



EVERYDAY

WE

BRUNCH

ROCOPOM

COFFEE and more



Espresso € 1.60
Doppio espresso € 3.20
Americano € 2.20
Cappuccino € 2.50
Cappuccino Soia € 2.70
Latte macchiato € 2.50
Latte macchiato soia € 2.70
Cioccolata € 3.50
Ginseng grande € 2.00
Ginseng piccolo € 1.60
Orzo grande € 2.00
Orzo piccolo € 1.70
Marocchino € 2.50
The Caldo € 4.00
Tisane € 4.00

Succhi di frutta 3.50

Albicocca/ Apricot
Pesca/ Peach
Pera/ Pear
Ananas/ Pineapple
Mirtillo/ Blueberry
Ace

fresh fruit juice 4.00

Pompelmo / Grapefruit
Arancia / Orange
Limone / Lemon

SIMPLE ONES

Pane burro e marmellata 6.00

Pane tostato bianco e ai cereali servito con marmellate, nutella e burro

Toasted white and cereal bread served with jams, nutella and butter

Macedonia 7.00

Frutta mista fresca al naturale
Fresh mixed fruit

YOGURT

Yogurt bianco o Yogurt greco
Yogurt plain or greek

Yogurt con cereali e frutta
Yogurt with cereals and fruits

Yogurt con frutta
Yogurt with fruits

Veggie Banana 7.00

Banana, granola, frutti di bosco e burro di arachidi

Banana, granola, berries and peanut butter



PANCAKES



ORIGINAL

7.00

Soffici pancakes con crema chantilly, sciroppo d'acero e un mix di frutti di bosco freschi: mirtilli, lamponi e fragole.

Fluffy pancakes with chantilly cream, maple syrup and a mix of fresh berries: blueberries, raspberries and strawberries.

PISTACCHIO

9.00

Pancakes con una crema tiepida al pistacchio, lamponi freschi, granella di pistacchio e panna montata.

Pancakes with warm pistachio cream, fresh raspberries, whipped cream, chopped pistachio.

LOTUS

10.00

Pancakes con crema ai biscotti Lotus, crumble croccante, gelato al fiordilatte e frutti di bosco freschi.

Pancakes with Lotus biscuit cream, crunchy crumble, milk ice cream, fresh berries.

NUTELLA

9.00

Pancakes con NUTELLA, banane e frutti di bosco e spolverata di zucchero a velo

Pancakes with NUTELLA, bananas and berries and dusting of icing sugar

FRENCH TOAST



Classico

7.00

French toast con frutti di bosco, fragole e marmellata

French toast with berries, strawberries and jam

Lotus

10.00

French toast con banana, crema lotus e gelato alla vaniglia

French toast with banana, lotus cream and vanilla ice cream

Nutella

9.00

French toast con frutti di bosco, fragole e nutella

French toast with berries, strawberries and Nutella

French salato 14.00

French toast salato con formaggio casera, prosciutto cotto, bacon croccante, uovo all'occhio e maionese

Savory French toast with Casera cheese, ham, crispy bacon, fried egg and mayo

DOLCETTI



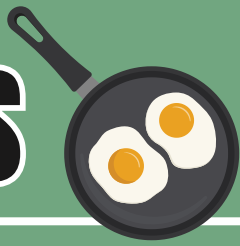
Brownies al cioccolato € 6

Cheesecake ai frutti di bosco € 8

Cheesecake alla nutella € 8

Cre moso alla vaniglia con Braulio € 8

EGGS



Rocopom Omelette

13.00

Omelette con salmone, avocado, insalata e pane tostato

Omelette with salmon, avocado, salad and toast

Strapazzate BBQ

13.00

Uova strapazzate con bacon, insalata, pane tostato e salsa BBQ

Scrambled eggs with bacon, salad, toast and BBQ sauce

Strapazzate al NORD

15.00

Uova strapazzate con salmone affumicato, insalata, Philadelphia e pane tostato

Scrambled eggs with smoked salmon, salad, Philadelphia and toasted bread

BULL EYES

14.00

Uova occhio di bue con salsiccia nostrana, patate e pane tostato

Fried eggs with local sausage, potatoes and toasted bread

AVOCADO TOAST



SALMON AND CREAM

15.00

Pane ai cereali con avocado schiacciato, salmone affumicato, uovo in camicia e erba cipollina fresca.

Multigrain bread with mashed avocado, smoked salmon, poached egg and fresh chives.

Avocado eggs

15.00

Pane ai cereali con avocado schiacciato*, semi di papavero, uova in camicia e salsa olandese.

Multigrain toast with smashed avocado*, poppy seeds, poached eggs, hollandaise

Vegan Toast



15.00

Toast ai cereali con hummus ai ceci, avocado a fette, germogli freschi e semi di sesamo.

Multigrain toast with chickpeas hummus, sliced avocado, fresh sprouts, sesame seeds.

