La Rocca

RISTORANTE
DALLA MARGHERITA

Menù

Dolci

Vini

Seguiteci su:

ristorantelaroccaverucchio

Ristorante La Rocca dalla Margherita

Il Percorso di Messer Michele

The Path of Mister Michele

ALLERGIE
ALLERGIES

Salumi prodotti e selezionati da Messer Michele e conserve da dispensa

SI — GLUTINE

Cured meats produced and selected by Messer Michele and pantry preserves

Baccalà mantecato bianco, cicorino e stridoli con tacos di polenta

SI — PESCE, LATTICINI

Creamed white cod, chicory and stridoli with polenta tacos

Cappelletti "Della Rocca" rigorosamente in brodo

SI — GLUTINE, LATTICINI, UOVA

Cappelletti "Della Rocca" broth

Le Zavardone di Messer Michele

SI — GLUTINE, UOVA, SEDANO

The zavardone of Messer Michele

La gran degustazione del suino del campo: pancetta, braciola, salsiccia, costoline, spiedini di filetto lardellato e schidone di fegato rete e alloro

The great tasting of the field pig:
Pork belly, pork chop, sausage, pork ribs, skewers of larded fillet and liver skewer net and bay leaves

Contorni misti: patate arrosto, erbe, grigliati, gratinati

Mixed side dishes: roast potatoes, herbs, grilled, au gratin

Cicorino in griglia olio sale pepe e aceto di madre

Grilled chicory oil salt pepper and mother vinegar

Crema in scodella nell'antica ricetta dell'Artusi

SI — UOVA

Cream in a bowl according to the ancient recipe of Artusi

€ 55,00

A PERSONA / PER PERSON
MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

Il menù non include il coperto e le bevande

Cover charge and drinks not included

In uso dalla Margherita

In use by Margherita

ALLERGIE
ALLERGIES

Cassone alle rosole macerate da tradizione
SI — GLUTINE
Cassone with traditional macerated roselle

Vitello tonnato con capperi e olive
SI — PESCE
Veal with tuna sauce, capers and olives

Ravioli di magro al burro d'erbe selvatiche
SI — GLUTINE, UOVA
Lean ravioli with wild herb butter

Tagliatelle al ragù antico
SI — GLUTINE, UOVA, SEDANO
Tagliatelle with traditional ragù

Pollo cotto sotto il mattone
SI — SENAPE
Chicken cooked under the brick

Patate arrosto al rosmarino e aglio
Roasted potatoes with rosemary and garlic

Erbe ripassate in padella
Sautéed herbs

Porcospino alla vecchia maniera di Margherita
SI — UOVA, GLUTINE, LATTICINI
Margherita's Porcospino

€ 45,00
A PERSONA / PER PERSON
MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

Il menù non include il coperto e le bevande
Cover charge and drinks not included

Antipasti

Appetizers

ALLERGIE
ALLERGIES

... Sempre accompagnati da piada, grissini e focaccia fatti in casa

... Always served with piada and home-made flat bread

Salumi prodotti e selezionati da Messer Michele e conserve da dispensa — € 20,00

Cured meats produced and selected by Messer Michele and pantry preserves

"I Sapori della Nostra Terra" Trilogia di antipasti consigliati da noi — € 18,00

The flavors of our land
Trilogy of appetizers recommended by us

Patata cotta sotto la cenere con olio, pepe e pecorino grattugiato — € 10,00

SI LATTICINI

Potato cooked under the ashes with oil, pepper and grated pecorino

"Ovi Sodi" , maionese al tartufo e tartufo nero — € 9,00

SI UOVA, SENAPE

Boiled Egg, truffle mayonnaise and black truffle

"La batlérda di furmai" — € 18,00

(Formaggi tipici e marmellate fatte in casa)

SI LATTICINI

"La batlérda di furmai"
(Typical cheeses and homemade jams)

