

# ROCCO ET SA MÈRE

*la cucina che dice "je t'aime"*



Chez Rocco et sa mère, nous sommes gastronomes et vignerons - Domaine de la Grande Sieste à Aniane, 15 hectares d'un magnifique terroir. Le partage, la convivialité, le plaisir, voici ce qui fait l'amour de nos métiers et l'envie de vous accueillir chez nous. Notre chef importe de superbes produits d'Italie et pour le reste, il sélectionne des produits locaux au maximum bio, sourcés et de saison. Soyez les bienvenus !

## ANTIPASTI



<b>FOCACCIA</b> 	5€
Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive extra vierge, origan, romarin	
<b>SALADE DE ROQUETTE</b> 	5€
Pignons, parmesan et vieux balsamique	
<b>FRITTO CARCIOFO</b> 	9€
Petits artichauts frits en deux bains et servis avec ricotta citronnée	
<b>CALAMARO AU PAPRIKA</b>	11€
Petis calamars frits au paprika	
<b>CALAMARO N'DUJA A LA PLANCHA</b> 	13€
Encornet snacké, N'duja (sauce piquante de Calabre) et huile de persil !	
<b>CREMA DI CARCIOFI ET SA FOCACCIA</b>	13€
Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino poivré, accompagné d'une pâte à pizza cuite à l'huile d'olive extra vierge, origan et romarin.	
<b>CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO</b>	13€
Thon légèrement fumé, huile d'olive et tomates séchées	
<b>CARPACCIO BLACK ANGUS BOEUF</b>	13,50€
Vieux balsamique, roquette et copeaux de parmesan	
<b>FOCACCIA AL VITELLO TONNATO - à partager</b>	14€
Focaccia, fines tranche de veau rôti et salsa tonnato, pickles, roquettes, câpres, huile de truffe et parmesan	

## AFFETTATI

*Une sélection de charcuteries directement importées d'Italie.*

<b>SPECK DELL' ALTO ADIGE</b>	7€
Légèrement fumé, assaisonné entre 20 et 24 mois	
<b>SALAME PICCANTE CALABRESE</b>	7€
Séché de porc et de boeuf assaisonné de paprika doux et piment	
<b>COPPA DI PARMA DOP 24 MESI, Si doux, si fondant..</b>	8€
<b>BRESAOLA PUNTO D'ANCA IGP</b>	8€
La fameuse viande de boeuf séchée du Nord de l'Italie, légèrement salée, assaisonnée avec filet d'huile d'olive et un zeste de citron	
<b>SAN DANIELE AOP FRIULI E VENETIE</b>	8€
Un jambon cru prestigieux et de très grande qualité. Il est exclusivement issu de la région du Frioul-Vénétie-Julienne, sur les collines de San Daniele	

# LA CREMERIE



<b>STRACCIATELLA FUMÉE</b> 🌿 Juste le crémeux de la burrata fumée à la petite cuillère. 125 gr	9€
<b>BURRATA PUGLIESE</b> 🌿 Crémeuse burrata de 125gr, basilic frais et pignons.	10€
<b>BURRATA TARTUFO</b> 🌿 🍄 🍄 🍄 La fameuse burrata aux copeaux de truffes	13€
<b>STRACCIATELLA AL TARTUFO</b> 🌿 Tout le crémeux de la Burrata à la petite cuillère... 250 gr à partager. Un délice !	18€
<b>BUFFALA TRESSE (250 gr) à partager</b> 🌿 Enorme buffalo tresse, filet d'huile d'olive, basilic frais et basta !	17€

SUPPLÉMENT TOMATES ANCIENNES, COEUR DE BOEUF +1€

# PIZZA NAPOLETANA



<b>MARGHERITA</b> 🌿 Tomates Napolitaines, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan, parmigiano	14€
<b>NAPOLETANA</b> Tomates Napolitaines, ail, câpres, anchois, origan de Sicile	15€
<b>MARGHERITA SBAGLIATA</b> 🌿 Tomates napolitaines. Après cuisson : Tomates anciennes, mozzarella Di buffalo, basilic, olives, huile d'olive	16,50€
<b>L'ORTOLANO</b> 🌿 Pesto de roquette, aubergines, artichaut, courgettes grillées et champignons de Paris. Après cuisson: olives, mélange de jeunes pousses, huile d'olive, stracciatella. Possible base rouge	17€
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> 🌿 Base rouge, tomme, fontina, scamorza fumée, pecorino romano, gorgonzola, fior di latte	19€
<b>LA REGGINA</b> Tomates napolitaines, mozzarella fior di latte, champignons. Après cuisson : jambon cuit italien aux herbes et persillade	17€
<b>BENVENUTO PRIMAVERA</b> Crème d'artichaut, provola di buffalo affumicata, pancetta, carciofi, oeuf parfait, crème balsamique, taralli aux herbes	17€
<b>NDUJA DI SPILINGA</b> 🌶️ 🌶️ 🌶️ Tomates napolitaines, Nduja (sauce piquante de Calabre), oignons confits, câpres, stracciatella, origan de Sicile, basilic frais, crème d'asperges.	17,50€
<b>PARMAMAMMA</b> 🍄 🍄 🍄 Tomates Napolitaines, jambon de Parme 24 mois, mélange de jeunes pousses, burrata, copeaux de parmesan, crème balsamique	18,50€
<b>TARTUFFO, La fameuse...</b> Ricotta crème de truffe, carpaccio de champignons de Paris. Après cuisson : jambon truffé, mélange de jeunes pousses, burrata à la truffe, huile de truffe	22€
<b>REGGINA GRANDE</b> Crème di tartufo, girolles sautées, estragon, oignons nouveaux, jambon à la truffe, burrata à la truffe, copeaux de truffe	25€

