La Rocca

Per iniziare

MOSAICO
SALUMI LOCALI, OLIVE NOSTRALINE, FORMAGGIO DELL'ALPE E FOCACCIA CALDA DI NOSTRA PRODUZIONE APPENA SFORNATA

€ 11

ANTIPASTO VEGETARIANO
FORMAGGIO DELL'ALPE GRATINATO NEL FORNO A LEGNA SU ZUCCHINE MELANZANE PEPERONI GRIGLIATI, OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA E FOCACCIA CALDA DI NOSTRA PRODUZIONE APPENA SFORNATA

€ 11

CROSTINI
DI PANE CASARECCIO CON LE SALSE DELLO CHEF CRISTIANO

€ 9

INSALATONA CON TONNO
LATTUGA, RADICCHIO, CAROTE, POMODORO, TONNO

€ 8,5

INSALATONA CON MOZZARELLA
LATTUGA, RADICCHIO, CAROTE, POMODORO, BOCCONCINO DI FIOR DI LATTE

€ 8,5

PIATTO DI BRESAOLA
BRESAOLA IGP, RUCOLA SELVATICA, SCAGLIE DI GRANA STAGIONATO 18 MESI E FOCACCIA CALDA DI NOSTRA PRODUZIONE APPENA SFORNATA

€ 12

PIATTO DI CRUDO E MOZZARELLA
DOLCETTO TOSCANO, BOCCONCINO DI FIOR DI LATTE E FOCACCIA CALDA DI NOSTRA PRODUZIONE APPENA SFORNATA

€ 12

CROSTONE DI SCIACCA
CROSTINI DI PANE CASARECCIO TOSTATI, BURRATA, ACCIUGHE DI SCIACCA E POMODORO FRESCO

€ 12,5

PASTA FRITTA
BOCCONCINI DI PASTA FRITTA CALDA

€ 6

APERITIVONE CON PIATTONE
SPRITZ, E STUZZICHINI DI SALUMI, CROSTINI, PIZZA, FOCACCIA

€ 11

La Rocca

I primi piatti

LE PASTE RIPIENE

TORTELLACCI AL RAGU' DI CARNE
PASTA FATTA IN CASA RIPIENA DI MAGRO DI VITELLA

€ 11

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA
PASTA FATTA IN CASA RIPIENA DI RICOTTA DELL'ALPE E SPINACI

€ 11

LA ZUPPA GARFAGNINA

ZUPPA DI FARRO
FARRO IGP DELLA GARFAGNANA

€ 10

IL RISOTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
RISO CARNAROLI IN SALSA DI PISTILLI E POLVERE DI ZAFFERANO
(25 MINUTI PER LA PREPARAZIONE)

€ 12

LE PASTE

TAGLIATELLE AL CINGHIALE
PASTA FATTA IN CASA AL RAGU' GROSSOLANO DI CINGHIALE E OLIVE NOSTRALINE

€ 11

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE
PASTA FATTA IN CASA AL RAGU' DI CARNE

€ 11

La Rocca

La brace e i secondi

TAGLIATA DI MANZO — € 20,5
200 GR DI MANZO COTTO ALLA BRACE CON RUCOLA SELVATICA E SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO 18 MESI

FILETTO DI MANZO — € 25
200 GR DI FILETTO DI MANZO COTTO ALLA BRACE

BISTECCA DI MANZO — € 5 ETTO
BISTECCA DI MANZO COTTA ALLA BRACE

STINCO AL FORNO — € 15
500 GR STINCO DI MAIALE COTTO NEL FORNO A LEGNA

MAIALINO — € 18
220 GR DI PANCIA DI MAIALINO DA LATTE COTTO NEL FORNO A LEGNA A BASSA TEMPERATURA SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA E RADICCHIO ROSSO

COTOLETTA — € 16
300 GR LONZA DI MAIALE IMPANATO E FRITTO

CINGHIALE E POLENTA — € 18
180 GR DI CINGHIALE IN UMIDO CON OLIVE NOSTRALINE E POLENTA GIALLLA

FILETTO AL MERCANTE DEI VINI — € 28
200 GR DI FILETTO DI MANZO COTTO ALLA BRACE COTTO IN PADELLA CON SELEZIONE DI VINI ROSSI E SCAGLE DI GRANA STAGIONATO 18 MESI