Fritto misto all'italiana in salsa rosa casalinga — € 18,00

Italian-style mixed fried food in homemade pink sauce

Gazpanella: il gazpacho...incontra...la panzanella — € 10,00

Gazpanella: gazpacho...meets...panzanella

Vitello tonnato con capperi e olive — € 18,00

SI PESCE

Veal with tuna sauce, capers and olives

Tartare di manzo, burro di camino e il suo fondo — € 20,00

Beef tartare, fireplace butter and its stock

Sardoncini marinati, radicchio da taglio e cipolla macerata all'aceto — € 16,00

Marinated sardines, radicchio to cut and onion macerated in vinegar

Il coperto è: il benvenuto, la piada che non manca mai, la focaccia, i grissini e l'elisir con i dolcetti. € 3,00

The cover charge is: the welcome, the never-failing piadina, the focaccia, the breadsticks and the elixir with the sweets. € 3,00

Primi Piatti

First Courses

allergie allergies		
	In sala, per molti ma non per tutti... In the dining room, for many but not for everyone...	
	Le zavardone di "Messer Michele" The zavardone of "Messer Michele" glutine, uova, sedano	€ 20,00
si		
	Cappelletti "Della Rocca" rigorosamente in brodo glutine, latticini, uova, sedano Cappelletti "Della Rocca" broth	€ 18,00
si		
	Le tagliatelle al ragù antico glutine, uova, sedano Tagliatelle with traditional ragù	€ 14,00
si		
	Strozzapreti al sugo rosso di salsiccia e funghi del sottobosco glutine Strozzapreti with red sausage sauce and wild mushrooms	€ 14,00
si		
	Ravioli di magro al burro d'erbe selvatiche glutine, latticini, uova Lean ravioli with wild herb butter	€ 16,00
si		
	Inganna caplét cozze e vongole alla marinara di Margherita Inganna caplét mussels and clams marinara by Margherita	€ 20,00

Tutta la nostra pasta è rigorosamente fatta in casa come da tradizione dal 1946 usando farine di grani antichi macinate a pietra

All our pasta is home-made, as our tradition since 1946 using stone-milled antique grain flours

Secondi Piatti

Main Courses

ALLERGIE
ALLERGIES

In onore della Margherita:
In honor of Margherita:

Il pollo cotto sotto il mattone € 18,00
SI SENAPE
Chicken cooked under a brick

coniglio alla cacciatora dal 1946 € 18,00
rabbit hunter since 1946

Fagiano in cottura mista con il suo fondo € 18,00
Mixed cooking pheasant with its stock

Stinco di maiale lardellato ai profumi dell'orto € 18,00
Pork shank larded with garden aromas

Baccalà in gradella nel suo guazzetto rosso € 16,00
Cod in Gradella in its Red Stew

Dal tegame di terracotta:
From the terracotta pot:

Il piccione nostrano "ripieno" delle sue rigaglie € 20,00
Local pigeon stuffed with its giblets

Le lumache della vigna (solo in stagione) € 18,00
Vineyard snails (only in season)

Secondi Piatti

Main Courses

allergie
allergies

Dalla macelleria al camino, come da sempre
From the butcher's shop to the fireplace, as always

La Gran degustazione del suino del campo:
The Great Tasting of the Field Pig:

Pancetta, braciola, salsiccia, costoline, spiedini di filetto lardellato e schidone di fegato rete e alloro — € 35,00
Pork belly, pork chop, sausage, pork ribs, skewers of larded fillet and liver skewer net and bay leaves

Il misto alla brace della Rocca:
The Rocca mix grill:

Castrato, braciola di maiale, vitello, salsiccia, pancetta, costole — € 30,00
Mutton, pork chop, sausage, pork belly, pork ribs

Il castrato del nostro appennino — € 25,00
Appennine mutton

Costata nazionale — al hg. € 6,00
Italian charcoal

Costata di Chianina — al hg. € 7,00
Chianina charcoal

Fiorentina nazionale — al hg. € 7,00
Italian Fiorentina steak

Fiorentina di Chianina — al hg. € 8,00
Chianina Fiorentina steak

Filetto di manzo — al hg. € 9,50
Beef fillet

Le costate e le fiorentine possono essere romagnole o marchigiane
Our Fiorentina and charcoal can be of romagna or marchigiana

