

La domenica ROCK dal 1978

La domenica è fatta per stare bene.

Un ambiente curato e accogliente, con un menù che parla di casa: piatti semplici, genuini, ricchi di sapore e tradizione con un tocco di innovazione.

Ad accompagnarli, una cantina selezionata con cura, tra etichette locali e grandi classici.

ANTIPASTI

Culatta di San Prospero con gnocco fritto e giardiniera **16** 1-5-9-12

Coppia di pizzini fritti al ragù nostrano della Valsabbia **8,5** 1-5-7-9-12

Sformatino di zucca con salsa al taleggio e tartufo **15** 1-3-7

Carpaccio di vitello marinato con insalata di puntarelle, panna acida e blue di bufala **16** 7

PRIMI PIATTI FATTI IN CASA

Ravioli fatti in casa al coregone con salsa al lugana **16** 1-3-4-7-12

Maccheroncini cacio e pepe con carciofi in casseruola **15** 1-3-7

Malfatti con crema al Bagòss **15** 1-3-7

Tagliatelle fatte in casa con triglie, gamberi ,olive e pane aromatico al basilico **18** 1-2-3-4

SECONDI PIATTI

Rotolo di coniglio ripieno con polentina di Storo e il suo fondo **20** 1-7

Filetto di manzo su purea di castagne, lardo scottato e il suo fondo **28** 7

Tentacoli di polpo con salsa di patate, crumble di limone, olive, mandorle e olio al basilico **24** 1-2-3-7-8-14

Guancialino di vitello brasato al valpolicella con purea di patate e il suo fondo **25** 7-9-12

CONTORNI

Patate Rock con burro dello spiedo **6** 7

Patatine fritte **6** 1-5

Radicchio brasato **6**

Insalata mista **6**

VINI
BIRRE
BEVANDE



Le pizze della domenica

Servite in 4 o 8 spicchi



RISERVA 28 (impasto multicereali) 1-7-11 stracciatella, crudo di Parma 28 mesi Sant'Ilario e olio del Garda	16	28
GIOVANNA E CARCIOFI (impasto multicereali) 1-7 Crema di carciofi, carciofi in casseruola, pancetta Giovanna, polvere di capperi, crema di Bagòss e grattata di limone	15	25
GAMBERO ROSSO (impasto mais) 1-2-6-7-8 Stracciatella di burrata, gambero rosso di Sicilia, salsa ponzu, passion fruit, pistacchi, germogli e olio del Garda	24	42
CACIO, PEPE E SCAMPI (impasto orzo) 1-2-7 Crema al pecorino, pepe, scampi marinati, germogli spontanei e olio del Garda	22	38
ORTO VEGAN (impasto multicereali) 1-6-11 Crema di cannellini al miso, radicchio, carciofi in casseruola, pomodori confit e chips di cavolo nero	16	25
PALETA DI PATANEGRA (riso e orzo) 1-7-9 Stracciatella di burrata, paleta di Pata Negra, pomodorini confit e olio del Garda	17	29
MORTADELLA (impasto mais) 1-7-8 stracciatella, mortadella Bologna e pistacchi	14	24
COTTO E PORCINI (impasto multicereali) 1-7-9-11 con formaggella della Val Sabbia, cotto Capitelli, porcini spadelettati e fondo bruno al timo	14	24

Il menu può variare in base alla disponibilità dei prodotti, in particolare quelli del territorio, e alla stagionalità.

*Per scoprire le proposte sempre aggiornate,
dai un'occhiata al nostro profilo Instagram @rockdal1978*

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

- | | | |
|---|--|--|
| 1. cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 5. arachidi e prodotti a base di arachidi | 10. senape e prodotti a base di senape |
| 2. crostacei e prodotti a base di crostacei | 6. soia e prodotti a base di soia | 11. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 3. uova e prodotti a base di uova | 7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 12. anidride solforosa e solfiti |
| 4. pesce e prodotti a base di pesce | 8. frutta a guscio | 13. lupini e prodotti a base di lupini |
| | 9. sedano e prodotti a base di sedano | 14. molluschi e prodotti a base di molluschi |

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