I contorni

IDEALE DA ABBINARE AI SECONDI

PATATE ARROSTO — € 4

PATATE FRITTE° — € 4

CROCCHETTE DI PATATE° — € 4

SPINACI SALTATI IN PADELLA° — € 4

CIPOLLINE BORRETTANE AL TEGAME — € 4

BORLOTTI SCOPPIATI AL FORNO — € 4

VERDURE ALLA GRIGLIA — € 4
ZUCCHINE MELANZANE PEPERONI

La Rocca

Gli hamburger

CLASSICO
€ 12,5

200 GR BURGER DI MANZO, PANINO ARTIGIANALE, MAIONESE, INSALATA, POMODORI E PATATE FRITTE°

CHEESEBURGER
€ 14,5

200 GR BURGER DI MANZO, PANINO ARTIGIANALE, FORMAGGIO, MAIONESE, INSALATA, POMODORI E PATATE FRITTE°

CRYSPY
€ 14,5

200 GR BURGER DI MANZO, PANINO ARTIGIANALE, PANCETTA CROCCANTE, CIPOLLE DORATE, MAIONESE, INSALATA, POMODORI E PATATE FRITTE°

HOT DOG
€ 10,5

WURSTEL DI POLLO, PANINO ARTIGIANALE E PATATE FRITTE°

PORK AND CHEESEBURGER
€ 12,5

200 GR BURGER DI MAIALINO CINTA SENESE, PANINO ARTIGIANALE, FORMAGGIO, MAIONESE, INSALATA, POMODORI E PATATE FRITTE°

BISMARC
€ 16,5

200 GR BURGER DI MANZO, PANINO ARTIGIANALE, PANCETTA CROCCANTE, MAIONESE, INSALATA, POMODORI, UOVO FRITTO DI GALLINA E PATATE FRITTE°

La Rocca

Senza glutine

GNOCCHI NO GLUTINE AL POMODORO — € 11

GNOCCHI DI PATATE NO GLUTINE IN SALSA DI POMODORO

RISOTTO NO GLUTINE ALLO ZAFFERANO — € 12

RISO CARNAROLI IN SALSA DI PISTILLI E POLVERE DI ZAFFERANO
(25 MINUTI PER LA PREPARAZIONE)

PASTA NO GLUTINE IN SALSA DI POMODORO — € 11

PASTA DI MAIS IN SALSA DI POMODORO

COTOLETTA NO GLUTINE — € 16

300 GR LONZA DI MAIALE IMPANATO E FRITTO

PATATE FRITTE° NO GLUTINE — € 4

PATATE FRITTE, SALE

PIZZA MARGHERITA NO GLUTINE — € 8,5

POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO

FOCACCIA OLIO NO GLUTINE — € 4,5

FOCACCIA, OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA E SALE

I PIATTI SENZA GLUTINE RICHIEDONO TEMPI DI PREPARAZIONE LEGGERMENTE PIÙ LUNGHI, NECESSARI A GARANTIRE UNA LAVORAZIONE ACCURATA E A PREVENIRE OGNI POSSIBILE CONTAMINAZIONE

PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIQUARDANTE LE SOSTANZE ALLERGENICHE È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE SU RICHIESTA PRESSO IL PERSONALE DI SERVIZIO.

La Rocca

Il nostro modo di personalizzare

IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO, QUALORA IL PRODOTTO NON FOSSE REPERIBILE, ALCUNE MATERIE PRIME POTREBBERO ESSERE UTILIZZATE ALLO STATO SURGELATO °

VEGETARIANO

NO GLUTINE

NDUJA	€ 1,5
INGREDIENTE AGGIUNTO	€ 0,5
BUSTINA MAIONESE	€ 0,2
BUSTINA KETCHUP	€ 0,2
BUFALA	€ 2,5
BURRATA	€ 3,5
MOZZARELLA NO LATTOSIO	€ 3
PATATE FRITTE SU PIZZA	€ 2,5
UOVO FRITTO SU PIZZA	€ 2
COPERTO	€ 2,5

MENU' DIGITALE

La Rocca

Pizza party

MINIMO 8 PERSONE

PIZZA PARTY — € 13

MARGHERITA COTTO SALSICCIA
ACQUA MINERALE NATURALE E GASSATA

PIZZA PARTY COMPLETO — € 16,5

MARGHERITA COTTO SALSICCIA
ACQUA MINERALE NATURALE E GASSATA
TORTA DI NOSTRA PRODUZIONE
PUÒ ESSERE SCELTA TRA LE PROPOSTE DISPONIBILI

