

SPEISEKARTE

ROCCO

BAD SODEN

ANTIPASTI

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

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
auf Auberginensalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kapern & Schalotten

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

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

Fritto E Basta 19,0
Calamari fritti mit Aioli

Tonno Tropicale 22,5
Thunfischtatar auf Wildkräutersalat mit Mango-Vinaigrette und Sesamöl

Austernpilz-Carpaccio 18,5
mit Parmesan, Rucola, Balsamico-Perlen & Chili

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

Polpo & Panko 22,5
Gegrillter Oktopus in Panko paniert mit BBQ-Sauce Süßkartoffelpüree & frittiertem Salbei

Jakobsmuscheln 25,5
mit Fenchel-Orangensalat, rosa Pfeffer & Orangen-Vinaigrette

Beef Tatar 27,5
mit frittiertem Eigelb und Senfschaum

HAUSGEMACHTES ITALIENISCHES WEIßBROT

1. Extra: Brotkorb 3,5
2. Extra: Aioli / Tomatenpesto 3,0

PRIMI

Die Besten 28,5
Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi & Trüffel

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

Pappardelle 22,0
mit Guanciale & Kräuterseitling-Pilze

Yellow Dream 18,5
Spaghetti mit gelben San marzano Tomaten, Salsiccia und Pecorino

Tagliolini Amalfi 26,5
Hausgemachte Tagliolini mit Vongole & Zitrone

Paccheri al Mare 23,0
mit mediterranem Fischragu, Weißwein & Kirschtomaten

Passione siciliana 18,5
Cavatelli alla Norma mit Aubergine, Tomaten, Basilikum & Ricotta salata

Raviolacci 19,5
mit Kürbis-Füllung in Butter-Salbei & Amaretti-Crumble

Saporito 21,0
Mezze maniche Bolognese

Boscaiola 22,5
Risotto mit gemischten Pilzen und Scamorza-Käse

TAGLIERE DI AFFETTATO MISTO
Verschiedene italienische Aufschnitt-Spezialitäten
28,00€

ROCCO

BAD SODEN

FUME & ITALO AMERICANO

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites serviert

Street Pulled Pork 20,5
mit Focaccia, Rucola, mariniertem Rotkraut
und Roccos BBQ-Sauce

Hot New York Pastrami Sandwich 23,5
Pastrami-Brot mit mariniertem Rotkraut
Smoking Gun Sauce und Rucola

Beef Brisket 36,0
Smoked Rinderbrust mit mariniertem Rotkraut &
Roccos BBQ-Sauce

U.S. Kalb Spare Ribs 36,0
Sousvide gegarte Spare Ribs mit BBQ-Sauce

FISCH DES TAGES



mit buntem Gemüse
34,0

I CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA

Barbarie-Entenbrust 29,0
mit Kartoffelpüree und
Campari Reduktion

Rocco´s Lobster Roll Hummer, Sellerie, Schnittlauch, Lemon-Mayo mit Pommes Frites 32,5

ROCCO IL MACELLAIO GRIGILIA

U.S. Flanksteak Tagliata 31,0
mit Artischocken & Pecorino

Angus U.S. Rib Eye 300g **48,0**
400g **58,0**

Rinderfilet vom Lavastein-Grill
Lady Cut 200g **34,0**
Patrone Cut 300g **46,0**
Capone Cut 400g **55,0**

BEILAGEN:

Insalata Mista, Roccos Pommes,
Süßkartoffel Pommes, Kartoffelpüree,
gebratene Artischocken mit Trüffelessenz,
Blattspinat, gegrilltes Gemüse
+6,5

Getrüffeltes Kartoffelpüree, Trüffel Pommes
+9,5



SAUCEN:

- Roccos BBQ Sauce
- Chimichurri-Sauce
- Gorgonzola-Sauce
- Pfeffersauce
- Trüffelmayo
- Rotweinreduktion
- Café de Paris Butter

+4,0



ROCCO

BAD SODEN

PIZZA NAPOLETANA ORIGINALE

Margherita[a,c] 12,0
Mozzarella fior di latte, Basilikum

Salami[a,c,l] 13,5
Mozzarella, Salami

Napoli[a,e] 12,0
Anchovis, Oliven, Oregano (ohne Käse)

BBQ[a,c,d,f] 18,0
Mit Pulled Pork aus dem Smoker

Luca[a,c,l] 16,0
Spianata Calabrese (scharfe Salami), Tropea-Zwiebelconfit

Pippa[a,c,j] 17,0
Grillgemüse, Feta, Tomaten-Pesto

Tonno[a,c,e] 17,0
Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

Capricciosa[a,c,l] 18,0
Kochschinken, Artischocken, Oliven, Champignons, gekochtes Ei

Parma[a,c,l] 18,5
Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Parma

Chiara[a,c] 16,0
Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola, gehobelter Parmesan

Sicilia[a,c] 17,0
Auberginen, Mozzarella, salziger Ricotta, Basilikum

Antonella[a,c,e,j] 24,0
Black Tiger Scampi, Peperoncino, Tomaten-Pesto

LE BIANCHE

Ohne Tomatensauce, nur Mozzarella

Raphael[a,c,d,g] 19,0
Vitello Tonnato (Kalbfleisch) mit Thunfisch-Mayo und Kapern

Quattro Formaggi[a,c] 17,0
Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio, Parmesan

Milano[a,e] 18,0
Gorgonzola, Birne, Speck

Tartufo[a,c] 24,5
Schwarzer Trüffel, Spiegelei

Emily[a,e] 18,5
Basilikumpesto, Burrata, Kirschtomaten, Parmesan

PIZZABROT

Bianca[a] 9,5
mit Olivenöl, Oregano

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

Fumé 18,0
Angus Beef mit knusprigem Pancetta, Rucola, Cheddar, mariniertem Rotkraut und BBQ-Sauce

Tartufo Burger 27,5
Angus Beef mit schwarzem Trüffel, Cheddar, Rucola und Trüffel-Mayo

Crispy Cesar Chicken Burger (Brioche) 21,5
knuspriges Hühnchen, Romana Salat, Cesar-Mayo, Jalapeno, und Parmesan

Beyond-Patty Burger (Brioche) (Vegan) 21,5
Avocado, karamellisierte Tropea-Zwiebeln Romana und Rocco-Iron-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

Allergene: A: Gluten B: Schalenfrüchte C: Laktose D: Sellerie E: Fisch F: Lupin G: Senf H: Hülsenfrüchte I: Schalenfrüchte // **Zusatzstoffe:** 1: Phosphat