



• 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

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
Patatine dippers ¹⁻²⁻⁴⁻⁵	€	5

FONDUTE PER ACCOMPAGNARE le pizze ... E PER FARE la scarpetta

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

PIZZE Tonde

• pizze basse con cottura più dolce •

ROCK EXTRA ¹⁻⁶⁻⁷	€	14
San Marzano, fiordilatte, asparagi spadellati, speck Alto Adige e Bagòss*		
VALSABBIA ¹⁻⁶⁻⁷	€	13
San Marzano, fiordilatte, pestum e formaggio Nostrano*		
CAPRI A MODO MIO ¹⁻⁶⁻⁷	€	15
San Marzano, fiordilatte, carciofi in casseruola, porcini spadellati, cotto alla brace		
MISTO BOSCO ¹⁻⁶⁻⁷	€	15
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
San Marzano, fiordilatte e formaggi della Valsabbia*		
VAMOS ¹⁻⁶⁻⁷	€	18
San Marzano, stracciatella di burrata, paleta di Patanegra e basilico		
HURRICANE ¹⁻⁷	€	13
San Marzano, fior di latte, salame piccante, germogli di rucola e fonduta al gorgonzola		
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
(Bianca) 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

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

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***

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

A TUTTO ROCK ¹⁻⁷⁻⁹ € 28

[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, stracciatella, 2 fette con crudo, 2 fette con Patanegra, 2 fette con pancetta Giovanna e 2 fette con acciughe

GIOVANNA E 'NDUJA ¹⁻⁷ € 22

[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, bufala dop, pancetta Giovanna, 'nduja e polvere di olive

PALETA DI PATA NEGRA ¹⁻⁷⁻⁹ € 29

[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, stracciatella di burrata, paleta di pata negra e olio del Garda

TARTARE DI FASSONA ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ € 29

[Impasto riso e orzo] Fiordilatte, tartare di fassona, spinacino saltato, fonduta al **Bagoss***, tartufo in crema e scaglie

CULATELLO ¹⁻²⁻⁹ € 28

[Impasto riso e orzo] Stracciatella, Culatello, pomodori confit e basilico

LARDO E PEPE ROSA ¹ € 20

[Impasto pala croccante al mais] Lardo di Patanegra, pepe rosa, rosmarino e **miele Simone Pedroni***

LE 4 SPICCHI ^{NOVITA} 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 piselli e menta, 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

San Marzano, fiordilatte, dressing di basilico e **olio del Garda Caldera***

BUFALA DOP ¹⁻⁷ € 14

San Marzano, bufala dop, dressing di basilico e **olio del Garda Avanzi***

BURRATA E CRUDO ¹⁻⁷ € 18

San Marzano, burrata, crudo di Parma riserva 24 mesi e **olio del Garda Caldera***

CANTABRICO ¹⁻⁴⁻⁷ € 18

San Marzano, burrata, acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, polvere di **capperi di Gargnano*** e dressing al basilico

PARMA RISERVA ¹⁻⁷ € 18

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) fiordilatte, chips di patata viola, pancetta Giovanna, crema al tartufo, tartufo a scaglie, germogli di rucola

GIOVANNA E CARCIOFI ¹⁻⁵⁻⁷ € 18

Fiordilatte, carciofi in casseruola, pancetta Giovanna, polvere di **capperi di Gargnano***, aroma al limone e fonduta al **Bagòss***

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.