

SCROCCAROCCO

wine & restaurant

BENVENUTI

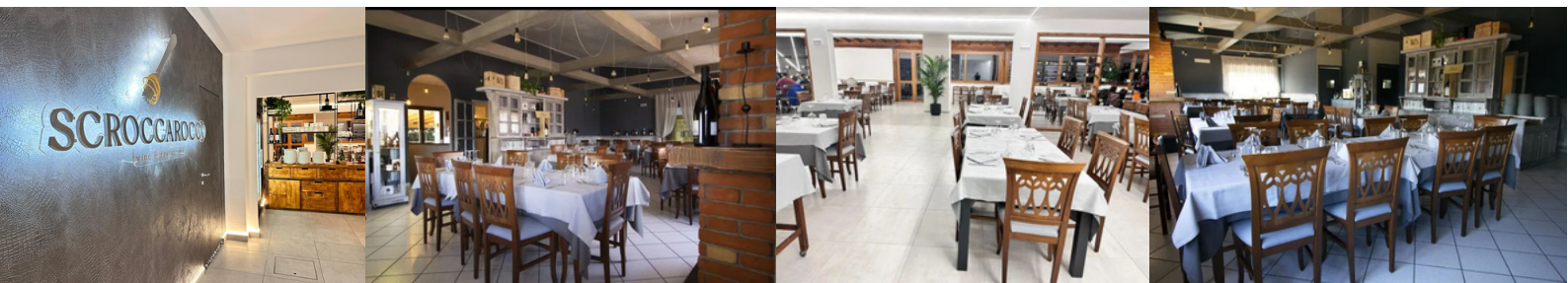
Tutto è cominciò 17 anni fa...

Dopo una lunga e dura esperienza nei ristoranti della Capitale e della bella Vita, il Titolare, Mastrella Valter decide di tornare a Segni, nel luogo di tanti ricordi,

Conosce sua moglie e diventano grandi insieme.

Da quel momento iniziano la nuova gestione del Ristorante "Scroccarocco".

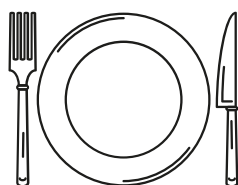
"Scroccarocco" nasce nei primi anni 70' dalla famiglia Coluzzi, prima come vineria, e poi, tra varie gestioni, diventa un vero e proprio ristorante, fino ad oggi.



Insieme lavoriamo da anni per far vivere al cliente un'esperienza confortevole e familiare, tra piatti della tradizione culinaria italiana, anche rivisitati.

Il principio fondamentale che portiamo avanti da sempre, è la ricerca delle materie prime fresche e di qualità per portare a tavola un prodotto finito quanto più buono e genuino possibile.

Il nostro obbiettivo è quello di far uscire il cliente dal ristorante felice e soddisfatto.



SCROCCAROCCO

wine & restaurant

MENU' DI MARE

ANTIPASTI

Scroccarocco (portate marinate, calde e fredde)	€ 22.00
Sapori di mare (misto di marinati)	€ 10.00
Insalata di mare dai mille colori	€ 10.00
Cruditè di pesce	€ 35.00
Tartara di tonno servita con maionese menta e lime	€ 15.00
Polpo cotto a bassa temperatura con leggera salsa di chimichurri e crostini all' origano	€ 16.00
Alici fritte fresche accompagnate da salsa greca	€ 10.00

SU ORDINAZIONE

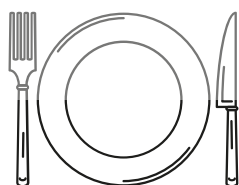
Gran Cruditè "alla Scroccarocco" (su ordinazione)	€ 50.00
Zuppa di pesce in pagnotta di pane (su ordinazione)	€ 50.00

PRIMI

Risotto alla crema di scampi	€ 12.00
Fettuccine al nero di seppia con lupini, fiori di zucca e bottarga di muggine	€ 13.00
Raviolo verde, ripieno di ricotta, saltato con burro, pepe rosa e salmone affumicato	€ 14.00
Busiata fatta in casa con pesto di pistacchio Siciliano, guanciale croccante e code di gambero	€ 13.00
Mezzamanica di pasta fresca allo scoglio	€ 13.00
Chitarra fresca con scampo alla Siciliana (pachino, capperi, olive nere melanzane lime e pinoli)	€ 15.00

