

~ Le specialità della casa

- RISOTTO GAMBERONI** 🌿 **22€**
Bisque de gambas, gambas décortiquées, persil et sa crème de parmesan
- RISOTTO GIROLLES** 🌿 **23€**
Girolles, oignons nouveaux, olives, citrons confits, estragon et jus de veau
- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE** **19€**
Tomates séchées, câpres fines, oignons rouges, mozzarella di buffala, parmesan, pesto, jaune d'œuf coulant, pommes de terre grenaille

Menu Bambino

Jusqu'à 12 ans - 10€

Sirop à l'eau, diabolò, jus de pomme ou jus d'orange

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

Glace (2 boules)

Dolci

- MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI** **8€**
Chocolat blanc, au lait et son biscuit noir
- PANA COTTA** **8,5€**
Concassée de pistaches et son coulis fruit rouge
- AFFOGATO AL CAFFE** **8,5€**
3 boules de glace vanille et son café chaud versé dessus, un vrai délice !
- IL FAMOSO TIRAMISU DELLA CASA** **9€**
Cette recette est strictement secrète !
- CANNOLI SICILIANI** **9€**
Croustillants fourrés à la ricotta sucrée (pistache, chocolat, orange confite)
- CREMA DI LIMONE & PASSIONE** **9€**
Crème de citron, coulis de passion, mangue et crumble
- COUPE DA ROCCO** **9€**
Deux boules de sorbet citron, citron vert et limoncello
- CAFE DOLCE** **10€**
Tiramisu du moment et panna cotta pistache
- I GELATI (2 boules)** **4€**
Chocolat, vanille, caramel beurre salé, café, pistache de Sicile, chouchou (cacahuètes caramélisées), fougasse d'Aigues-Mortes, sorbet citron de Sicile et sorbet fraise

ROCCO
ET SA
MÈRE

ROCCO ET SA MÈRE. 

8 RUE DU PLAN D'AGDE, MONTPELLIER

WWW.ROCCOETSAMERE.COM

@ROCCOETSAMERE

Antipasti

INSALATA VERDE 	5€
Pignons, parmesan et vinaigre balsamique	
FOCACCIA 	6€
Pâte à pizza à l'huile d'olive extra vierge, origan, romarin	
FOCACCIA ALL LARD DE PATANEGRA	10€
Pâte à pizza, fines tranches de lard	
OLE BRESAOLA	8€
Fines tranches de bresaola, pesto de roquette, pickles d'oignons, huile d'olive, copeaux de parmesan	
FRITTO CARCIOFO 	9€
Petits artichauts frits en deux bains et servis avec ricotta citronnée	
CALAMARO AU PAPRIKA 	9€
Calamars frits au paprika	
VITELLO TONNATO	10€
Fines tranches de veau rôti et salsa tonnato, pickles, roquette, câpres, huile de truffe et parmesan	
ARANCINI AL TARTUFO 	10€
3 boulettes de riz panées à la truffe, fior di latte et parmesan	
GORGONZOLA CREMOSO 	12€
Crèmeux, miel à la truffe, noix et pasta frita	
BLACK ANGUS AFFUMICATO	13,5€
Bœuf fumé taillé finement, citron, roquette et copeaux de parmesan	
BRUSCHETTA DI STAGIONE 	16€
Crème ricotta, poêlé de cèpes fraîches, roquette, huile de truffe et origan	

Affettati

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

SPECK DELL' ALTO ADIGE	7€
Légèrement fumé et assaisonné entre 20 et 24 mois	
SALAME PICCANTE CALABRESE	7€
Séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika doux et piment	
PANCETTA ROULEE AU POIVRE	7€
Poitrine de porc épicée, roulée, salée puis séchée... Ultra fondant !	
SAN DANIELE AOP FRIULI E VENETIE	7€
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 !	

Burrata e tutti quanti !

		Avec focaccia
STRACCIATELLA	8€	13€
Juste le crémeux de la burrata à la petite cuillère 125 grammes		
BURRATA PAPPALOMODORO	11€	16€
Burrata crémeuse accompagnée d'une compotée de tomates, mie de pain et basilic frais		
BURRATA TARTUFO	13€	18€
La fameuse burrata aux copeaux de truffes		
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA à partager !	18€	22€
Mozzarella di Bufala, huile d'olive, basilic frais 250 grammes		
BURRATA IN FOGLIA à partager !	18,50€	24€
Enorme et crémeuse, 330 grammes		

Insalata di pasto

INSALATA TONNO	17€
Carpaccio de thon fumé, tomates cerises, courgettes grillées, oignons nouveaux, riz rouge de Camargue, vinaigre balsamique	
INSALATA VEGETALE	18€
Salade de roquette, courgettes grillées, oignons nouveaux, artichauts rôtis, poivrons grillés, mozzarella di Bufala (125g)	
INSALATA CUORE DI BUE	18,5€
Tomates cœur de bœuf, oignons nouveaux, courgettes grillées, riz de Camargue, burrata, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique	

Pasta

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

RIGATONI POMODORI 	17€
Sauce aux 3 tomates San Marzano, burratina et basilic	
RIGATONI MARE MONTI 	18,50€
Gambas sauvages, courgettes grillées, pesto basilic et noisettes	
SPAGHETTI CARBONARA	20€
Guanciale, jaune d'œuf, pecorino, poivre & beaucoup d'amour !	
MAFALDINE AL TARTUFO, les fameuses 	22€
Crème de champignons truffée et truffe	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 	22€
Palourdes, tellines, ail, persil	

Pizza napoletana

MARGHERITA	14€
Sauce tomate napolitaine, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan et parmigiano	
NAPOLETANA 	15€
Sauce tomate napolitaine, ail, câpres, anchois, origan de Sicile	
LA REGINA	17€
Sauce tomate napolitaine, mozzarella fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris sautés, persil et huile d'olive	
LA VEGETARIANA 	17€
Sauce tomate napolitaine, poivrons, aubergines, courgettes grillées, roquette, tomates cerises	
NDUJA DI SPILINGA CALABRIA	17,50€
Sauce tomate napolitaine, Nduja (saucisse piquante de Calabre), oignons Tropea, artichaut, poivrons, câpres, stracciatella, origan de Sicile et basilic frais	
QUATTRO FORMAGGI 	18€
Base crème ricotta, gorgonzola, fontina, mozzarella, scamorza	
SBAGLIATA 	18€
Sauce tomate napolitaine. Après cuisson : tomates cœur de bœuf, mozzarella di Bufala, basilic	
PARMAMAMMA	18,50€
Sauce tomate napolitaine, jambon de Parme 24 mois, roquette, burrata, copeaux de parmesan, crème balsamique	
TARTUFO STRACCIATELLA	22€
Base crème ricotta, crème de truffe, carpaccio de champignons de Paris. Après cuisson : jambon truffé, roquette, stracciatella, copeaux de truffes et huile de truffe	

LES + POUR LES GOURMANDS :

Oeuf poché	1€
Tomates cerises	1€
Anchois	1€
Jambon blanc aux herbes	3€
Jambon de parme	3,50€
Copeaux de truffes	5€
Burrata	6,50€