E' VIETATO INTRODURRE CIBI E BEVANDE PROVENIENTI DALL'ESTERNO

Personalizza la tua pizza

SCEGLI LA BASE

BASE MARGHERITA
MOZZARELLA E POMODORO

BASE ROSSA
POMODORO

BASE BIANCA
MOZZARELLA

SCEGLI L'IMPASTO

CLASSICO
FARINA TIPO 00 DI GRANO TENERO

SENZA GLUTINE — € 2
FARINA NO GLUTINE

LA NERISSIMA — € 2
5 CEREALI FARINE GRANO TENERO TIPO 0 TIPO 2
SEGALE ORZO AVENA GERME DI GRANO TENERO
SEMI SESAMO GIRASOLE LINO

INTEGRALE — € 2
MAIS FARRO FARINE GRANO TENERO TIPO 1
FARRO INTEGRALE MAIS GERME DI GRANO

La Rocca

Le classiche

33 CM

MARGHERITA — € 7
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO

NAPOLI — €8,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO ACCIUGHE BARRA II E CAPPERI OCCHIELLO

MARINARA — € 7
POMODORO AGLIO OLIO ORIGANO

4 FORMAGGI — € 9,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO GORGONZOLA DOP GRANA STAGIONATO 18 MESI GRATTUGUATO STRACCHINO SENZA CONSERVANTI SCAMORZA

COTTO — € 8,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

WURSTEL — € 8,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO WURSTEL DI POLLO

SALSICCIA E CIPOLLA — € 9
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SALSICCIA LOCALE E CIPOLLA FRESCA

SPECK — € 8,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SPECK AFFUMICATO A FINE COTTURA

SALAMINO PICCANTE — € 8,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SALAMINO PICCANTE

CRUDO E MASCARPONE — € 9
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO CRUDO DOLCETTO E FIOCCHI DI MASCARPONE DI SOLO LATTE ITALIANO

La Rocca

Le creative

33 CM

CAPRICCIOSA € 9,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO COTTO SENZA POLIFOSFATI
CARCIOFI CHAMPIGNON OLIVE DENOCCIOLATE

VEGETARIANA € 9
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO ZUCCHINE MELANZANE
PEPERONI FRESCHI GRIGLIATI

SALMONE €
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SALMONE AFFUMICATO

PANCETTA CIPOLLA UOVO € 11
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO PANCETTA ARROTOLATA
CIPOLLE FRESCHE UOVO FRITTO

PESCATORA € 10,50
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO TOTANI GAMBERI COZZE
VONGOLE

SALSICCIA E SCAMORZA € 9
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SALSICCIA LOCALE
SCAMORZA AFFUMICATA

SALSICCIA COTTO STRACCHINO € 9,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SALSICCIA LOCALE COTTO
SENZA POLIFOSFATI STRACCHINO SENZA CONSERVANTI

SALAMINO SALSICCIA WURSTEL € 9,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SALAMINO PICCANTE
SALSICCIA LOCALE WURSTEL DI POLLO

TONNO CIPOLLE OLIVE € 9,5
MOZZARELLA POMODORO ORIGANO TONNO CIPOLLE FRESCHE
OLIVE NERE DENOCCIOLATE

La Rocca

Le gourmet

33 CM

GORGONZOLA NOCI RADICCHIO — € 9,5

MOZZARELLA POMODORO ORIGANO GORGONZOLA DOP
GHERIGLI DI NOCI RADICCHIO ROSSO

PESTO E MASCARPONE — € 9

MOZZARELLA POMODORO ORIGANO PESTO MASCARPONE DI
SOLO LATTE ITALIANO

BRESAOLA RUCOLA GRANA — € 10,5

MOZZARELLA POMODORO ORIGANO BRESAOLA IGP RUCOLA
SELVATICA E SCAGLIE DI GRANA STAGIONATO 18 MESI

SPECK MASCARPONE RUCOLA — € 9,5

MOZZARELLA POMODORO ORIGANO SPECK AFFUMICATO
MASCARPONE DI SOLO LATTE ITALIANO RUCOLA SELVATICA

CRUDO RUCOLA GRANA — € 9,5

MOZZARELLA POMODORO ORIGANO CRUDO DOLCETTO RUCOLA
SELVATICA E SCAGLIE DI GRANA STAGIONATO 18 MESI

ACCIUGHE STRACCHINO RADICCHIO — € 9,5

MOZZARELLA POMODORO ORIGANO ACCIUGHE BARRA II
STRACCHINO SENZA CONSERVANTI RADICCHIO ROSSO

La Rocca

Le focacce

33 CM

FOCACCIA OLIO
FOCACCIA SALE OLIO

€ 4

FOCACCIA COTTO MOZZARELLA
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E MOZZARELLA