SALAD AND BOWL

ROCOPOM

15.00

Insalata, salmone, cetrioli, cipolla, pomodori, crostini e Philadelphia

Salad, salmon, cucumbers, onion, tomatoes, croutons and Philadelphia

ITALIAN STYLE

14.00

Insalata, tonno, mozzarella di bufala d.o.p. pomodorini pachino e patate lesse

Salad, tuna, buffalo mozzarella D.O.P. pachino tomatoes and boiled potatoes

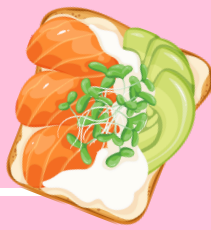
Frutta bowl

15.00

Yogurt greco, fragole, babana, mirtilli, muesli, semi di chia e biscotti digestive

Greek yogurt, strawberries, banana, blueberries, granola, chia seeds and digestive biscuits

CROSTONI



Smoked salmon 13.00

Pane ai cereali tostato con uova strapazzate, avocado e salmone
Toasted cereal bread with scrambled eggs, avocado and salmon

Pachino 10.00

Pane tostato con hummus di ceci pomodorini pachino e olive taggiasche
Toasted bread with chickpea hummus, cherry tomatoes and Taggiasca olives

Cantabrico 9.00

Pane tostato con burro e acciughe del Cantabrico
Toasted bread with butter and Cantabrian anchovies

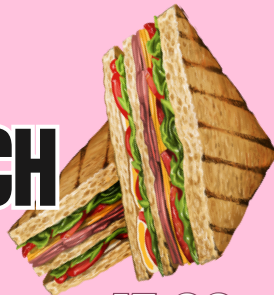
Italian Style 12.00

Pane tostato con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala d.o.p. e basilico fresco
Toasted bread with tomato sauce, buffalo mozzarella D.O.P. and fresh basil

ALPINO 13.00

Pane ai cereali tostato con burro, bresaola della Valtellina e funghi trifolati
Toasted cereal bread with butter, bresaola and sautéed mushrooms

CLUB SANDWICH



Chicken 15.00

Club sandwich con lattuga, tacchino arrosto, maionese, pomodoro, frittata e bacon
Club sandwich with lettuce, roast turkey, mayonnaise, tomato, omelette and bacon

Capo Horn Sandwich 15.00

Club sandwich con salmone affumicato, cream cheese, pomodoro, avocado, rucola e salsa rosa
Club sandwich with smoked salmon, cream cheese, tomato, avocado, rocket and pink sauce

ROCOPOM SANDWICH

Pane bianco avvolto in una frittata ripieno di avocado, insalata, pomodori, emmenthal 15.00
White bread wrapped in an omelette filled with avocado, salad, tomatoes, emmenthal

LA PASTA



Paccheri ai frutti di mare 20.00

Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo con sugo ai frutti di mare
Bronze-drawn Gragnano Paccheri with seafood sauce

Spaghetti & burrata 18.00

Spaghetti con la nostra salsa al pomodoro e burrata d.o.p
Spaghetti with our tomato sauce and burrata d.o.p.

La carbonara 15.00

Spaghetti alla carbonara con uova, pecorino e guanciale
Spaghetti carbonara with eggs, pecorino and bacon

LASAGNA 15.00

Spaghetti 15.00

Spaghetti con la nostra salsa al pomodoro
Spaghetti with our tomato sauce

UN PRIMO NON MI BASTA

tataki di manzo 22.00

Tataki di manzo su letto di insalata indivia con germogli di soia e riduzione di vino rosso
on a bed of endive salad with soy sprouts and red wine reduction

22.00

Elefante 25.00

Cotoletta di vitello con osso servita con patate al forno, rucola e pomodorini.
Veal cutlet on the bone served with baked potatoes, rocket salad and tomatoes.

25.00

Le polpette 14.00

Polpette di macinato di manzo cotte nel sugo servite con pane caldo
Beef meatballs cooked in sauce served with warm bread

14.00

POLPO E PATATE 15.00

Polpo e patate con prezzemolo
Octopus and potatoes with parsley

15.00



DRINKS LIST



Birre alla spina

3.50

ICHNUSA non filtrata
ICHNUSA ambra liquida
unfiltered beer
blonde beer

6.00



Birra Herba Monstrum 6.00

Dalla ricerca di un gusto particolare, dall'utilizzo di ingredienti speciali, pur rimanendo in linea con la tradizione.

From the search for a particular taste, from the use of special ingredients, while remaining in line with tradition.

BOLLICINE



Millesimato Stefano Bottega
Franciacorta brut Elisabetta Abrami
Franciacorta **rose** Elisabetta Abrami

6.00-20.00

7.00- 35.00

8.00- 48.00

VINI ROSSI



La Malpaga Valtellina
Valpolicella Superiore
Frappato Sicilia

6.00-30.00

6.00-26.00

5.00-20.00

VINI BIANCHI



Lugana Montezovo
Grillo Sicilia
Vermentino Sardegna

6.00-30.00

5.00-20.00

7.00-40.00

DRINK CONSIGLIATI



Bloody Mary

10.00

pomodoro, vodka, sale, pepe, tabasco
tomato, vodka, salt, pepper, tabasco

Bellini

10.00

Champagne e polpa di pesca
champagne and peach pulp

Americano

10.00

Vermouth Carpano, Campari,
soda, scorza arancia
Carpano Vermouth, Campari, soda, orange zest

Gin Tonic Premium

15.00

Negroni

10.00

Prosecco, bitter e vermouth rosso
Prosecco, bitters and red vermouth

Negroni

10.00

Gin, bitter e vermouth rosso
Gin, bitters and red vermouth

Hugo

10.00

Prosecco, sambuco, seltz e menta
Prosecco, elderberry, seltzer and mint