



SPEISEKARTE

ROCCO

BAD SODEN



ANTIPASTI



Vitello Tonnato L'Originale 17,0
Rosa gebratenens Kalbsfilet mit Thunfisch-Creme und Kapernblätter

Sicilian Parmigiana 17,5
Auberginenaufauf, Büffelmozzarella, Parmigiano, San Marzano Tomaten

Wagyu (mind. 2 Stück) 12,5/Stück
Crostino, Wagyu Rind, Kräuterseitling-Pilze, Wasabi, Kaviar

Cesar Salat 13,5
Baby-Romana, Avocado, halbgetrocknete Tomaten
+ Rinderfiletstreifen 9,0 | + Lachs 9,0
+ Pute 8,0 | + Scampi 9,0

Rocco Salat 10,5
Gemischte Salatblätter, Gurke, Tomaten, Rote Bete, Karotte und Kürbiskerne
+ Rinderfiletstreifen 9,0 | + Lachs 9,0
+ Pute 8,0 | + Scampi 9,0

Burrata 19,0
mit Spargel-Panzanella Salat mit Tomateneis & Basilikum-Mayo

Beef Tataki 23,5
Kurz gebratenes, dünn geschnittenes Rinderfilet, Soja, Sesamvinaigrette, Chili, karamellierte Zwiebeln & Ingwer

Polpo&Anguria 22,5
Gegrillter Oktopus, fermentierte Wassermelone, Feta & Yuzu-Schaum

Fritto E Basta 19,0
Calamari fritti mit Aioli

Tonno vs. Truffle 26,5
kurz gebratene Thunfischtranchen in Sesamkruste mit Miso, Trüffel-Vinaigrette & schwarzem Trüffel

Tempura Cocktail 22,5
Scampi in Tempura gebacken auf Papaya Chutney mit Cocktailsauce

Capesante Rubino 24,5
Gebratene Jakobsmuscheln auf Rote Bete-Creme mit Pistazien und knusprigem Speck

Capra & Fico 18,5
Gratinierter Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen auf Wildkräutersalat

HAUSGEMACHTES ITALIENISCHES WEIßBROT



1. Extra: Brotkorb 3,5
2. Extra: Aioli / Tomatenpesto / Limetten-Rosa-Pfeffer-Butter 3,0

PRIMI

Die Besten 28,5
Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi & Trüffel

Blu Marino 25,5
Blaue Spirulina-Spaghettini mit Zitronengras, Jakobsmuscheln & Pistazien-Granola

Paccheri 21,5
mit Rucola-Pesto und Calamari

Risotto 32,5
mit Hummer, Meeressalgen & Orangen-Konfit

O vegano mio 17,5
Süßkartoffel-Gnocchetti (vegan) mit Gemüse-Ragu und Pinienkernen

Sapore 21,5
Fusillone mit San Marzano Tomatensugo und Rinderpolpettine

Trofiette 18,5
mit Salsiccia & Taleggio

Pennoni 16,0
mit Arrabbiata & Zaziki

Pappardelle 22,0
mit Guanciale & Kräuterseitling-Pilze

Fagottini 21,0
mit Pancetta-Füllung auf Cacio Pepe Creme

TAGLIERE DI AFFETTATO MISTO

Verschiedene italienische
Aufschnitt-Spezialitäten

28,0

ROCCO

BAD SODEN

FUME & ITALO AMERICANO

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites serviert

Street Pulled Pork mit Focaccia, Rucola, mariniertem Rotkraut und Roccas BBQ-Sauce	20,5
Hot New York Pastrami Sandwich Pastrami-Brot mit mariniertem Rotkraut Smoking Gun Sauce und Rucola	23,5
Beef Brisket Smoked Rinderbrust mit mariniertem Rotkraut & Roccas BBQ-Sauce	36,0
U.S. Kalb Spare Ribs Sousvide gegarte Spare Ribs mit BBQ-Sauce	36,0

FISCH DES TAGES

mit buntem Gemüse 

34,0

I CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA

Scallopina di vitello 29,0

Gebratene dünn geschnittene
Kalbsmedaillons in Zitronen-
sauce mit buntem Gemüse &
Rosmarinkartoffeln

