



• 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

| | | |
|---|---|----|
| Culatta di Parma, gnocco fritto e la nostra giardiniera ¹⁻⁵ | € | 16 |
| Fritto di calamari e verdure ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹⁴ | € | 15 |
| Pizzina frita con il nostro ragù e Nostrano Valsabbia ¹⁻⁵⁻⁶ | € | 4 |
| Pizzina frita con stracciatella di burrata e Culatello ¹⁻⁵⁻⁷ | € | 5 |
| Patatine fritte ¹⁻²⁻⁴⁻⁵ | € | 4 |

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, pestöm e formaggio Nostrano* | | |
| CAPRI A MODO MIO ¹⁻⁶⁻⁷ | € | 15 |
| San Marzano, fiordilatte, carciofi in casseruola, porcini spadellati, cotto Branchi | | |
| MISTO BOSCO ¹⁻⁶⁻⁷ | € | 15 |
| San Marzano, fiordilatte, porcini, asparagi spadellati e Bagòss* | | |
| 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 Pata Negra e basilico | | |
| HURRICANE ¹⁻⁷ | € | 13 |
| San Marzano, fiordilatte, salame piccante, friarielli e fonduta al gorgonzola | | |
| DIAVOLA ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷ | € | 16 |
| (Bianca) Fiordilatte, peperoni arrostiti, pancetta Giovanna, 'nduja, fonduta al gorgonzola e polvere di prezzemolo | | |
| ZUCCHINE E GAMBERI ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷ | € | 15 |
| (Bianca) Fiordilatte, pomodorini confit, zucchine alla griglia, gamberi Argentina e maionese al pomodoro | | |
| ORTO-ORTO ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷ | € | 14 |
| (Bianca) Fiordilatte, verdure alla griglia, carciofi in casseruola, chips di patate viola e pomodorini confit | | |

VINI | BIRRE | BEVANDE | MENÙ CUCINA



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, stracciatella di 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, stracciatella di burrata, acciughe del Cantabrico, polvere di prezzemolo e pomodorini 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***

A TUTTO ROCK ¹⁻⁷⁻⁹ € 28

[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, stracciatella di burrata - 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 taggiasche

PALETA DI PATA NEGRA ¹⁻⁷⁻⁹ € 29

[Impasto con farina tipo 1 e integrale] San Marzano, stracciatella di burrata, paleta di Pata Negra, pomodorini confit 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

LARDO E PEPE ROSA ¹ € 20

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

LE 4 SPICCHI d'autore

CACIO, PEPE E SCAMPI ¹⁻²⁻⁷ € 22

[Impasto riso e orzo] Crema al pecorino, pepe, scampi marinati, germogli spontanei e olio del Garda

GAMBERO ROSSO ¹⁻²⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 24

[Impasto pala croccante al mais] Stracciatella di burrata, gambero rosso di Sicilia, salsa ponzu, passion fruit e pistacchi

CARBONARA ¹⁻³⁻⁷ € 16

[Impasto riso e orzo] Crema di pecorino, guanciale croccante, tuorlo d'uovo e aroma di limone

POLPO E PESTO ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴ € 22

[Impasto pala croccante al mais] Purea di patate, pomodorini confit, polpo scottato, pesto di basilico, chips di patate viola e polvere di olive taggiasche

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

CANTABRICO ¹⁻⁴⁻⁷ € 18

San Marzano, stracciatella di 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, pancetta Giovanna, crema al tartufo, tartufo a scaglie e asparago condito

GIOVANNA E CARCIOFI ¹⁻⁵⁻⁷ € 18

(Bianca) Fiordilatte, carciofi in casseruola, pancetta Giovanna, polvere di **capperi di Gargnano***, aroma al limone e fonduta al **Bagoss***

MARGHERITA DRIPPING IN VALSABBIA ¹⁻⁷⁻⁸ € 14

(Bianca) Fiordilatte, dripping di pesto, **Bagoss*** e pomodoro

TALEGGIO DI MALGA ¹⁻⁷ € 16

(Bianca) **Taleggio di malga*** con speck Alto Adige, carciofi cotti in forno a legna e fiordilatte

FRIARIELLI E PESTÖM ¹⁻⁷ € 15

(Bianca) Friarielli e pestöm con **Bagoss*** e fiordilatte

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.