SUPPLÉMENTS POUR LES GOURMANDS :

BURRATA	7,50€
COPEAUX DE TRUFFE 10G	5€
JAMBON DE PARME	4,50€
JAMBON BLANC AUX HERBES	4€
OEUF POCHÉ	1€

# PASTA FRESCA



Nos pâtes sont fraîches & faites maison !

<b>ORECCHIETTE EPINARD E TROIS TOMATES</b> Tomates San Marzano, tomates cerises, tomates confites, crème de burrata, origan, épinards	16,50€
<b>RIGATONI MARE E MONTI</b> Gambas sauvages, courgettes grillées, pesto basilic et noisettes	18,50€
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> Palourdes tellini, ail, persil	22€
<b>LINGUINE CARBONARA</b> Guanciale, jaune d'œuf, pecorino, poivre & beaucoup d'amour !	20€
<b>MAFALDINE AL TARTUFO, les fameuses</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 Crème de champignons de Paris truffée, truffe	22€

## RISOTTO

<b>RISOTTO GIROLLES</b> Riz carnaroli, girolles, olives taggiasche, estragon, copeaux de parmesan, jus de veau	23€
---	-----

## LE LUNDI DANS LA MEULE 🍷 🍷

<b>LINGUINE DANS LA MEULE</b> Dans la meule de parmesan flambées à la grappa (seulement le lundi)	38€/ 2 pers. 54€/ 3 pers. 72€/ 4 pers.
--	--

## PIATTO DELLA NONNA

<b>AUBERGINES ALLA PARMIGIANA</b> 🌿 Aubergines grillées, parmesan, basilic, mozzarella fior di latte, sauce tomate, roquette	16,50€
---	--------

## CARNE

<b>TARTARE DE BOEUF COUTEAU À l'italienne</b> Tomates séchées, câpres, oignons confits, mozzarella di buffala, tomates cœur de boeuf	19€
---	-----

SUPPLÉMENT OEUF POCHE +1€

## INSALATA DI PASTO



### INSALATA TONO

17€

Carpaccio de thon fumé, tomates anciennes, courgettes grillées, oignons nouveaux, riz noir venere\*, vinaigre balsamique blanc, huile d'olive, taralli

*Riz venere\* : variété de riz noir d'origine chinoise qui est produit dans le Nord de l'Italie. Le goût du riz rappelle celui de la noisette.*

### CAPRESE BUFFALA TRESSE

18,50€

Tomates anciennes, mozzarella di buffala 250 gr, oignons nouveaux, courgettes grillées, menthe et basilic, noisettes, riz venere noir, huile d'olive

### BURRATA PESTO E JAMBON

18€

Énorme burrata 250 gr, pesto de roquette, olives, jambon de parme, huile d'olive, noix de pécan, roquette, taralli aux herbes

## MENU BAMBINO 9,5€

Jusqu'à 12 ans

PIZZA MARGHERITA AU JAMBON  
ou FUSILLI SAUCE TOMATE ET JAMBON BLANC

SIROP À L'EAU  
GLACE

## DOLCI



<b>NOTRE FAMEUX TIRAMISU MAISON</b> 	9€
Recette secrète	
<b>PIZZA NOCCIOLATA</b>	9€
Pâte de chocolat noisettes bio, amandes, fruits rouges, pistache	
<b>CANNOLI SICILIANI</b>	9€
Croustillants fourrés à la ricotta sucrée (pistache, chocolat, orange confite)	
<b>CREME DE CITRON &amp; PASSION</b>	9€
Crème de citron, coulis de passion et mangue	
<b>CAFE DOLCE</b>	10€
Pana cotta pistache, coulis fruits rouges et fondant au chocolat	
<b>AFFOGATO AL CAFFE</b> affogato al caffè	8,5€
3 boules de glace maison, faite avec amour, et son café, un vrai délice !	
<b>GLACE VANILLE MAISON</b>	4€
<b>AUTRES PARFUMS, glaces artisanales</b>	4€
Chocolat, pistache de Sicile, fraise, sorbet citron	