



BAGNO Rocchette



il pranzo - lunch

ANTIPASTI — STARTERS

GAMBERI* SCOTTATI CON CREMA DI MANGO E BISQUE DI CROSTACEI	17
PAN-FRIED PRAWNS WITH MANGO CREAM AND CRUSTACEAN BISQUE	
POLPO* IN PADELLA CON CIPOLLOTTO CARAMELLATO, CREMA DI RICOTTA SALATA E RAVANELLI	17
OCTOPUS WITH CARAMELISED SPRING ONIONS, SALTED RICOTTA CREAM AND RADISHES	
IL MISTO DI MOLLUSCHI* E CROSTACEI* — MIXED SHELLFISH	17
SAUTÉ DI COZZE — SAUTÉED MUSSELS	14
RING DI RICCIOLA CON KEFIR, OLIO AL PREZZEMOLO E LIME	17
AMBERJACK WITH KEFIR, PARSLEY OIL AND LIME	
CREMA FREDDA DI ZUCCHINE E MENTA CON PANZANELLA DI SALMONE LE SUE UOVA E CIALDA DI PANE	16
COLD ZUCCHINI AND MINT SOUP WITH SALMON PANZANELLA AND ITS EGGS SERVED WITH CRISPBREAD	
SGOMBRO MARINATO AL LIME CON MILLEFOGLIE DI BUFALA POMODORO E GEL DI BASILICO	17
LIME-MARINATED MACKEREL WITH BUFFALO MOZZARELLA MILLE-FEUILLE, TOMATO AND BASIL GEL	
GRAN MIX DI MARE (MOLLUSCHI, CROSTACEI, PANZANELLA DI SALMONE) MIN. 2 PERS.	36
SEAFOOD MIX (SHELLFISH, CRUSTACEANS, SALMON PANZANELLA) MIN. 2 PEOPLE	

I NOSTRI PRIMI PIATTI DI MARE — FIRST COURSES — SEA

RISOTTO CON ZESTE DI ARANCIO, RICCIOLA E POLVERE DI CAPPERO	18
RISOTTO WITH ORANGE ZEST, AMBERJACK AND CAPER POWDER	
PICI CON SARDE, UVETTA, PINOLI E MOLLICATA SICILIANA	16
PICI WITH SARDINES, RAISINS, PINE NUTS AND SICILIAN BREADCRUMBS	
LINGUINE CON SCAMPI*, GAMBERI* E CREMA DI PISTACCHI	18
LINGUINE WITH PRAWNS, SHRIMPS AND PISTACHIO CREAM	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	20
SPAGHETTI WITH CLAMS	
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE*	17
PACCHERI WITH SEAFOOD	

PRIMI PIATTI DI TERRA — FIRST COURSES WITHOUT FISH

SPAGHETTI AL RAGÙ O POMODORO	12
SPAGHETTI BOLOGNESE OR WITH TOMATO SAUCE	
PACCHERI AL PESTO	12
PACCHERI WITH PESTO	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	12
SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILLI	

SECONDI PIATTI DI MARE — SECOND COURSES WITH FISH

ZUPPETTA* DEL PESCATORE — FISHERMAN'S SOUP	19
GRAN GRIGLIATA DI PESCE MISTA* CON CALAMARO, GAMBERONE, PESCE, SCAMPO	29
MIXED SEAFOOD GRILL WITH SQUID, SHRIMP, FISH AND PRAWN	
FRITTO MISTO DI PARANZA, CALAMARI* E GAMBERI*	19
MIXED FRIED SMALL FISH, SQUID AND SHRIMP	
PESCATO DEL GIORNO ALL'ISOLANA (CON CIPOLLE, OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E PATATE)	€/HG 7
ISOLANA-STYLE CATCH OF THE DAY (WITH ONIONS, OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES AND POTATOES)	
BATTUTA AL COLTELLO DI TONNO* CON BAVARESE DI COCCO E CIALDA AL PEPERONCINO	19
TUNA TARTARE WITH COCONUT BAVARIAN CREAM AND CHILLI CRISPBREAD	

