

Di Rocco

---

R i s t o r a n t e



## “Il mio ristorante”

Il sogno di ogni chef

Un sogno che diventa un viaggio nel futuro  
verso un obiettivo che dovrai rivedere mentre procedi.

Non è un viaggio in treno che corre su binari già definiti

Assomiglia più ai viaggi che abbiamo letto  
nei racconti degli esploratori

Forse una traversata oceanica o un giro  
del mondo in barca a vela.

Devi saper leggere i venti che soffiano sul tuo percorso

Sono i venti del passaparola, della comunicazione,  
del cambiamento dei gusti, del mutamento sociale

Uno chef non è solo qualcuno che sa cucinare,  
assomiglia ad un navigatore che deve creare il suo equipaggio,  
farne una squadra affiatata, saper accettare che qualcuno  
sbarcherà strada facendo e qualcun altro si imbarcherà.

La metà sarà sempre un porto più in là di quello già raggiunto,  
ma lungo la rotta bisogna saper creare soddisfazione, piacere,  
voglia di tornare, perché tutti i nostri sforzi saranno  
inutili senza di Te, nostro gradito Ospite.

# I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

## Introduzione alla nostra cucina

---

(I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo)  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

### Biglietto da visita

Lo chef si presenta con questa proposta pensata per coloro che intendono iniziare un approccio diverso alla ristorazione. La degustazione si basa sulla Vostra fiducia nello chef, che Vi propone la sua personale scelta tra i piatti che incontrano il maggiore gradimento da parte dei nostri clienti.

Calamari tiepidi, crema di fagioli cannellini, puntarelle alla romana e mandorle

Risotto Riserva S. Massimo, tartufo nero di Acqualagna, polline, pinoli e jus di vitello

Rana pescatrice, cavolo nero ed emulsione di susina alla brace

Mousse di zabaione, alchermes e biscotto alle mandorle

Euro 65  
Per persona

Abbinamento vini per persona  
Euro 25

## Per chi ama il crudo di mare

---

(I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo)  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

### Riflessi d'acqua

Un percorso di crudi di pesce, servito in quattro atti.

Questa proposta è rivolta a chi predilige le crudità di mare.

Coloro che amano il pesce crudo ed i crostacei potranno trovare  
in questo menù la soddisfazione alle loro aspettative.

Solo la selezione di materie prime di altissima qualità può consentire  
la preparazione di questo menù. Non può essere predefinito perché segue  
l'andamento della pesca, perché il crudo di mare non è reperibile  
in ogni momento e per ogni tipologia.

Euro 98  
Per persona

Abbinamento vini per persona  
Euro 25

## Conoscere meglio la nostra cucina

---

(I percorsi degustazione vengono serviti uguali per l'intero tavolo)  
Vi chiediamo di indicarci eventuali intolleranze e/o allergie

### A mani libere

Sei portate dov'è raccolta l'identità dello Chef, tra mare e terra.

Se con il "Biglietto da visita" è iniziata la Vostra conoscenza con lo chef, questo percorso di degustazione Vi permetterà di apprezzare le sue proposte più elaborate, spaziando tra ingredienti molto diversi tra loro, ma abbinati sapientemente per offrire un divertimento per il Vostro palato.

Con questa scelta lasciate libero lo spirito creativo di chi cucina per passione e con professionalità.

I piatti sono preparati tenendo conto di ciò che propone il mercato, con ingredienti che garantiscono sempre il massimo livello qualitativo.

Euro 110  
Per persona

Abbinamento vini per persona  
Euro 55

# LA NOSTRA CARTA

## Crudi di pesce, al naturale (🌀 tempo di attesa prolungato)

---

Tartare del giorno 80 gr (A* 4)	18
Ostriche Gillardeau 6 pz (A* 14)	30
Caviale "Royal" di storione bianco 10 gr stracciatella di burrata, burro e patate ratte (A* 4,7)	38
Piatto di crostacei - 6 pz scampi e 6 pz gamberi viola (A* 2)	48
🌀 Gioie del mare (A* 2,4,14)	60
2 ostriche, 3 scampi, 3 gamberi viola, 1 noce di cappasanta, sashimi e 50 gr di tartare del giorno	

## Antipasti

---

Gamberi croccanti in pasta kataifi con maionese vegetale al wasabi 3 pz (A* 1,2,5,6)	15
Calamari tiepidi, crema di fagioli cannellini, puntarelle alla romana e mandorle (A* 8,14)	20
Gamberi viola marinati, avocado tostato, mandarino e scalogno confit (A* 2)	22
Sashimi di aguglia, pompelmo rosa, prugne ed erba cipollina (A* 4)	22
Crudo di scampi, caviale, acqua di pomodoro e lemongrass (A* 2,4)	26
Carpaccio di cervo marinato, zucca in agrodolce, senape al curry e capperi (A* 1,6,10)	22



## Primi

---

Risotto Riserva S. Massimo, tartufo nero di Acqualagna, polline, pinoli e jus di vitello (A* 7,8)	24
Tortelli alle erbe, carpaccio di branzino, gel all'aglio nero e fondo di pesce (A* 1,2,3,4,7,14)	23
Fusilloni "Massi" con salsa ai molluschi, salicornia, gel di agrumi e scampi marinati (A* 1,2,14)	22
Pasta mista ai ceci risottata, mantecata al Piave, triglia e il suo fondo (A* 1,4,7)	22
Crema di patate, arancia caramellata, alghe e frutti di mare (A* 2,7,14)	22

## Secondi

---

Rana pescatrice, cavolo nero ed emulsione di susina alla brace (A* 4,7)	28
Trancio di cernia, zucchina e salsa al vermouth rosso (A* 4,7)	28
Anguilla, panna acida, barbabietola, finocchio all'olio (A* 4,7)	28
Spalla di vitello, crema di patate, tartufo nero di Acqualagna e spinaci (A* 7)	26
Scamone di agnello arrosto, broccoli al miso, sedano rapa e mela verde (A* 7)	28
Hummus di borlotti, verdure di stagione, brodo di verza e cardamomo nero (A* 1,3,6,7,11)	21

Per gli ospiti vegetariani siamo sempre disponibili a realizzare variazioni personalizzate 

Coperto  
Euro 5

Acqua da 0,75 l  
Euro 3

Alcuni prodotti non reperibili freschi possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo o in ristorante.  
Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall' allegato III del Reg. CE 853/2004.  
Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità del mercato.

*“Se sapessi spiegare me stesso con le parole,  
non avrei bisogno di fare da mangiare”*

*Davide Di Rocco*