

## Le spécialità della casa

<b>RISOTTO AUX CÈPES ET CHAMPIGNONS</b> Riz carnaroli, parmesan, jus de veau corsé et persil	<b>23€</b>
<b>AUBERGINES ALLA PARMIGIANA</b> Aubergines grillées, parmesan, basilic, mozzarella fior di latte, sauce tomate et roquette	<b>16,5€</b>
<b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE</b> Tomates séchées, câpres fines, oignons rouges, mozzarella di buffala, parmesan, pesto, jaune d'oeuf coulant, pommes de terre grenaille	<b>19€</b>
<b>SPEZZATINO DE BOEUF AUX CEPES, 180 grammes</b> Crème de cèpes et ses pommes de terre grenaille	<b>20€</b>
<b>ESCALOPE À LA MILANAISE, 180 grammes</b> Accompagnée de spaghetti à la sauce tomate et citron	<b>21€</b>

### Menu Bambino

Jusqu'à 12 ans, 9,50€

Pizza Margherita ou Spaghetti sauce tomates et jambon blanc  
ou Spaghetti jambon beurre (option végétarienne possible)

Pizzeta Nutella ou Glace (2 boules)

Sirop à l'eau ou Diabolo

### Dolci

<b>MOUSSE AUX 3 CHOCO</b> Chocolat blanc, au lait et son biscuit noir	<b>8€</b>
<b>PANA COTTA</b> Concassée de pistaches et son coulis fruit rouge	<b>8,5€</b>
<b>AFFOGATO AL CAFFE</b> 3 boules de glace maison et son café chaud versé dessus, un vrai délice !	<b>8,5€</b>
<b>LE FAMEUX TIRAMISU MAISON</b> Cette recette est strictement secrète !	<b>9€</b>
<b>PIZZA NOCCIOLATA</b> Pâte de chocolat noisette bio, amandes et pistaches	<b>9€</b>
<b>CANNOLI SICILIANI</b> Croustillants fourrés à la ricotta sucrée (pistache, chocolat, orange confite)	<b>9€</b>
<b>CREME DE CITRON &amp; PASSION</b> Crème de citron, coulis de passion et crumble	<b>9€</b>
<b>CAFE DOLCE</b> Pana cotta chocolat blanc et zeste de citron, fondant au chocolat	<b>10€</b>
<b>NOS GLACES (2 boules)</b> Chocolat, vanille, caramel beurre salé, café, pistache de Sicile, nougat, sorbet citron de Sicile et sorbet fraise	<b>4€</b>

ROCCO  
ET SA  
MÈRE

ROCCO ET SA MÈRE. 

8 RUE DU PLAN D'AGDE, MONTPELLIER

[WWW.ROCCOETSAMERE.COM](http://WWW.ROCCOETSAMERE.COM)

[@ROCCOETSAMERE](https://www.instagram.com/ROCCOETSAMERE)

## Antipasti

<b>SALADE DE ROQUETTE</b> Pignons, parmesan et vieux balsamique	5€
<b>FOCACCIA</b> Pâte à pizza à l'huile d'olive extra vierge, origan, romarin	6€
<b>CROSTINO ALL LARD DE PATANEGRA</b> Pâte à pizza, fines tranches de lard	8€
<b>BRUSCHETTA RUCOLA E LEMONE</b> Pain bruschetta, pesto de roquette, fines tranches de citron, huile d'olive, stracciatella	7€
<b>BRUSCHETTA AUTUNNALE</b> Pain bruschetta, ricotta di bufala, pleurotes, roquette et origan	7€
<b>OLE BRESAOLA</b> Fines tranches de bresaola, pesto de roquette, pickles d'oignons, huile d'olive, copeaux de parmesan	8€
<b>FRITTO CARCIOFO</b> Petits artichauts frits en deux bains et servis avec ricotta citronnée	9€
<b>CALAMARO AU PAPRIKA</b> Calamars frits au paprika	9€
<b>VITELLO TONNATO</b> Fines tranches de veau rôti et salsa tonnato, pickles, roquette, câpres, huile de truffe et parmesan	9€
<b>GORGONZOLA CREMOSO</b> Crèmeux, miel à la truffe et noix	11,5€
<b>CREMA DI CARCIOFI ET SA FOCACCIA..</b> à partager ! Crème d'artichaut et mascarpone, pecorino poivré, poivre de Sichuan.	13€
<b>CALAMARO N'DUJA À LA PLANCHA</b> Encornet snacké, N'duja (saucisse piquante de Calabre) et huile de persil	13€
<b>CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO</b> Thon légèrement fumé, huile d'olives et tomates séchées	13€
<b>BLACK ANGUS AFFUMICATO</b> Boeuf fumé taillé finement, citron et huile d'olive..Un délice !	13,50€

## Affettati

Une sélection de charcuteries directement importées d'Italie  
2 prodotti 13€ - 3 prodotti 19€ - 4 prodotti 26€