IL PESCE DEL GIORNO È DI PRIMA QUALITÀ E PUÒ QUINDI VARIARE A SECONDA DEL PESCATO:
(SARAGHI, OMBRINE, TRACINE, DENTICI, GALLINELLE, ROMBI, CAPPONE, PAGELLI, SCORFANI, ECC.)
THE FISH OF THE DAY IS OF PRIME QUALITY AND IT MAY VARY DEPENDING ON THE CATCH

I NOSTRI SECONDI PIATTI DI TERRA — MAIN COURSES — LAND

FILETTO DI MANZO CON SALSA BERNESE E VERDURE GRIGLIATE	19
FILLET OF BEEF WITH BÉARNAISE SAUCE AND GRILLED VEGETABLES	
FETTINA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE*	14
BREADED VEAL CUTLET WITH FRENCH FRIES	
HAMBURGER DI CHIANINA (AL PIATTO) 200 GR. CON PATATE FRITTE*	14
CHIANINA BEEF BURGER PATTY (200G) WITH FRENCH FRIES	

LE NOSTRE INSALATONE — OUR BIG SALADS

INSALATA DI TONNO FRESCO MARINATO E MELONE	
(INSALATA, POMODORI CONFIT, MELONE E CARPACCIO DI TONNO)	
MARINATED FRESH TUNA SALAD WITH MELON (SALAD, TOMATO CONFIT, MELON, TUNA CARPACCIO)	
INSALATA GRECA CON GAMBERI AL VAPORE (INSALATA, POMODORI, OLIVE NERE, FETA E GAMBERI)	15
GREEK SALAD WITH STEAMED SHRIMPS (SALAD, TOMATOES, BLACK OLIVES, FETA CHEESE, SHRIMPS)	
INSALATA DI BUFALA E ALICI (INSALATA, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, ALICI)	15
BUFFALO MOZZARELLA SALAD WITH ANCHOVIES (SALAD, TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, ANCHOVIES)	

CONTORNI — SIDE DISHES

INSALATA E POMODORI — SALAD WITH TOMATOES	6
PATATE FRITTE — FRENCH FRIES	6
VERDURE GRIGLIATE — GRILLED VEGETABLES	6

la cena - dinner

ANTIPASTI — STARTERS

ARMONIA DI MARE CON MOLLUSCHI E CROSTACEI TIEPIDI*	18
SEAFOOD ARMONY WITH WARM SHELLFISH AND CRUSTACEANS	
POLPO AL MARSALA CON PUREA DI MANIOCA E BARBABIETOLA CROCCANTE	19
MARSALA OCTOPUS WITH CASSAVA PUREE WITH CRISPY BEETROOT	
CARPACCIO DI RICCIOLA CON CALAMARETTI CONFIT AGLI AGRUMI E CRUDITÈ DI VERDURE ALL'OLIO DI SESAMO	21
AMBERJACK CARPACCIO WITH CITRUS CONFIT CALAMARI AND VEGETABLES CRUDITÉS WITH SESAME OIL	
SCAMPI AL VAPORE, GASPACHO DI FRAGOLA AL MELONE CON SALICORNIA	21
STEAMED SHRIMPS, STRAWBERRY AND MELON GAZPACHO WITH SAMPHIRE	
IL «SUSHI» SECONDO NOI (SECONDO IL PESCATO)	45
OUR TAKE ON SUSHI (BASED ON THE CATCH OF THE DAY)	
PLATEAU DI 6 OSTRICHE	20
PLATE OF SIX RAW OYSTERS	

I NOSTRI PRIMI PIATTI DI MARE — FIRST COURSES (SEA)

