

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 meta 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 con scampi, polvere di barbabietola, gel all'aglio nero e pinoli tostati

Rana pescatrice, cavolo nero ed emulsione di susina alla brace

Mousse di zabaione, alchermes e biscotto alle mandorle

Euro 70
Per persona

Abbinamento vini per persona
Euro 30

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 35

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 "Kaluga Amur" 10 gr (A* 1,4,7) accompagnato con blinis, burro, panna acida e patate ratte	38
Piatto di crostacei – 6 pz scampi e 6 pz gamberi viola (A* 2)	48
⊗ Gioie del mare (A* 2,4,14) 2 ostriche, 3 scampi, 3 gamberi viola, 1 noce di capasanta, sashimi e 50 gr di tartare del giorno	60

Antipasti


Gamberi croccanti in pasta kataifi con maionese vegetale al rafano 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, panna acida, mela, rapa e uova di mare (A* 2,4,7)	22
Medaglioni di capasanta, caviale di tobiko al wasabi, insalata di finocchio ed emulsione di frutti rossi (A* 4)	22
Crudo di scampi, caviale, acqua di pomodoro e lemongrass (A* 2,4)	26
Carpaccio di cervo tiepido in purezza, polvere di alghe, camomilla e caramello di verdure (A* 10)	22



Primi

Risotto Riserva S. Massimo con scampi, polvere di barbabietola, gel all'aglio nero e pinoli tostati (A* 2,7,8,12)	24
Spaghettoni "Massi" al nero di seppia, basilico, arachidi e fondo di pollo (A* 1,6,7,8,14)	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
Pancia di maiale, pak choi alla griglia, zucca e anice stellato (A* 6)	28
Scamone di agnello arrosto, broccoli al miso, sedano rapa e mela verde (A* 7)	28
Arrosto di scarola, composta di mela annurca e ristretto al vino rosso (A* 7,8) 	22

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