<b>SPECK DELL' ALTO ADIGE</b> Légèrement fumé et assaisonné entre 20 et 24 mois	7€
<b>SALAME PICCANTE CALABRESE</b> Séché de porc et de boeuf assaisonné de paprika doux et piment	7€
<b>CAPOCOLLO DI CINTA SENESE, Si doux, si fondant...</b> Salami toscane à la fleur de fenouil sauvage	7€
<b>PANCETTA ROULEE AU POIVRE</b> Poitrine de porc épicée, roulée, salée puis séchée... Ultra fondant !	7€
<b>SAN DANIELE AOP FRIULI E VENETIE</b> 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 !	7€

## Burrata e tutti quanti !

<b>STRACCIATELLA</b> Juste le crèmeux de la burrata à la petite cuillère - 125 grammes	8€
<b>STRACCIATELLA FUMÉE</b> Le crèmeux de la burrata fumée à la petite cuillère - 125 grammes (+ anchois 1€)	9€
<b>BURRATA E TOMATES</b> Burrata crèmeuse accompagnée de tomates cerises rôties, pesto, basilic et olives taggiasche (sans tomates 10€)	11€
<b>BURRATA TARTUFO</b> La fameuse burrata aux copeaux de truffes	13€
<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA</b> à partager ! Mozzarella di Bufala, huile d'olive, basilic frais - 250 grammes	18€
<b>BURRATA IN FOGLIA</b> à partager ! Enorme et crèmeuse - 330 grammes	18,50€

## Insalata di pasto

Le + pour les gourmands : stracciatella 50gr, 3€

<b>SALADE ROCCO</b> Salade mixte, aubergines grillées, poivrons grillés en persillade, artichauts rôtis, tomates cerises rôties, grissini et crostini	16€
<b>BURRATA PESTO E JAMBON</b> Énorme burrata 250 gr, pesto de roquette, olives, jambon de parme, huile d'olive, noix de pécan, roquette, grissini	18€

## Pasta

Le + pour les gourmands : stracciatella 50gr, 3€

<b>ORECCHIETTE TRE POMODORI</b> Sauce aux 3 tomates San Marzano, tomates cerises, tomates pelées, stracciatella et basilic	16,50€
<b>RIGATONI GAMBERONI</b> Gambas sauvages à l'ail, tomate San Marsano, basilic, huile d'olive	18,50€
<b>LINGUINE CARBONARA</b> Guanciale, jaune d'œuf, pecorino, poivre & beaucoup d'amour !	20€
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> Palourdes tellini, ail, persil	22€
<b>MAFALDINE AL TARTUFO, les fameuses</b> Crème de champignons truffée et truffe	22€
<b>GNOCCHI DU MOMENT</b>	

## Le lundi dans la meule

Uniquement le lundi midi et soir !

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

## Pizza napoletana

<b>MARGHERITA</b> Tomates Napolitaines, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan et parmigiano	14€
<b>NAPOLETANA</b> Tomates Napolitaines, ail, câpres, anchois, origan de Sicile	15€
<b>L'ORTOLANO</b> Pesto de roquette, aubergines, artichaut, copeaux de radis et champignons de Paris. Après cuisson : olives, roquette, huile d'olive, stracciatella et pignons. Possible en base rouge	17€
<b>LA REGINA</b> Tomates napolitaines, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris sautés, persil et huile d'olive	17€
<b>NDUJA DI SPILINGA CALABRIA</b> Tomates napolitaines, Nduja (saucisse piquante de Calabre), oignons Tropea, artichaut, poivrons, câpres, stracciatella, origan de Sicile et basilic frais	17,50€
<b>DA ROCCO</b> Crème de ricotta et butternut, fines tranches de pommes de terre, poireaux mijotés, mozzarella, menthe fraîche, brisures de marrons et roquette	17,50€
<b>PARMAMAMMA</b> Tomates Napolitaines, jambon de Parme 24 mois, roquette, burrata, copeaux de parmesan, crème balsamique	18,50€
<b>LA CAPRICCIOSA</b> Tomates, jambon cru, provolone, mozzarella di bufala, amandes grillées toastées, confiture de figues bio	19€
<b>FORMAGGI E MIEL</b> Ricotta, taleggio dop, gorgonzola dop, agerola fumée, miel à la truffe d'été, brisures de noix et persil	19€
<b>TARTUFFO, La fameuse...</b> Ricotta, crème de truffe, carpaccio de champignons de Paris. Après cuisson : jambon truffé, roquette, burrata à la truffe, huile de truffe	22€
<b>QUESTA STAGIONE</b> Crème ricotta à la truffe, champignons du moment, jambon à la truffe, burrata à la truffe et persil	26€

### LES + POUR LES GOURMANDS :

Oeuf poché	1€
Tomates cerises	1€
Jambon blanc aux herbes	3€
Jambon de parme	3,50€
Burrata	6,50€