Una volta Contorni oggi Vegetali

once side dishes, today vegetables

allergie
allergies

Cicorino in insalata Chicory salad	€	6,00
Cicorino in griglia olio sale pepe e aceto di madre Grilled chicory oil salt pepper and mother vinegar	€	7,00
Patate arrosto al rosmarino e aglio Roasted potatoes with rosemary and garlic	€	6,00
Erbe ripassate in padella Sautéed herbs	€	6,00
Patata cotta sotto la cenere con olio e pepe Potato cooked under the ashes with oil and pepper	€	6,00
Verdure grigliate di stagione Seasonal grilled vegetables	€	6,00
Verdure gratinate di stagione Seasonal vegetables au gratin	€	6,00
Contorni misti: **patate arrosto, erbe, grigliati, gratinati** Mixed side dishes: roast potatoes, herbs, grilled, au gratin	€	10,00

Dolci

Desserts

ALLERGIE
ALLERGIES

SI	**Porcospino alla vecchia maniera di Margherita** UOVA Margherita's Porcospino	€ 8,00
SI	**Crema in scodella nell'antica ricetta dell'Artusi** UOVA, GLUTINE, LATTICINI Cream in a bowl according to the ancient recipe of Artusi	€ 8,00
SI	**Latte brulè delle monache benedettine** UOVA, LATTICINI Brulé milk of the Benedictine nuns	€ 8,00
	Budino al cioccolato e mou al caramello salato con zuppetta di ciliege all'aceto madre Chocolate pudding and salted caramel mou with sour cherry soup	€ 8,00
SI	**Dolci della Madia: biscotti, ciambella, bustrengo, crostata, crema** UOVA, GLUTINE, LATTICINI Madia sweets: biscuits, donut, bustrengo, tart, cream	€ 8,00
SI	**Cagliata al limone con liquirizia e l'oro della Rocca** LATTICINI Lemon curd with licorice and the gold of Rocca	€ 8,00
	Sorbetto di cocomero, cocomero e menta piperita Watermelon sorbet, watermelon and peppermint	€ 6,00

Carta dei Vini

Wine List

Vini della casa
House wines

Vino	Vitigno	Produttore	
Frizzent dlà roca	Chardonnay frizzante	La Rocca	€ 20,00
La Many	Bianco IGT	La Rocca	€ 20,00
Sangiovese	Sangiovese	La Rocca	€ 18,00
Nir dlà Roca	Sangiovese superiore	La Rocca	€ 20,00

Bianchi del territorio
Local white wines

Vigna Cavaliere Bianco	Trebbiano	Tenuta Casali	€ 22,00
Noemi	Pagadebit	Ca' Perdicchi	€ 22,00
"77"	Rebola	Ca' Perdicchi	€ 22,00
Bianco Ceparano	Albana	Zerbina	€ 25,00
Clemente Primo	Pagadebit - Sauvignon - Riesling	Ennio Ottaviani	€ 22,00
Rebola	Rebola	Ennio Ottaviani	€ 22,00
Vitalba	Albana in anfora	Tre Monti	€ 35,00
Téra	Trebbiano	Fondo San Giuseppe	€ 30,00
Fiorile	Albana secco	Fondo San Giuseppe	€ 35,00
Ciarla	Riesling Renano	Fondo San Giuseppe	€ 35,00
Caramore	Chardonnay	Fondo San Giuseppe	€ 30,00
"A"	Albana secco	Fattoria Monticino Rosso	€ 22,00
Codronchio	Albana di Romagna	Fattoria Monticino Rosso	€ 40,00
Sottovento	Trebbiano Souvignon	Ronchi di Castelluccio	€ 30,00
Rosé Sangiovese	Sangiovese	Condé	€ 25,00
Vivi	Rebola	San Valentino	€ 30,00

