Roga'

Scan the digital menu

MENU

§ Antipasti di mare

- **Tentacolo di polpo arrosticciato su crema di patate al basilico** ---------- **19€**
- **Misto mare** ---------- **22€**
  - *Alici marinate al finocchio;*
  - *Polpettina di pesce su crema di melanzane alla menta; insalata di tonno, pesche, arance e cipolla caramellata;*
  - *Carpaccio di spada agli agrumi;*
  - *Crostone di pane, salmone affumicato, stracciatella e fiore di cappero;*
  - *Insalata di mazzancolle su guacamole*
- **Alici ripiene** ---------- **10€**
  ricotta e 'nduja
- **Tartare di tonno e avocado** ---------- **18€**

§ Antipasti di terra

- **Parmigiana** ---------- **8€**
  con fonduta al Parmigiano
- **Tagliere Rogà** ---------- **28€**
  con pizza fritta
- **Tartare di Scottona** ---------- **16€**
  con cipolla caramellata e stracciatella
- **Tris di bruschette** ---------- **10€**
  lardo, paté di olive; crema di zucchine, guanciale e stracciatella

Fritti

- **Misto fritto del giorno** ---------- **5€**
- **Fiore di zucca ripieno** ---------- **3,5€**
  mozzarella e alici
- **Polpettine di carne su cipolla caramellata** ---------- **6€**

coperto: 2 €

§ Primi di mare

- **Spaghetto alla Chitarra** ..... 17€
  cacio, pepe, gambero rosso e lime
- **Tagliolini** ..... 16€
  polpo e pecorino
- **Gnocchetto di patate** ..... 16€
  al profumo di mare
- **Paccheri** ..... 18€
  cernia, arancia e bottarga di muggine

§ Primi di terra

- **Risotto allo zafferano** ..... 18€
  con ossobuco di vitello in gremolada
- **Fettuccine** ..... 16€
  ai porcini
- **Tortellone** ..... 17€
  crema di pecorino e guanciale croccante
- **Ravioli** ..... 16€
  burro, salvia e noci

coperto: 2 €

§ Secondi di mare

- **Frittura mista** ---------- 19€
- **Trancio di cernia alla griglia** ---------- 20€
- **Rana pescatrice** ---------- 20€
  pomodorini, capperi e olive taggiasche
- **Grigliata mista** ---------- 25€
  filetto di spigola, trancio di spada, bistecca di tonno e calamaro
- **Tagliata di tonno al pistacchio** ---------- 18€

§ Secondi di terra

- **Guancia di vitellina brasata** ---------- 26€
- **Stinco di agnello al vino rosso** ---------- 25€
  con purè allo zafferano
- **Tagliata con rucola, pachino e grana** ---------- 19€
- **Tagliata con funghi porcini** ---------- 22€
- **Tagliata di pollo** ---------- 18€
  con salsa al bergamotto e miele

§ Contorni

- **Insalata con finocchio, arancia, olive taggiasche** ---------- 7€
- **Cime di rapa ripassate** ---------- 5€
- **Verdure grigliate** ---------- 6€
- **Patate al forno** ---------- 5€
- **Patate fritte** ---------- 5€
- **Caponata di verdure** ---------- 6€
  con mandorle tostate

coperto: 2 €

Pizze Classiche

- **Marinara** ---------- 6€
  pomodoro, origano, olio, aglio
- **Focaccia** ---------- 5€
  sale, olio, origano
- **Margherita** ---------- 7€
  pomodoro, mozzarella, basilico
- **4 Stagioni** ---------- 8,5€
  pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, prosciutto cotto
- **Capricciosa** ---------- 9€
  pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive, cotto e schiacciata
- **Tonno e Cipolla** ---------- 9€
  pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
- **Napoli** ---------- 9€
  pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano
- **Ortolana** ---------- 8,5€
  mozzarella, radicchio, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni arrostiti
- **4 Formaggi** ---------- 9€
  mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola, Grana Padano
- **Calabrese** ---------- 9€
  pomodoro, mozzarella, schiacciata, 'nduja, olive
- **Viennese** ---------- 8,5€
  pomodoro, mozzarella, würstel, prosciutto
- **Bufala** ---------- 10€
  pomodoro, mozzarella di bufala in uscita, basilico
- **Burrata** ---------- 12€
  pomodoro, burrata, crudo, basilico, olio
- **Rucola e Crudo** ---------- 11€
  pomodoro, mozzarella, rucola, crudo, pomodorini, grana
- **Ricotta e 'Nduja** ---------- 11€
  mozzarella, pomodorini, ricotta, 'nduja, capocollo
- **Contadina** ---------- 10€
  pomodoro, mozzarella, peperoni, porcini, salsiccia

