

Rocce Nere




Bar ristorante



Menù

Carta vini e birre



Antipasti/starters

- BARRATINA DI BUFALA SU LETTO DI CRUDO € 13,00
(buffalo burrata with parma ham)
- TAGLIERE DI SALAMI: barolino, tartufo, cinghiale € 11,00
(buffalo burrata with parma ham) 
- TAGLIERE DI FORMAGGI CON SALSA DI CIPOLLE € 13,00
(cheese on chopping board with onion sauce)
- VITELLO TONNATO ALLA MODA VEJA € 13,00
(veal with tuna sauce) 
- *PARMIGIANA DI MELANZANE € 13,00
(parmesan eggplant) 





Primi Piatti/First Courses

- *ZUPPA DI VERDURE CON ORZETTO € 9,00
(Vegetable soup with barley)
- *ZUPPA DI GOULASH € 14,00
(soup of goulash)
- RISOTTO MANTECATO AGLI AGRUMI CON FIOCCHETTI DI GRANA € 11,00
(risotto creamed with citrus fruits) 
- *GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON FONDUTA DI TOMA D'ALPEGGIO € 12,00
(violet potato gnocchi with mountain "toma" cheese)
- PAPPARDELLE AI PORCINI € 14,00
(pappardelle (large tagliatelle) with porcini)
- *LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 12,00
(lasagne bolonnaise)

Polente/Polente

- POLENTA CONCIA € 13,00
(Polenta with cheeses)
- *POLENTA CON SALSICCIA € 13,00
(Polenta with sausage) 
- *POLENTA ALLA BOSCAIOLA € 14,00
(polenta with mushrooms and sausage sauce) 


Secondi Piatti/Second Courses

- *HAMBURGER DI CINGHIALE ALLA PIASTRA CON VERDURE € 15,00
(*wild boar hamburger with vegetables) 
- SOTTOFILETTO DI FASSONA PIEMONTESE CON VERDURE € 19,00
(sirloin steak with vegetables) 
- *IMPANATA DI POLLO ALLA PIASTRA CON PATATE € 14,00
(grilled breaded chicken with potatoes)
- WURSTEL ALLA PIASTRA CON PATATE € 11,00
(grilled frankfurters with potatoes) 
- POLLO MARINATO ALLA PIASTRA CON VERDURE € 14,00
(grilled chicken marinated with vegetables) 

Dolci/desserts

TORTE E DOLCI DELLA CASA € 4,50 /5,00
(Rocce nere's cakes)

SERVIZIO E COPERTO €1,50
(SERVICE & COVER CHARGE)

 piatti per ciliaci (dishes for cliacs)

* Si avverte la spettabile clientela che per la preparazione dei piatti vengono utilizzati alimenti freschi e/o surgelati/congelati, nell'eventualità di intolleranze alimentari si invita l'interessato a richiamare rigorosamente l'attenzione del personale incaricato.
(*In the food preparation there are fresh and frozen ingredients, please let the staff know if you have any intolerances/allergies.)

Vini Rossi/Red wines

- Barbaresco DOCG (Terre del Barolo) € 43,00
- Barolo DOCG (Vaudano) € 43,00
- Barbera d'Asti "Cà 'd Furnot (Vaudano) € 16,00
- Barbera Superiore "Marej" (Vaudano) € 25,00
- Dolcetto d'Alba DOC (Vaudano) € 16,00
- Roero DOCG (Vaudano) € 20,00
- Nebbiolo Langhe DOC (Vaudano) € 17,00
- Ruchè (La Marinella) € 20,00
- Bonarda Oltrepo Pavese (Gufo Reale) € 16,00
- Rosso sfuso della casa 1 L € 13,00

Vini Bianchi/White wines

- Cortese dell'alto Monferrato (Vaudano) € 16,00
- Chardonnay Piemonte DOC (Vaudano) € 16,00
- Roero Arneis DOC (Vaudano) € 18,00
- Arneis Terre Alfieri (Vaudano) € 17,00
- Prosecco di Valdobbiadene (Rebuli) € 23,00
- Bianco sfuso della casa 1 L € 13,00

Birre alla spina

- Foremburger n°1 (bionda) alc 5,5% 0,50 l € 6,00
0,25 l € 3,50
- Charles Quint (rossa) alc 8,5% 0,33 l € 6,00

Birre in bottiglia

- Ichnusa non filtrata alc 5,0% 0,33 l € 5,00
- Menabrea alc 4,8% 0,33 l € 5,00
- Weiss Herrnbräu alc 5,4% 0,50 l € 6,00
- Otus cuor di pane  alc 5,0% 0,33 l € 6,00