Selezione vini bianchi
White wines selection

Stella Flora	Pecorino - Passerina	Maria Pia Castelli	€ 40,00
Le Oche	Verdicchio	Fattoria San Lorenzo	€ 28,00
Massaccio	Verdicchio classico	Tenuta San Sisto	€ 28,00
Falerio	Pecorino	Tenuta San Sisto	€ 28,00
Il Professore	Trebbiano	D'Alesio	€ 50,00
Bianco Friulano	Friulano	Canus	€ 30,00
Gramogliano		Canus	€ 35,00
Etna bianco "alta mora"	Carricante	Cusumano	€ 28,00
Funtana Manna	Vermentino	Masone Mannu	€ 30,00
Petrizza	Vermentino di Gallura	Masone Mannu	€ 28,00
Pieve Vecchia	Garganega	Fasoli Gino	€ 30,00
Müller Thurgau	Müller Thurgau	Cantina Tramin	€ 28,00
Smile	Lugana DOC - Turbiana 100%	El Citera	€ 25,00

Metodo Classico & Bollicine
Classic Method & Bubbles

Vino	Vitigno	Produttore	
Unico	Brut Nature Verdiso	Salatin	€ 25,00
Brut	Verdicchio	Ca' Perdicchi	€ 30,00
Santa Lucia	Blanc de Noir 100% Sangiovese	Tenuta Santa Lucia	€ 30,00
Fattoria Monticino Rosso	Albana 60 mesi	Monticino Rosso	€ 40,00
Santa Lucia	Blanc de blanc famoso	Tenuta Santa Lucia	€ 30,00
Villa Zappi Rosé	Brut Sangiovese	Tenuta Casali	€ 25,00
Cento Battiti	Centesimino - Rosè	Monticino Rosso	€ 30,00
Methius	Chardonnay - Pinot Nero	Dorigati	€ 65,00
On De Fer	Blanc de blanc	Dorigati	€ 45,00
Champagne Nature	Pinot nero	Drappier	€ 70,00
Alta Langa Brut Solonoir	Pinot nero	RéVa	€ 35,00
N°30 Zero Dosage Champagne	Chardonnay - Pinot Meunier	Laurent Lequart	€ 130,00
Gardet Champagne	Premier Cru Pinot Nero - Pinot Meunier	Charles Gardet	€ 80,00
Franciacorta Anthologie Noir	Pinot Nero	Camillucci	€ 40,00
Franciacorta Ammonites Dosage Zero	Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco	Camillucci	€ 35,00
Franciacorta St.10 Riserva	Chardonnay	Camillucci	€ 50,00

Vini rossi del territorio
Local red wines

Lambrusco	Grasparossa Doc	Cleto Chiarli	€ 25,00
Prugneto	Sangiovese Superiore	Nespoli	€ 28,00
Vigna Palazzina	Sangiovese Superiore	Tenuta Casali	€ 28,00
Caciara	Sangiovese Superiore	Ennio Ottaviani	€ 28,00
Campo di Mezzo	Sangiovese Superiore	Tre Monti	€ 28,00
Scabi	Sangiovese Superiore bio	San Valentino	€ 28,00
Terra di Covignano	Sangiovese Superiore Riserva	San Valentino	€ 50,00
Notturno	Sangiovese Superiore	La Palazza	€ 30,00
Pietramora	Sangiovese Superiore Riserva	Zerbina	€ 50,00
Monografia	Romagna Sangiovese Riserva Doc	Zerbina	€ 75,00
Domus Caia	Sangiovese Superiore Riserva	Ferrucci	€ 50,00
Il Nespoli	Sangiovese Superiore Riserva	Nespoli	€ 45,00
Guiry	Sangiovese Biodinamico	Tenuta Mara	€ 40,00
Maramia	Sangiovese Riserva Biodinamico	Tenuta Mara	€ 55,00
"S"	Sangiovese Superiore	Monticino Rosso	€ 28,00
Bacche Nere	Cabernet Sauvignon Riserva	Monticino Rosso	€ 35,00
Borgo dei Guidi	Sangiovese - Merlot - Cabernet	Nespoli	€ 50,00
71	Cabernet Sauvignon	Ca' Perdicchi	€ 35,00
Merlot	Merlot	Ennio Ottaviani	€ 45,00
Raggio Brusa	Romagna Sangiovese Predappio riserva Doc	Condé	€ 65,00
Chiara Condello	Romagna Sangiovese Doc	Chiara Condello	€ 32,00
Sole Rosso	Sangiovese Superiore	Ennio Ottaviani	€ 40,00
Limbecca	Sangiovese Superiore Romagna Doc	Paolo Francesconi	€ 28,00
Centuplo	Centesimino Igt	Tenuta Santa Lucia	€ 25,00

