

ANTIPASTI

MARE	Scroccarocco (portate marinate, calde e fredde)	€ 22.00
	Sapori di mare (misto di marinati)	€ 10.00
	Crudità di pesce	€ 35.00
	Tartara di tonno all' arancia	€ 15.00
	Polpo alla cacciatora	€ 14.00
	Cartoccio di alici fritte in salsa greca	€ 10.00

SU ORDINAZIONE

Gran Crudità "alla Scroccarocco"	€ 50.00
Zuppa di pesce in pagnotta di pane	€ 50.00



TERRA	Antipasto dei Monti Lepini (misto affettati, formaggi, portate calde e fredde)	€ 24.00
	Stuzzichino (salsiccia secca, bruschette miste, polenta)	€ 10.00
	Polenta grigliata con zucca, salsiccia e scamorza affumicata	€ 12.00

PRIMI

MARE	Risotto alla crema di scampi	€ 11.00
	Gnocchi di patate con carciofi, lupini e code di gambero	€ 12.00
	Paccheri allo scoglio	€ 13.00
	Busiata fatta in casa con pesto di pistacchio siciliano, guanciale croccante e code di gambero	€ 13.00
	Fregnaquanti segnini con ombrina, gamberi saltati e funghi Porcini	€ 13.00
	Cavatelli di pasta fresca con gallinella di mare e carciofi ripassati	€ 13.00

TERRA	Bauletti ripieni di stracotto di manzo nazionale con crema di Datterino rosso e scaglie di pecorino romano	€ 13.00
	Cavatelli di pasta fresca con carciofi, Pachino e guanciale croccante	€ 10.00
	Pacchero con zucca, salsiccia e gorgonzola	€ 12.00
	Fregnaquanti segnini con funghi Porcini	€ 10.00



SECONDI

MARE	Polpo arrostito su crema di zucchine	€ 15.00
	Salmone lardellato su vellutata di zucca e panna acida	€ 16.00
	Grigliata mista del Mediterraneo (calamaro, gamberone, scampo, spigola)	€ 23.00
	Frittura mista alla "Scroccarocco" (calamari, gamberi, paranza)	€ 17.00
	Calamaro fresco in umido con fungo Porcino	€ 16.00
	Tonno pinna gialla alla griglia servito con riduzione di salsa alla siciliana	€ 17.00
	Spigola o orata al forno con patate pachino e olive nere	€ 20.00

TERRA	Involentino di vitella con scamorza affumicata e speck	€ 16.00
	Entrecote di Angus Argentina	€ 23.00
	Filetto di manzo su fonduta di gorgonzola	€ 24.00
	Costine di abbacchio glassate in salsa BBQ	€ 18.00
	Tagliata di Angus Argentina con aceto Balsamico	€ 23.00
	Tagliata di Angus Argentina con Porcini e Tartufo	€ 25.00
	Tagliata di Angus Argentina con lardo di Colonnata	€ 23.00
	Tagliata di Angus Argentina con olio e sale	€ 22.00
	Tagliata di Angus Argentina con miele e noci	€ 23.00
	Tagliata di Angus Argentina con cipolla rossa di Tropea caramellata	€ 22.00

CONTORNI CON DISPONIBILITA' GIORNALIERA

Cicoria	€ 5.00
Patata forno / Patate fritte	€ 5.00
Insalata mista	€ 5.00

DOLCI	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
	Cheesecake vari gusti	€ 6.00
	Tris di dolci	€ 10.00
	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
	Fagottino al cioccolato con il cuore caldo	€ 6.00
	Tiramisù a modo nostro	€ 6.00
	Fagottino di mele e confettura di frutti di bosco	€ 6.00
	Frutta di stagione	€ 6.00



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
<b>Birre</b>	
Peroni da 66	€ 4,00
Icnusa sarda non filtrata da 500	€ 5,00
Menabrea da 66	€ 5,00

CAFFE - DIGESTIVI

Caffè	€ 1,50
Hag o orzo	€ 2,00
Amari	€ 3,50
Grappa bianca	€ 3,00
Grappa bianca riserva	€ 4,00
Grappa barricata	€ 4,00
Grappa barricata riserva	€ 6,00
Rum	€ 4,00 / € 10,00
Whisky	€ 4,00 / € 10,00
Cognac	€ 4,00 / € 14,00

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



ABOUT US

LA NOSTRA STORIA HA RADICI PROFONDE ED UN ANIMA AUTENTICA. FATTA DI PASSIONE TRADIZIONE E AMORE PER LA BUONA CUCINA. TUTTO HA AVUTO INIZIO QUINDICI ANNI FA QUANDO VALTER IL TITOLARE, DOPO UN LUNGO PERCORSO FORMATIVO TRA I RISTORANTI PIÙ RINOMATI DELLA CAPITALE E L’ATMOSFERA SENZA TEMPO DELLA DOLCE VITA, HA SENTITO IL RICHIAMO ALLE SUE ORIGINI ED HA DECISO DI TORNARE...

SEGNÌ, UN BORGO ANTICO ED AFFASCINANTE DOVE LA STORIA SI INTRECCIA CON LA NATURA. TRA LE MURA CICLOPICHE ED I PANORAMI MOZZAFIATO DELLA VALLE DEL SACCO. E’ PROPRIO QUI CHE VALTER HA INCONTRATO MARGHERITA ED INSIEME HANNO DATO VITA AD UN SOGNO.

SCROCCAROCCO NASCE NEI PRIMI ANNI ‘70 DALLA FAMIGLIA COLUZZI. IN PRINCIPIO COME VINERIA. E CON IL PASSARE DEL TEMPO E DELLE GESTIONI ARRIVA TRA LE MANI DI VALTER E MARGHERITA CHE LO TRASFORMANO IN UN VERO E PROPRIO RISTORANTE. UN LUOGO DOVE IL GUSTO INCONTRA LA STORIA E L’OSPITALITÀ DIVENTA UN’ARTE. OGGI CONTINUIAMO QUESTA TRADIZIONE CON LO STESSO SPIRITO E LA STESSA PASSIONE IMPEGNANDOCI OGNI GIORNO PER FAR VIVERE AI NOSTRI CLIENTI UN EMOZIONE CULINARIA. OGNI PIATTO SERVITO È IL FRUTTO DI UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE. COSA SAREBBE TUTTO CIÒ SENZA UN ‘ADEGUATA PRESENTAZIONE? RICCARDO, IL FIGLIO SAPRÀ ACCOMPAGNARVI TRA MILLE SORRISI NELLA SCELTA DI PIATTI PRELIBATI UNITI AD UNA SELEZIONE DI VINI DI ALTISSIMO LIVELLO. BENVENUTI DA SCROCCAROCCO DOVE LA CUCINA È PASSIONE IL SERVIZIO È CURA ED OGNI PIATTO RACCONTA UNA STORIA...



MENÙ

ALLERGENI ALIMENTARI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI  
ai sensi de "all.2 Reg. UE 1169/2022 -  
sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

ALLERGENE	
Glutine	
Crostacei e derivati	
Uova e derivati	
Pesce e derivati	
Arachidi e derivati	
Soia e derivati	
Latte e derivati	
Frutta a guscio e derivati	
Sedano e derivati	
Senape e derivati	
Semi di sesamo e derivati	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	
Lupino e derivati	
Molluschi e derivati	