# MARCHI

## Roccolo

Bistrot Pizzeria

IL NOSTRO MENU

IL PERCORSO

# Le nostre degustazioni

È un percorso pensato per essere equilibrato e adatto sia per la cena che per il pranzo.
Sono disponibili solo se tutto il tavolo sceglie di fare una degustazione.

---

## Degustazione del Roccolo — € 35

Olio extravergine “Marchi” da piante secolari, burro montato al limone servito con pane-pizza caldo

Tagliere di salumi e formaggi della Lessinia, verdure in agrodolce e mostarde di nostra produzione

Assaggio di due primi del territorio proposti dal nostro cuoco

Taglio di carne del giorno con contorni di stagione

*Suggeriamo in abbinamento il nostro Valpolicella Ripasso Superiore* — *compreso di coperto*

---

## Degustazione del Roccolo vegetariana — € 30

Olio extravergine “Marchi” da piante secolari, burro montato al limone servito con pane-pizza caldo

Flan di zucca con fonduta al Monte Veronese, chips di zucca

Gnocchi di malga tradizionali

Tagliere di formaggi con mostarde di nostra produzione e polenta

*Suggeriamo in abbinamento il nostro Durello Monti Lessini Riserva 36 mesi* — *compreso di coperto*

ALLA CARTA

# Antipasti

| | |
|---|---|
| Tagliere montanaro per due persone tutti gli allergeni<br>*salumi e formaggi della Lessinia, verdure in agro, mostarde e marmellate di nostra produzione, e stuzzicherie del giorno con polenta grigliata* | € 25 |
| Tagliere montanaro per una persona tutti gli allergeni | € 13 |
| Flan di zucca con fonduta al Monte Veronese, chips di zucca 3, 14 | € 10 |
| Polenta grigliata con salame di nostra produzione 3, 13 | € 10 |
| Lumache della Nonna Santi con polenta fritta — *specialità del cuoco* 3, 9, 12, 13 | € 13 |
| Bogoni alla bourgignonne — *specialità del cuoco* 3, 9, 13 | € 13 |

# Primi piatti

*La pasta fatta in casa*

Scegli la pasta e abbinala al sugo che preferisci.

| | | |
|---|---|---|
| LA PASTA | Ciccatelli · Fettuccine · Gnocchi di patata | |
| IL SUGO | Al ragù di Nonna Santi 3, 9, 12, 13, 14 | € 11,50 |
| | Al pomodoro 3, 9, 12 | € 10,50 |
| | Ai formaggi e noci 2, 3, 9, 14 | € 11,50 |
| Gnocchi di malga tradizionali 2, 3, 9 | | € 14 |

ALLA CARTA

# I nostri secondi

| | |
|---|---|
| Polenta grigliata con salame di nostra produzione e formaggio 3, 13 | € 11,50 |
| Tagliere di formaggi con mostarde di nostra produzione 3, 11 | € 15 |
| Brasato di manzo con polenta, carota spadellata e polvere di liquirizia 3, 9, 12, 13 | € 21 |
| Bogoni in umido con polenta brustolà 3, 12, 13 | € 21 |

# Contorni

tutti gli allergeni

| | |
|---|---|
| Patate al forno | € 6 |
| Contorno misto di stagione | € 6 |
| Insalata mista | € 5 |

SU PRENOTAZIONE

# Degustazione bogoni

## 9 portate del cuoco

- Bogoni alla bourguignonne
- Bogoni fritti con fonduta al grana e olio al prezzemolo
- Bogoni e cozze alla marinara e pizza fritta
- Bogoni della nonna Santina
- Bogoni all'uccelletto con radicchio di Verona in agrodolce
- Bogoni ai porcini con spuma di patate
- Ravioli ripieni di bogoni burro e salvia e zucca in due consistenze
- Risotto alla parmigiana e ragù di bogoni ed erbette
- Bogoni di Sant'Andrea con polenta brustolà

*a persona* € 80

## 6 portate del cuoco

- Bogoni alla bourguignonne
- Bogoni fritti con spuma al grana e prezzemolo
- Bogoni della nonna Santina
- Bogoni all'uccelletto con radicchio di Verona in agrodolce
- Risotto alla parmigiana e ragù di bogoni ed erbette
- Bogoni di Sant'Andrea con polenta brustolà

*a persona* € 60

LE PIZZE

# Intramontabili

**STRIA** 9 — 4,50
*Olio, sale maldon, rosmarino*

**MARINARA 2.0** 3, 9, 13 — 6,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, pomodorini semi dry, olio all'aglio, origano*

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 3, 9, 13 — 9,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon*

**CAPRICCIOSA** 3, 9, 13 — 10,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive*

**VIENNESE** 3, 9, 13 — 8,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, wurstel*

**CARBONARA** 3, 9, 13, 14 — 11,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, pancetta, tuorlo d'uovo, grana dei Lessini, pepe nero*