Selezione vini rossi
Red wines selection

Vino	Vitigno	Produttore	
La Gattara	Montepulciano - Sangiovese	Fattoria San Lorenzo	€ 30,00
Paradiso	Lacrima di Morro d'Alba	Fattoria San Lorenzo	€ 30,00
Lagrein Dunkel	Lagrein	Dorigati	€ 35,00
La Sabla	Barbera - Petit Roug - Fumin	Les Cretes	€ 30,00
Srü Roero	Selezione di Nebbiolo	Monchiero Carbone	€ 50,00
Nebbiolo d'Alba	Nebbiolo	Réva	€ 30,00
Nebbiolo d'Alba in Amphora	Nebbiolo	Réva	€ 35,00
Barolo Réva	Nebbiolo	Réva	€ 60,00
Amarone della Valpolicella	Corvina - Molinara - Rondinella	Bertani	€ 60,00
Campo Lavei Valpolicella	Corvina - Corvinone - Rondinella	Ca' Rugate	€ 40,00
Ripasso	Corvina - Corvinone - Rondinella	Tasi	€ 35,00
Montebruna	Barbera d'Asti	Braida	€ 35,00
Montauto	Pinot Nero	Poggio del Crine	€ 80,00
Diedri	Teroldego Rotaliano	Dorigati	€ 40,00
Pignolo	Collio	Canus	€ 50,00
Vulcano 800	Pinot nero	Terra dei re	€ 55,00
Divinus	Aglianico del Vulture	Terre dei Re	€ 55,00
Don Pietro	Syrah	Principi di Spadafora	€ 25,00
Schietto	Cabernet Sauvignon	Principi di Spadafora	€ 35,00
Nero d'avola ed.limitata	Nero d'avola	Principi di Spadafora	€ 38,00
Rosso di Montalcino	Sangiovese	Casanova di neri	€ 40,00
Brunello di Montalcino	Sangiovese	Casanova di Neri	€ 70,00
Brunello di Montalcino	"Tenuta Nuova" sangiovese	Casanova di Neri	€ 140,00
Modus	Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot	Ruffino	€ 35,00
Riserva Ducale Chianti classico	Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot	Ruffino	€ 35,00
Barbaresco	Nebbiolo	Manuel Marinacci	€ 70,00
Barolo "Brunate"	Nebbiolo	Mario Marengo	€ 70,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggiore	Nebbiolo	Mario Marengo	€ 35,00
Barbera d'Alba "Vigna Francia"	Barbera	Conterno	€ 80,00
Pietra	Sussumaniello	Menhir Salento	€ 30,00
Calamuri	Primitivo del Salento	Menhir Salento	€ 35,00
"Menhir" Salice Salentino	80% Negroamaro 20% Malvasia Nera	Menhir Salento	€ 30,00
Opera Omnia Bolgheri sup.	Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah	La madonnina	€ 75,00
Il Bruciato	Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah	Antinori	€ 45,00
Tignanello	Sangiovese - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon	Antinori	€ 190,00

Birre artigianali
Crafts Beers

Birra	Birrificio	Litri	
Bionda	Artigianale	0,75	**€ 10,00**
Weiss / Bianca	Artigianale	0,75	**€ 10,00**
Rossa / Ambrata	Artigianale	0,75	**€ 10,00**

Acqua e bibite
Water and beverages

Acqua minerale 0,7 cl Mineral water 0,7 cl	€ 3,00
Bibite in Bottiglia 0,33 cl Soft drinks	€ 4,00
Espresso Certificato Italiano Espresso certificato italiano	€ 2,00