coperto: 2 €

Pizze Speciali

- **Mortazza** ---------- 12€
  base mozzarella, mortadella, crema di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio
- **Burrata e Tonno** ---------- 11€
  base bianca con mozzarella infornata, burrata, tonno, pomodorini, cipolla, basilico, tutto a crudo
- **Fumè** ---------- 10€
  mozzarella, scamorza affumicata, porcini, guanciale
- **Rogà** ---------- 16€
  mozzarella, pomodorini gialli e rossi, burrata, tartare di gambero rosso, menta, lime, pepe nero
- **Viola e Gamberi** ---------- 13€
  crema di patate viola, mozzarella, gamberetti, basilico, crema di limone in uscita
- **Inferno** ---------- 10€
  pomodoro, mozzarella, peperoncino, 'nduja, salame, cipolla, olive
- **Pesto e Basilico** ---------- 9€
  mozzarella, pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico
- **Salsiccia e Friarielli** ---------- 9€
  mozzarella, salsiccia, friarielli
- **Tonno, Stracciatella e Mandorle** ---------- 16€
  mozzarella, tartare di tonno, stracciatella, cipolla caramellata, mandorle
- **Acciughe e Bufala** ---------- 13€
  mozzarella, pomodorini gialli e rossi, bufala in uscita, acciughe, olive taggiasche
- **Pesto di Zucchine e Polpette** ---------- 12€
  pesto di zucchine, polpette di carne fritte, bufala in uscita, chips di zucchine, pancetta

- **Sfilatino** ---------- 9€
  rucola, tonno, cotto, pomodorini, fior di latte
- **Calzone al forno** ---------- 8€/9€
  pomodoro, mozzarella,basilico 8€ — pomodoro, mozzarella, cotto e funghi 9€

SPECIALI ROGÀ

coperto: 2 €

Dolci

- **Tiramisù classico** ---------- 5€
- **Tris di Tiramisù** ---------- 9€
- **Sbriciolata con guarnizione** ---------- 7€
  Nutella • Caramello Salato • Frutti di Bosco
- **Tortino al cioccolato dal cuore caldo** ---------- 8€
  con noce di gelato
- **Panna Cotta con guarnizione** ---------- 7€
  Nutella • Caramello Salato • Frutti di Bosco

Bevande

- **Coca Cola in vetro / Zero in vetro** *1l* ---------- 3€
- **Fanta/ Sprite** *1l* ---------- 3€
- **Acqua in vetro naturale/gassata 0.75***l* ---------- 2,5€

Birre in bottiglia

- **Amarcord Tabachèra Strong Amber Ale** *0,5l* ---------- 9€
- **Amarcord Volpina Red Ale** *0,5l* ---------- 8€
- **Amarcord Gradisca Lager Chiara** *0,5l* ---------- 7€
- **Amarcord Riserva Speciale** *0,75l* ---------- 20€

Birre alla Spina

- **Amarcord Volpina Red Ale** *0,3l* ---------- 6€
- **Amarcord Gradisca Lager Chiara** *0,3l* ---------- 4€

coperto: 2 €

Vini Bianchi

- Cirò Bianco DOC ---- 14€
- Madre Goccia ---- 20€
- Prima Fila Pecorello ---- 21€
- Gewürztraminer ---- 24€
- Müller-Thurgau ---- 20€
- Sauvignon ---- 22€
- Pinot Grigio ---- 20€
- Chardonnay ---- 20€
- Fermentino bianco frizzante ---- 18€
- Donna Giovanna ---- 28€

Vini Rosati

- Lumare ---- 20€
- Cirò Rosato DOC ---- 14€
- Fermentino Rosato Frizzante ---- 18€

Vini Rossi

- BelFresco ---- 18€
- Cirò Rosso DOC ---- 14€
- Principe Spinelli ---- 20€
- Muranera ---- 22€
- Maradea Riserva ---- 28€

coperto: 2 €

§ Bollicine

- Blanc de Blanc ---------- 14€
- Cartizze Dry Valdobbiadene Superiore ---------- 30€
- Opere Brut Millesimato ---------- 22€
- Opere Rosè ---------- 24€
- Prosecco DOCG Valdobbiadene Millesimato ---------- 18€
- Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry Superiore 18€
- Prosecco DOCG 120 Valdobbiadene Superiore ---------- 20€

§ Amari, Grappe e Distillati

- Whisky Wild Turkey Bourbon ---------- 6€
- Grappa Storica Riserva ---------- 6€
- Grappa Anfora Trentina ---------- 5€
- Amaro del Capo ---------- 3€
- Jägermeister ---------- 3€
- Averna ---------- 3€
- Montenegro ---------- 3€
- Jefferson ---------- 7€
- Grappa 903 Bianca ---------- 4€
- Grappa Barrique ---------- 4€
- Rum Baroko Don Papa ---------- 6€
- Rum Zacapa ---------- 6€
- Limoncello ---------- 3€

coperto: 2 €

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Rogà

ROGAOFFICIAL.IT