

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.

*“Cucinare è
il mio modo migliore di comunicare”*

Davide Di Rocco

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 capesanta, 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 ai profumi di primavera e brodo di crostacei (A* 2,4,8,14)	20
Gamberi viola marinati, panna acida, mela, rapa e uova di mare (A* 2,4,7)	22
Medaglioni di capesante crude, caviale di perle 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
Indivia brasata, albicocche, Casatella e uova di aringa affumicata (A* 7) 🌿	22



Primi

Risotto Riserva S. Massimo con scampi, polvere di barbabietola, gel all'aglio nero e pinoli tostiti (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
Ravioli ripieni di "lasagna", piselli e acqua di parmigiano (A* 1,3,7)	24

Secondi

Branzino, fave, asparagi e salsa olandese (A* 3,4)	28
Ombrina, zucchina e riduzione al vermouth bianco (A* 4,7)	28
Tonno all'orientale, pomodorini, patate ratte e mango (A* 4,5,6,11)	28
Anguilla, lattuga ai frutti rossi fermentati e salsa ai pinoli (A* 4)	28
Pancia di maiale, pak choi alla griglia, carote e cardamomo (A* 6)	28
Agnello, pioppini, spinaci e millefoglie di patate (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.

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 ai profumi di primavera e brodo di crostacei

Risotto Riserva S. Massimo con scampi, polvere di barbabietola, gel all'aglio nero e pinoli tostati

Branzino, fave, asparagi e salsa olandese

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

MENÙ PROPOSTO DAI SOCI JRE

Per chi ha meno di 42 anni JRE propone un'offerta speciale

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

Percorso JRE

Lo chef in occasione dell'entrata nell'associazione dei giovani ristoratori Europei propone questa **degustazione dedicata a tutti coloro che hanno meno di 42 anni.**

Questa proposta vuole avvicinare i giovani alla cucina di alto livello, è una sintesi dei piatti preferiti dai nostri clienti.

Quattro portate dov'è raccolta l'identità dello Chef, tra mare e terra per consentirvi di apprezzare le sue proposte elaborate per Voi, utilizzando ingredienti diversi, abbinati sapientemente per offrire un divertimento per il Vostro palato.

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

Euro 75

Per persona compreso un calice di benvenuto ed acqua

Possibile abbinamento vini per persona

Euro 30

JRE
JEUNES RESTAURATEURS