€ 9

FOCACCIA COTTO E MAIONESE
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E MAIONESE PASTORIZZATA

€9,5

FOCACCIA CRUDO E MOZZARELLA
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA CON PROSCIUTTO CRUDO DOLCETTO E MOZZARELLA

€ 9

FOCACCIA SPECK GORGONZOLA RADICCHIO
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA CON SPECK GORGONZOLA DOP MOZZARELLA RADICCHIO ROSSO

€ 10

FOCACCIA GORGONZOLA RADICCIO NOCI
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA CON GORGONZOLA DOP MOZZARELLA RADICCHIO ROSSO E GHERIGLI DI NOCI

€ 10

FOCACCIA VEGETARIANA
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA MOZZARELLA ZUCCHINE MELANZANE PEPERONI GRIGLIATI

€9,5

FOCACCIA BRESAOLA RUCOLA GRANA
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA MOZZARELLA BRESAOLA IGP RUCOLA SELVATICA E SCAGLIE DI GRANA STAGIONATO 18 MESI

€ 11

FOCACCIA SALSICCIA E STRACCHINO
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA MOZZARELLA SALSICCIA LOCALE E STRACCHINO SENZA CONSERVANTI

€9,5

PANE ARABO
FOCACCIA SALE OLIO RIPIENA CRUDO DOLCETTO INSALATA POMODORI MAIONESE PASTORIZZATA

€10,5

La Rocca

I calzoni

CALZONE CLASSICO — € 8,5
MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI + SALSA DI POMODORO SOPRA A TEMPERATURA AMBIENTE OLIO SALE ORIGANO

CALZONE FARCITO — € 9,5
MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI CHAMPIGNON CARCIOFI + SALSA DI POMODORO SOPRA A TEMPERATURA AMBIENTE OLIO SALE ORIGANO

CALZONE SUPER — € 9,5
MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SALSICCIA LOCALE MASCARPONE DI SOLO LATTE ITALIANO + SALSA DI POMODORO SOPRA A TEMPERATURA AMBIENTE OLIO SALE ORIGANO

CALZONE EXTRA — € 10
MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SALSICCIA LOCALE GORGONZOLA DOP SALAMINO PICCANTE + SALSA DI POMODORO SOPRA A TEMPERATURA AMBIENTE OLIO SALE ORIGANO

CALZONE VEGETARIANO — € 9
MOZZARELLA ZUCCHINE MELANZANE PEPERONI GRIGLIATE + SALSA DI POMODORO SOPRA A TEMPERATURA AMBIENTE OLIO SALE ORIGANO

La Rocca

La zona dei golosi

TARTUFO BIANCO — € 5,5
GELATO SEMIFREDDO CREMA ZABAIONE RIPIENO DI GELATO AL CAFFÈ

TARTUFO NERO — € 5,5
GELATO SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO RIPIENO DI GELATO ALLO ZABAIONE

MATTONELLA AI PINOLI — €5,5
SEMIFREDDO PANNA CREMA DI ZABAIONE PINOLI TOSTATI E SALSA DI CIOCCOLATA

FOCACCIA ALLA NUTELLA — € 6
FOCACCIA CALDA DI NOSTRA PRODUZIONE APPENA SFORNATA SALE OLIO RIPIENA DI CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLE E CACAO