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO, ALICI E BOTTARGA DI TONNO CON MOLLICATA SICILIANA	21
BRONZE-CUT SPAGHETTI, ANCHOVIES AND TUNA BOTTARGA WITH SICILIAN BREADCRUMBS	
TAGLIOLINI CON SCAMPI*, TARTUFO SCORZONE E TUORLO CROCCANTE	22
TAGLIOLINI WITH SHRIMPS, BLACK TRUFFLES AND CRISPY EGG YOLK	
RISOTTO ROCCHETTE 3.0 *1989 — FRUTTI DI MARE MORBIDI CON SFERA DI CACCIUCCO	19
ROCCHETTE RISOTTO 3.0 1989* WITH SOFT SEAFOOD WITH FISH SOUP GEL SPHERE	
PACCHERI AL RAGÙ DI SCORFANO	19
PACCHERI WITH RED SCORPIONFISH	
LINGUINE IN CONSISTENZA DI LIMONE E GAMBERI E QUENELLE DI GAMBERO CRUDO	20
LINGUINE IN LEMON AND SHRIMP SAUCE WITH RAW SHRIMP QUENELLE	

PRIMI PIATTI DI TERRA — FIRST COURSES (LAND)

PACCHERI AL PESTO	12
PACCHERI WITH PESTO	
SPAGHETTI AL RAGÙ O POMODORO	12
SPAGHETTI BOLOGNESE OR TOMATO SAUCE	
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	12
SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILI	

SECONDI PIATTI DI MARE — MAIN COURSES (SEA)

GRAN GRIGLIATA DI PESCE MISTA* — CON I CALAMARO, I GAMBERONE, I PESCE, I SCAMPO	29
MIXED SEAFOOD GRILL WITH I FISH, I SQUID, I PRAWN, I SHRIMP	
FRITTO MISTO (PARANZA, CALAMARI E GAMBERI) *	19
MIXED FRIED SMALL FISHES, SQUIDS AND SHRIMPS	
PESCATO DEL GIORNO ALL'ISOLANA	€/HG 7
ISOLANA-STYLE CATCH OF THE DAY	
ASTICE CONFIT ALLA VANIGLIA E LIME CON GELEÈ DI FRAGOLE,	
SEDANO CROCCANTE E RIDUZIONE DI BALSAMICO	32
LOBSTER CONFIT WITH VANILLA AND LIME SERVED WITH STRAWBERRY GEELE,	
CRISPY CELERY AND BALSAMIC REDUCTION	
CUBO DI TONNO PIATRATO, CREMA DI BURRATA, SCAROLA E PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE	23
GRILLED TUNA CUBE WITH BURRATA CREAM, ESCAROLE AND TAGGIASCA OLIVE PESTO	
IL PESCE DEL GIORNO È PESCATO DI PRIMA QUALITÀ E PUÒ QUINDI VARIARE A SECONDA DEL PESCATO: (SARAGHI, OMBRINE, TRACINE, DENTICI, GALLINELLE, ROMBI, CAPPONE, PAGELLI, SCORFANI, ECC.) THE FISHES OF THE DAY IS FISH OF PRIME QUALITY AND IT MAY VARY DEPENDING ON THE CATCH	

I NOSTRI SECONDI PIATTI DI TERRA — MAIN COURSES (LAND)

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON SALSA BERNESE	19
FILLET OF BEEF WITH BÉARNAISE SAUCE	
FETTINA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE*	14
BREADED VEAL CUTLET WITH FRENCH FRIES	
HAMBURGER DI CHIANINA 200 GR. CON PATATINE FRITTE*	14
CHIANINA BEEF BURGER PATTY (200 G.) WITH FRENCH FRIES	

CONTORNI — SIDE DISHES

INSALATA E POMODORO	6
SALADS WITH TOMATOES	
PATATE AL FORNO	7
ROASTED POTATOES	
PATATE FRITTE*	6
FRENCH FRIES	
VERDURE GRIGLIATE	6
GRILLED VEGETABLES	