ROCCO IL MACELLAIO GRIGILIA		
<p>★ ★ ★</p> <p>U.S. Flanksteak Tagliata 31,0 mit Artischocken & Pecorino</p> <p>Angus U.S. Rib Eye 300g 48,0 400g 58,0</p> <p>Rinderfilet vom Lavastein-Grill</p> <p>Lady Cut 200g 34,0 Patrone Cut 300g 46,0 Capone Cut 400g 55,0</p>	<p>BEILAGEN:</p> <p>Insalata Mista, Roccas Pommes, Süßkartoffel Pommes, Kartoffelpüree, gebratene Artischocken mit Trüfflessenz, Blattspinat, gegrilltes Gemüse +6,5</p> <p>Getrübftes Kartoffelpüree, Trüffel Pommes +9,5</p>	<p>★ ★ ★</p>
	<p>SAUCEN:</p> <p>- Roccas BBQ Sauce - Chimichurri-Sauce - Gorgonzola-Sauce</p> <p>- Pfeffersauce - Trüffelmayo - Rotweinreduktion +4,0</p>	

ROCCO

BAD SODEN

PIZZA NAPOLETANA ORIGINALE

Margherita ^{a,c} Mozzarella fior di latte, Basilikum	12,0	▪..... LE BIANCHE▪	
Salami ^{a,c,1} Mozzarella, Salami	13,5	Ohne Tomatensauce, nur Mozzarella	
Napoli ^{a,e} Anchovis, Oliven, Oregano (ohne Käse)	12,0	Raphael ^{a,c,d,g} 19,0 Vitello Tonnato (Kalbfleisch) mit Thunfisch-Mayo und Kapern	
BBQ ^{a,c,d,f} Mit Pulled Pork aus dem Smoker	18,0	Quattro Formaggi ^{a,c} 17,0 Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmesan	
Luca ^{a,c,1} Spianata Calabrese (scharfe Salami), Tropea-Zwiebelconfit	16,0	Milano ^{a,e} 18,0 Gorgonzola, Birne, Speck	
Pippa ^{a,c,j} Grillgemüse, Feta, Tomaten-Pesto	17,0	Tartufo ^{a,c} 24,5 Schwarzer Trüffel, Spiegelei	
Tonno ^{a,c,e} Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	17,0	Emily ^{a,e} 18,5 Basilikumpesto, Burrata, Kirschtomaten, Parmesan	
Capricciosa ^{a,c,1} Kochschinken, Artischocken, Oliven, Champignons, gekochtes Ei	18,0		
Parma ^{a,c,1} Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Parma	18,5		
Chiara ^{a,c} Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola, gehobelter Parmesan	16,0	▪ — PIZZABROT — ▪	
Sicilia ^{a,c} Auberginen, Mozzarella, salziger Ricotta, Basilikum	17,0	Bianca ^a 9,5 mit Olivenöl, Oregano	
Antonella ^{a,c,e,j} Black Tiger Scampi, Peperoncino, Tomaten-Pesto	24,0	Rossa ^a 9,5 mit Tomatensugo, Oregano	



ITALIAN BURGER



Alle Burger werden mit Focaccia und Pommes Frites serviert

The Cheeseburger 16,5 Angus Beef mit knusprigem Pancetta, Cheddar, Rucola, Tomaten und Parmesancreme	Crispy Cesar Chicken Burger (Brioche) 21,5 knuspriges Hühnchen, Romana Salat, Cesar-Mayo, Jalapeno, und Parmesan
Fumé 18,0 Angus Beef mit knusprigem Pancetta, Rucola, Cheddar, mariniertem Rotkraut und BBQ-Sauce	Beyond-Patty Burger (Brioche) (Vegan) 21,5 Avocado, karamellisierte Tropea-Zwiebeln Romana und Rocco-Iron-Mayo
Tartufo Burger 24,5 Angus Beef mit schwarzem Trüffel, Cheddar, Rucola und Trüffel-Mayo	Extras: Ketchup / Mayo 1,0 // Trüffelmayo 4,0

PIMP YOUR BURGER:

+ Cheddar 2,0	+ Fleisch-Pattie 5,0	+ Zwiebel 3,0
+ Pancetta 2,0	+ Tomate / Avocado 3,0	+ Jalapeno 2,0