SECONDI

Grigliata mista del Mediterraneo (calamaro, gamberone, scampo, spigola)	€ 23.00
Frittura mista alla "Scroccarocco" (calamari, gamberi, paranza)	€ 18.00
Salmone affumicato con legni di ulivo, servito con crema di patate al basilico e julienne di zucchine fritte e speck croccante	€ 18.00
Tonno fresco ai due sesami accompagnato da salsa guacamole	€ 18.00
Spigola o orata al forno con patate	€ 20.00
Polpo (cbi) servito con crema di stracciata, confettura di cipolle rosse e crostone alle erbe	€ 18.00
Calamaro fresco grigliato servito crema di pane e sbriciolata di pistacchio	€ 17.00



SCROCCAROCCO

wine & restaurant

MENU' DI TERRA

ANTIPASTI

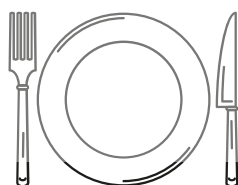
Antipasto dei Monti Lepini(min per 2 pax) (misto di affettati e formaggi con portate calde e fredde)	€ 25.00
Crostone di pane casareccio con stracciata di bufala, pesche caramellate al miele, guanciale croccante e pomodorini confit	€ 12.00
Caprese con pomodori a grappolo e fiodilatte	€ 10.00
Parmigiana fresca	€ 12.00
Prosciutto e melone	€ 10.00

PRIMI

Mezzamanica fresca con ragù bianco di Scottona (se disponibile con tartufo estivo)	€ 12.00
Strozzapreti con crema di zucchine, ricotta salata, speck croccante e "Scapece" di zucchine	€ 12.00
Chitarra fresca con pachino, fiori di zucca, pesto leggero di basilico, guanciale croccante e stracciata di bufale	€ 12.00
Fregnaquanti con Porcini	€ 12.00

SECONDI

Medaglioni di vitella in crosta di pistacchio e riduzione di agrumi	€ 18.00
Entrecotte di Angus Limousine	€ 23.00
Filetto di manzo nazionale con riduzione di cesanese "I LORI"	€ 25.00
Filetto di manzo olio e sale	€ 23.00
Tagliata di Angus Limousine con aceto Balsamico	€ 22.00
Tagliata di Angus Limousinecon Porcini e Tartufo	€ 22.00
Tagliata di Angus Limousine con lardo di Colonnata	€ 22.00
Tagliata di Angus Limousinecon olio sale	€ 20.00
Tagliata di Angus Limousine con miele e noci	€ 22.00
Tagliata di Angus Limousine con confettura di cipolle rosse	€ 22.00



SCROCCAROCCO

wine & restaurant

CONTORNI

CON DISPONIBILITA' GIORNALIERA

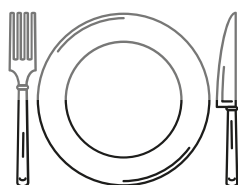
Cicoria	€ 5,00
Patata forno / Patate fritte	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Caponata di verdure	€ 5,00

DOLCI

Namelaka al cioccolato fondente, pere caramellate al vino e liquore al caramello salato accompagnata da biscotto di frolla	€ 7,00
Il nostro "Zozza mucco" con nutella e cioccolato (sbriciolata di pasta sfoglia)	€ 6,00
Il nostro "Zozza mucco" con frutti di bosco (sbriciolata di pasta sfoglia)	€ 6,00
Semifreddi diversi gusti con disponibilità giornaliera	€ 6,00
Crostatina di pasta frolla con crema a limone e meringa flambè	€ 6,00
Tris di dolci	€ 15,00
Panna cotta con Nutella	€ 6,00
Panna cotta con frutti di bosco	€ 6,00
Panna cotta con caramello	€ 6,00
Panna cotta con cioccolato fondente	€ 6,00
Tiramisù classico della Chef	€ 6,00

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

Frutta di stagione	€ 5,00
--------------------	--------



SCROCCAROCCO

wine & restaurant

BEVANDE

Acqua naturale o gassata	€ 2,50
Coca cola o Fanta da 1 litro	€ 5,00
Coca cola o Fanta lattina	€ 3,00
Gassosa	€ 3,00

Birre

Peroni da 66	€ 4,00
Ienusa sarda non filtrata da 500	€ 5,00
Menabrea da 66	€ 4,00

CAFFÈ - DIGESTIVI

Caffè	€ 1,50
Hag o orzo	€ 2,00
Amari	€ 3,50
Grappa bianca	€ 3,00
Grappa bianca riserva	€ 5,00
Grappa barricata	€ 4,00
Grappa barricata riserva	€ 6,00
Rum	€ 4,00 / € 10,00
Whisky	€ 4,00 / € 10,00
Cognac	€ 4,00 / € 15,00

Abbiamo un' ampia selezione di grappe rum e distillati
Il personale è a vostra disposizione per ogni richiesta

