le pizze*

al Bagòss ¹⁻⁷	€	4
alla formagella ¹⁻⁷	€	3,5
al gorgonzola ¹⁻⁷	€	3,5

LE TEGLIE

(servite in 4 cubotti)

Mortadella e pasqui* (formaggio cremoso) con pistacchi e la nostra giardiniera ¹⁻⁷⁻⁸	€	12
Giovanna e carciofi con fonduta al Bagòss* , polvere di capperi e aroma al limone ¹⁻⁵⁻⁷	€	13,5

PIZZE *Tonde*

• pizze basse con cottura più dolce •

ROCK EXTRA ¹⁻⁶⁻⁷	€	14
Rock extra con San Marzano, fiordilatte, asparagi spadellati, speck Alto Adige e Bagòss*		
VALSABBIA ¹⁻⁶⁻⁷	€	13
con San Marzano, fiordilatte, pestum e formaggio Nostrano*		
CAPRI A MODO MIO ¹⁻⁶⁻⁷	€	16
San Marzano, fiordilatte, carciofi in casseruola, porcini spadellati, roast beef di manzo e fondo al timo		
MISTO BOSCO ¹⁻⁶⁻⁷	€	15
con San Marzano, fiordilatte, porcini, asparagi spadellati e Bagòss*		
DIAVOLA ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷	€	16
San Marzano, fiordilatte, peperoni arrostiti, pancetta Giovanna, acciughe Cantabrico e parmigiano		
FORMAGGI DELLA VALSABBIA ¹⁻⁶⁻⁷	€	12
(Bianca) con San Marzano, fiordilatte e formaggi della Valsabbia*		
VAMOS ¹⁻⁶⁻⁷	€	18
San Marzano, stracciatella di burrata, paleta di Patanegra e basilico		
BRESAOLA DI FASSONA ¹⁻⁶⁻⁷	€	16
(Bianca) fiordilatte, bresaola di Fassona, germogli di rucola, pomodorini e parmigiano		
ZUCCHINE E GAMBERI ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷	€	15
(Bianca) fiordilatte, pomodorini, zucchine alla griglia, gamberi Argentina e maionese al pomodoro		
ORTO-ORTO ¹⁻⁶⁻⁷	€	14
Fiordilatte, verdure alla griglia, carciofi in casseruola, chips di patate viola e pomodori confit		

SCOPRI LA CARTA DELLE BEVANDE



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

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova

4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia

7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. frutta a guscio
9. sedano e prodotti a base di sedano

10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti

13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi



• ZANONI DAL 1978 •

PIZZE Degustazione

• tagliate in 8 spicchi •
LIEVITATI GOURMET

LA CLASSICA ¹⁻⁷ € 16
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, bufala dop caseificio Tramontina, dressing al basilico e **olio del Garda Caldera***

LEI, LA BURRATA E CRUDO ¹⁻⁷ € 25
[Impasto con farina tipo 1 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 e integrale] San Marzano, burrata, acciughe Cantabrico, polvere di prezzemolo e pomodori confit

GIOVANNA E 'NDUJA ¹⁻⁷ € 22
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, bufala dop, pancetta Giovanna, 'nduja e polvere di olive

LARDO E PEPE ROSA ¹ € 20
[Impasto pala croccante al mais] Lardo di Patanegra, pepe rosa, rosmarino e **miele Simone Pedroni***

TARTARE DI FASSONA ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ € 28
[Impasto riso e orzo] Fiordilatte, tartare di Fassona, maionese all'acciuga, capperi fritti, germogli di rucola e crumble di nocciole

CULATELLO ¹⁻²⁻⁹ € 28
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] Stracciatella, Culatello, pomodori confit e basilico

PALETA DI PATANEGRA ¹⁻⁷⁻⁹ € 29
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, paleta di Patanegra, stracciatella di burrata e olio del Garda

A TUTTO ROCK ¹⁻⁷⁻⁹ € 32
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, stracciatella, radicchio dell'orso, 2 fette con crudo, 2 fette con Patanegra, 2 fette con pancetta Giovanna e 2 fette con acciughe

GAMBERO ROSSO ¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 35
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] Stracciatella di burrata, gambero rosso Sicilia, salsa ponzu, passion e pistacchi

LE 4 SPICCHI d'autore



CACIO, PEPE E SCAMPI ¹⁻²⁻⁷ € 19,5
[Impasto riso e orzo] Crema al pecorino, pepe e scampi marinati

TARTARE DI SALMONE ALLA BARBABIETOLA ¹⁻⁴⁻⁷ € 18,5
[Impasto con farina tipo 1 e integrale] Stracciatella di burrata, tartare di salmone alla barbabietola, pesche, erba cipollina

GAMBERI E CALAMARI ¹⁻²⁻⁴⁻⁶ € 19
[Impasto mais] Crema di fave, gamberi scottati, concassé di pomodoro e ciuffetti di calamari fritti e salsa teriyaki

CARBONARA ¹⁻³⁻⁷ € 16
[Impasto riso e orzo] Crema di pecorino, guanciale croccante, tuorlo d'uovo e aroma di limone

PIZZE Napoletane

• alte e con cottura veloce •

MARGHERITA EXTRA ¹⁻⁷ € 10
con pomodoro San Marzano, fiordilatte, dressing di basilico e **olio del Garda Caldera***

BUFALA DOP ¹⁻⁷ € 14
con pomodoro San Marzano, bufala dop, dressing 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 dressing al basilico

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***

TARTUFATA ¹⁻⁴⁻⁷ € 18
(Bianca) con fiordilatte, chips di patata viola, pancetta Giovanna, crema al tartufo, tartufo a scaglie, germogli di rucola

RADICCHIO DELL'ORSO ¹⁻⁴⁻⁷ € 18
(Bianca) con fiordilatte, radicchio dell'orso, pancetta Giovanna e fonduta di **formagella Valsabbia***

CREMA DI MELANZANE ¹⁻⁷ € 16
(Bianca) con fiordilatte, crema di melanzane, cipolle al lampone, speck Alto Adige e **pasqui***

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

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

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.