Liquori e Distillati
Spirits

Amari	€ 3,00 / 5,00
Grappe	€ 5,00 / 8,00
Whisky	€ 5,00 / 8,00
Rum	€ 6,00 / 10,00

Il Bue

The Ox

Da più di 100 anni i buoi venivano usati da lavoro, questo perchè non consoni alla riproduzione. Con l'evoluzione e il progresso della tecnologia si sono perse le loro tracce.
Il bue di razza Chianina era nel nostro appennino quello più pregiato e in ogni stalla che si rispettasse, non doveva mai mancare!
Il nonno Santoin e lo zio Dauro erano due esperti e già da piccoli riuscivano a capire se con il crescere, quel vitello poteva diventare toro, oppure era da lavoro e castrarlo per usare i suoi muscoli. Oggi, grazie a chi ancora crede nella qualità della carne, per due volte all'anno riusciamo a far assaggiare le carni di questo animale. I periodi sono Pasqua e Natale riuscendo sempre a lasciare i nostri clienti senza parole!

For over 100 years, oxen (castred male cattle) were used as draught animals rather than reproduction. But over time, as technology evolved, the tradition was lost.
A Chianina breed ox used to be the most prized in our region, and every self-respecting cattleshed had to have one!
Grandpa Santoin and uncle Dauro were both experts, and even from a young age they could tell if a male calf was going to grow up to be a bull, or whether it was a working animal and would be castreted and its muscles put to use.
Today, thanks to those who still believe in quality meat, we can still offer beef from these animals twice a year, at Easter and Christmas. Diners are always left speechless!

La Nostra Storia

Our Story

"Santoin, basta tota sta zinta at chèsa, quest un è mega un risturent!"

La nostra storia inizia proprio così, la nonna Margherita, presa dalla disperazione per la gente che ogni giorno arrivava a casa per mangiare "qualcosa", si rivolgeva così al marito Sante, detto Santoin, e lui, che non mancava di iniziativa e forse non aspettava altro, pensò di intraprendere una nuova avventura. Con la sua prima affettatrice rossa "Bizerba" sul piccolo piazzale adiacente la casa, il nonno iniziò a servire piada con prosciutto e qualche formaggio, insalata e contorni. Il nonno era commerciante di bestiame e acquistava i formaggi da quei bravi contadini sparsi nelle campagne, li portava a casa e li distribuiva, con molta parsimonia. A questo ben presto si aggiunse l'eccezionale salsiccia dello zio Dauro, il macellaio del paese, e... i clienti aumentavano, così come aumentavano le loro richieste.

"Al dmandèm ma Dauro se us dà enca è castred da cos sla gradèla?"

La nonna Margherita, da vera "Azdora Romagnola" iniziò le sue grigliate, ma si mise a fare anche tagliatelle, cappelletti, arrosti e sughi che dovevano sobbollire per ore... Intanto il figlio Vittorio cresceva e con lui anche il ristorante.

Fu proprio in quel periodo che si presentò a chiedere lavoro una ragazzina di nome Luciana, alla quale servivano i soldi per studiare e diventare maestra. Fra Vittorio e Luciana nacque l'amore ed iniziarono la loro avventura insieme nella vita e nel lavoro, ma chi comandava era la nonna Margherita che dalla cucina non mancava di dispensare consigli difficilmente discutibili, uniti a pillole di saggezza. Con il tempo i ruoli sono cambiati e Vittorio dotato di grande intuito, non sbagliava mai una mossa, Luciana (per tutti la Margherita) dal canto suo sapeva sapientemente completare la sua opera. Insieme erano una forza, hanno raggiunto traguardi difficili da migliorare e ancor di più da mantenere; è proprio vero il detto: accanto ad un grande uomo c'è sempre una grande donna! Da questa unione sono nati due figli: Michele e Marta, la loro strada è certamente in discesa, dovranno però avere la stessa abilità dei loro genitori cercando di non sbagliare le loro scelte, forti delle loro radici che affondano nelle tradizioni, le stesse che da 70 anni portano il nome del RISTORANTE LA ROCCA in tutto il mondo!