**DIAVOLA** 3, 9, 13 — 9,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, salamino piccante, peperoncino fresco*

**MARGHERITA** 3, 9, 13 — 6,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, foglie di basilico*

**4 FORMAGGI** 3, 9, 13 — 10,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, brie, Monte Veronese, gorgonzola dolce, grana dei Lessini*

**4 STAGIONI** 3, 9, 13 — 10,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive (a spicchi)*

**CALZONE** 3, 9, 13 — 9,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, prosciutto cotto, ricotta fresca*

**ROMANA** 3, 9, 13 — 10,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, capperi, filetti di acciughe dell'Adriatico, origano*

**VEGETARIANA** chiedere allergeni al personale — 10,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, verdure di stagione*

**LESSINIA** 3, 9, 13 — 11,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, Monte Veronese, mezzano, funghi misti, soppressa*

# Speciali della casa

**QUELLA DEI BUTEI** 3, 9, 13 — 12,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, cipolla rossa, salsiccia, salamino, wurstel, gorgonzola dolce*

**TIROLESE** 3, 9, 13 — 11,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, mozzarella, porcini, speck "Masconale"*

**GOLOSA** 3, 9, 13 — 11,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, mascarpone, crudo, cirio*

**GENUINA** 3, 9, 13 — 11,50
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, funghi misti, salsiccia e gorgonzola dolce*

**RUSTICA** 3, 9, 13 — 10,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, pancetta, patate al forno, origano*

**BRACCIO DI FERRO** 3, 9, 13 — 11,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, spinaci, ricotta, grana*

**SAPORITA** 3, 9, 13 — 12,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, Monte Veronese, brie, speck "Masconale", noci*

**RAFFINATA** 3, 5, 9, 13 — 12,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, pomodorini confit, stracciatella, filetti di acciughe dell'Adriatico*

**CAMPAGNOLA** 3, 9, 13 — 10,00
*Pomodoro italiano selezione Castellani, fiordilatte, salsiccia, patate al forno*

# Varianti

| | |
|---|---|
| Pizza senza glutine | + € 2 |
| Mozzarella senza lattosio | + € 1 |

DA BERE

# La cantina di Marchi

| | BOTTIGLIA | CALICE |
|---|---|---|
| Spumante Rosé Brut “Estela” metodo Charmat | 14,00 | 4,00 |
| Lessini Durello “Pas Dosé” metodo classico 36 mesi | 22,00 | 5,00 |
| Veneto bianco IGT “Crab” | 14,00 | 4,00 |
| Valpolicella | 14,00 | 4,00 |
| Valpolicella Superiore | 17,00 | 4,50 |
| Valpolicella Ripasso Superiore | 20,00 | 5,00 |
| Amarone della Valpolicella | 36,00 | 7,00 |

Degustazione vini della cantina Marchi — € 20 *a persona*
*Lessini Durello 36 mesi, Valpolicella Superiore, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella*

## Bevande

| | |
|---|---|
| Birra cimbra 0.2 | 3,00 |
| Birra cimbra 0.4 | 6,00 |
| Birra cimbra Trube 0.2 | 3,50 |
| Birra cimbra Trube 0.4 | 6,50 |
| Radler 0.2 | 3,00 |
| Radler 0.4 | 6,00 |
| Coca cola 0.33 | 3,50 |
| Coca cola zero 0.33 | 3,50 |
| The Limone / Pesca Fuze 0.33 | 3,50 |
| Lemonsoda 0.20 | 3,00 |
| Acqua naturale 0.75 | 2,50 |
| Acqua frizzante 0.75 | 2,50 |

## Caffetteria e dopocena

| | |
|---|---|
| Espresso | 1,30 |
| Caffè macchiato | 1,50 |
| Caffè corretto | 2,00 |
| Brancamenta | 3,00 |
| Amaro Jefferson | 4,00 |
| Grappa di Amarone | 4,00 |
| Amaro della Lessinia | 5,00 |

INFORMAZIONI

# Tabella allergeni

Gli allergeni sono segnati in rosso accanto alle pietanze, se hai allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di avvisarci quando fai l'ordine o prenoti.

In caso di allergie gravi ti preghiamo di notare che non possiamo garantire la non totale contaminazione pur seguendo processi di produzione e servizio idonei ed in linea con le normative vigenti.

1 ARACHIDI E DERIVATI
*Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi*

2 FRUTTA A GUSCIO
*Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi*

3 LATTE E DERIVATI
*Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie*

4 MOLLUSCHI
*Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.*

5 PESCE
*Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali*

6 SESAMO
*Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale*

7 SOIA
*Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili*

8 CROSTACEI
*Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili*

9 GLUTINE
*Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati*

10 LUPINI
*Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari*

11 SENAPE
*Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*

12 SEDANO
*Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*

13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
*Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.*

14 UOVA E DERIVATI
*Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo*