

MENU PIZZERIA



• ZANONI DAL 1978 •

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

PIZZE al piatto

BURRATA E CRUDO 1-7 [impasto consigliato: **Napoletana**] ★
Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, crudo di Parma Riserva 24 mesi, e **olio del Garda** 18

MARGHERITA EXTRA 1-7 [impasto consigliato: **Napoletana**] ★
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, dressing di basilico e **olio del Garda** 13

POTA/DAJE 1-7 [impasto consigliato: **Tonda**] ★
Salsa rustica ai 3 pomodori, crema pecorino (DAJE), pancetta Giovanna e **Bagòss** (PÒTA) 17

PARMA RISERVA 1-7 [impasto consigliato: **Napoletana**] ★
Pomodoro San Marzano, bufala DOP caseificio Tramontina, crudo di Parma Riserva 24 mesi, parmigiano, insalatina e **olio del Garda** 18

ORTO-ORTO 1-7 [impasto consigliato: **Tonda**] (BIANCA) Fiordilatte, zucca, radicchio, carciofi in casseruola, pomodorini confit, chips di cavolo nero e di carote 16

SALMEROCK 1-4-7-8 [impasto consigliato: **Tonda**] Crema di carote alla base, chips di carote viola, salmerino marinato al passion fruit, crema di acciughe, mandorle e germogli 19

FATE LARDO 1-7 [impasto consigliato: **Napoletana**] (BIANCA) Fior di latte, taeggio, carciofi in casseruola, lardo di Patanegra e pepe di Malabar 17

AUTUNNO IN VALSABBIA 1-7-12 [impasto consigliato: **Tonda**] ★ (BIANCA) Fior di latte, radicchio rosso, pestöm, crema al **Bagòss** e dressing al basilico 16

E CHE CAVOLO 1-6-7 [impasto consigliato: **Tonda**] Crema di zucca alla base, cavolo viola, pancetta Giovanna, gorgonzola e salsa teriyaki 18

BUFALA DOP 1-7 [impasto consigliato: **Napoletana**] ★ Pomodoro San Marzano, bufala DOP, dressing di basilico e **olio del Garda** 15

GIOVANNA E 'NDUJA 1-7 [impasto consigliato: **Tonda**] Pomodoro San Marzano, bufala DOP caseificio Tramontina, pancetta Giovanna, 'nduja di Spilinga e polvere di olive taggiasche 18

PUELPO 1-6-7-14 [impasto consigliato: **Napoletana**] Crema di cannellini al miso alla base, bufala DOP, polpo alla paprika, zucca, salsa ponzu e chips di cavolo nero 19

CAPRI A MODO MIO 1-6-7 [impasto consigliato: **Tonda**] Pomodoro San Marzano, fiordilatte, carciofi in casseruola, champignon trifolati, cotto Capitelli (fuori cottura) 16

VAMOS 1-6-7 [impasto consigliato: **Tonda**] ★ Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli, stracciatella di burrata, paleta di Pata Negra, basilico e **olio del Garda** 19

CANTABRICO 1-4-7 [impasto consigliato: **Napoletana**] ★ Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, pomodorini gialli, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, polvere di capperi, dressing al basilico, **olio del Garda** e zeste di limone candite 19

IMPASTO TONDE

pizze sottili con cottura più dolce

Farina
PETRA
EVOLUTIVA



IMPASTO

ALLA **NAPOLETANA**

pizze con cornicione
più pronunciato
e cottura veloce

Fondute

PER ACCOMPAGNARE LA PIZZA
...E PER FARE LA SCARPETTA

Fonduta al Bagòss 1-7

4

Fonduta al Bitto 1-7

4

PIZZE Degustazione

• pizze studiate con i nostri chef, dal topping più ricercato •

LIEVITATI GOURMET

• tagliate in 8 spicchi •



LEI, LA BURRATA E CRUDO 1-7

[impasto con farina tipo 1 e integrale] ★

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, crudo di Parma riserva 24 mesi e **olio del Garda** 25

BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 1-4-7

[impasto con farina tipo 1 e integrale] ★

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, crumble al prezzemolo, **olio del Garda** e zeste di limone candite 25

LA CLASSICA 1-7 [impasto con farina tipo 1 e integrale] ★

Pomodoro San Marzano, bufala DOP caseificio Tramontina, dressing al basilico e **olio del Garda** 16

A TUTTO ROCK 1-7-9 [impasto con farina tipo 1 e integrale]

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, 2 fette con crudo di Parma, 2 fette con Pata Negra, 2 fette con pancetta Giovanna e 2 fette con acciughe e crumble di prezzemolo, 'nduja al centro 28

PALETA DI PATA NEGRA 1-7-9 [impasto con farina tipo 1 e integrale] ★

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, paleta di Pata Negra, pomodorini confit e **olio del Garda** 29

RO-MANZO 1-4-7-11-12 [impasto pala croccante al mais]

Manzo all'olio Rovato style, con purea di patate, chips di polenta e germogli 26

ANCHE IN 4 SPICCHI

• ideali da condividere con chi vuole esplorare
più gusti allo stesso tavolo •



LARDO E PEPE ROSA 1 [impasto pala croccante al mais] ★

Lardo di Pata Negra, pepe rosa, rosmarino e **miele della Val Sabbia**
8 spicchi 20 - 4 spicchi 14

CARPACCIO DI VITELLO 1-7-9 [impasto riso e orzo] ★

Carpaccio di vitello marinato, crema di castagne, formaggella della Val Sabbia, puntarelle, zeste di arancia e fondo 8 spicchi 30 - 4 spicchi 18

CACIO, PEPE E SCAMPI 1-2-7 [impasto riso e orzo] ★

Crema al pecorino, pepe, scampi marinati, germogli spontanei e **olio del Garda** 8 spicchi 38 - 4 spicchi 22

GIOVANNA E CARCIOFI 1-7 [impasto multicereali e semi] ★

Crema di carciofi, carciofi in casseruola, pancetta Giovanna, polvere di capperi, crema di **Bagòss** e grattata di limone 8 spicchi 25 - 4 spicchi 16

GAMBERO ROSSO 1-2-6-7-8 [impasto pala croccante al mais] ★

Stracciatella di burrata, gambero rosso di Sicilia, salsa ponzu, passion fruit, pistacchi, germogli e **olio del Garda** 8 spicchi 42 - 4 spicchi 24

ORTO VEGAN 1-6-11 [impasto multicereali e semi]

Crema di cannellini al miso, radicchio, carciofi in casseruola, pomodori confit e chips di cavolo nero 8 spicchi 25 - 4 spicchi 16

Senza glutine

• impasto dedicato in stile gourmet,
farciture da scegliere dalle pizze degustazione •

★ prodotto del territorio

Pizze **senza glutine** e **mozzarella senza lattosio** disponibili su richiesta

Coperto • 3€

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

Non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate dovute alla presenza di farine volatili.