I Liquori e Le Grappe

LIQUERIZIA - CIOCCOLATO - CARAMELLO SALTO - MIELE CAMOMILLA
FRUTTI DI BOSCO - FRAGOLINO - MIRTILLINO - LIMONCELLO

AMARONE - GEWURZTRAMINER MOSCATO - BAROLO
MULLER - PROSECCO — € 4

I rum

DOPPIO SPIRITO — € 4,5

I vini a dessert

VIN SANTO - PICOLIT DOCG — € 4,5

La Rocca

menu' digitale

GLI APERITIVI

APERITIVONE CON PIATTONE (Spritz oppure analcolico + piattone)	€11,00
Americano 30 ml bitter 30 ml vermouth rosso 30 ml seltz	€6,00
Negroni d' alta quota 30 ml Kranebet gin 30 ml bitter 30 ml vermouth rosso	€6,00
Cuba libre 50 ml rum coca cola q.b succo di limone q.b.	€6,00
Kranebetonic 50 ml Kranebet gin acqua tonica q.b.	€6,00
Mojito 50 ml rum 1 lime menta q.b. soda q.b.	€6,00
kranebet Fizz 40 ml Kranebet gin 30 ml succo di limone 30 ml sciroppo di zucchero soda q.b.	€6,00
Honey 30 ml Kranebet gin 30 ml liquore al miele 10 ml granatina succo di limone q.b.	€6,00

GLI SPRITZ

Aperol Spritz (arancia)	€6,00
Campari Spritz (bitter)	€6,00
Kranebet Spritz (ginepro)	€6,00
Limoncello Spritz (limone)	€6,00

GLI ANALCOLICI

Bitter rosso o Bitter bianco	€3,00
Crodino	€3,00
Campari soda 10% vol	€3,00

BIBITE

Coca cola Zero Fanta 33 cl	€3,00
Esta the limone-pesca 50 cl	€4,00
Succo di frutta 20 cl (Pera Pesca Albicocca Ace Ananas Arancia Mirtillo)	€3,00
Red bull	€4,00
Schwepper tonica o limone	€3,00
Acqua minerale 50 cl	€1,50
Acqua minerale 1l	€2,50
Coca cola o Fanta 1 1/2 l	€5,50

LA BIRRA ALLA SPINA

AYINGER Hell 20 cl	€3,00
AYINGER Hell 40 cl	€5,00
AYINGER Hell 1 lt	€10,50
BIRRA ROSSA 20 cl	€4,00
BIRRA ROSSA 40 cl	€6,00
BIRRA ROSSA 1 lt	€12,00

LA BIRRA IN BOTTIGLIA

AYINGER Weisse 50 cl	€6,00
AYINGER Rossa 50 cl	€6,00
MONTEFIORE Petrognola Garfagnana chiara di farro 33 cl	€6,00

La Rocca

ENOTECA

BOLLICINE ITALIANE

Calice prosecco Valdobbiadene Docg	€3,00
Prosecco Doc Bottega(20cl)	€6,00
Prosecco Gold Doc Bottega (20cl)	€6,50
Prosecco Valdobbiadene Doc Tenuta Sant'Anna(75cl)	€18,00
Prosecco Rosé Doc Bottega(75cl)	€15,00
Prosecco Doc Bottega(75cl)	€15,00
Prosecco Gold Doc Bottega (75cl)	€28,00
Champagne Gastol Burtin Brut (75cl)	€78,00
Moscato dolce Bottega (20cl)	€6,00
Moscato dolce d'Asti Docg Brico dei Guazzi(75cl)	€15,00

BIANCHI

Vermentino Doc Caccia al Palazzo Tenuta di Vaira(37,5 cl)	€9,00
Vermentino Doc Caccia al Palazzo Tenuta di Vaira(75 cl)	€22,00
Chardonnay Doc Torre Rosazza (75cl)	€15,00
Ribolla gialla Doc Torre Rosazza (75cl)	€22,00
Traminer Doc Torre Rosazza (75cl)	€18,00
Pinot grigio Doc Torre Rosazza (75cl)	€18,00

ROSATO

Rosato Bottega Doc(75 cl)	€18,00

ROSSI

Calice Chianti Docg	€3,00
Le Ballerine Igt Caccia al Palazzo Tenuta di Vaira (75cl)	€18,00
Bolgheri Doc Caccia al Palazzo Tenuta di Vaira(37,5cl)	€9,00
Bolgheri Doc Caccia al Palazzo Tenuta di Vaira(75 cl)	€28,00
Bolgherese Bolgheri superiore Doc Tenuta di Vaira(75cl)	€56,00
Chianti Docg Acino D'Oro Bottega (75 cl)	€15,00
Chianti Classico Gallo Nero Docg Acino D'Oro Bottega(75cl)	€22,00
Chianti Classico Gallo Nero Docg Riserva Acino D'Oro Bottega(75cl)	€25,00
Rosso di Montalcino Doc Bottega(75cl)	€26,00
Nobile di Montepulciano Docg La Braccesca (75cl)	€35,00
Brunello di Montalcino Docg Bottega(75cl)	€60,00