

# SCROCCAROCCO

wine & restaurant

---

## BENVENUTI

---

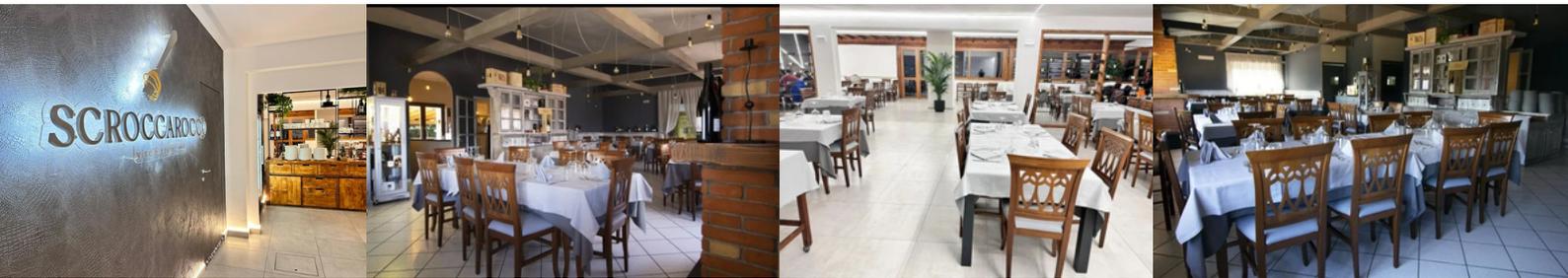
Tutto è cominciò 17 anni fa...

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".

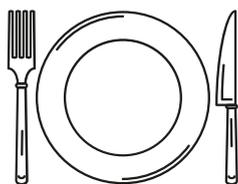
"Scroccarocco" nasce nei primi anni 70' dalla famiglia Coluzzi, prima come vineria, e poi, tra varie gestioni, diventa un vero e proprio ristorante, fino ad oggi.



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 obiettivo 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)	€ 20.00
Sapori di mare (misto di marinati)	€ 10.00
Insalata di mare dai mille colori	€ 10.00
Crudité di pesce	€ 35.00
Tartara di tonno all' arancia	€ 15.00
Caprese di polpo	€ 16.00
Tris di polpette dello chef	€ 12.00

### SU ORDINAZIONE

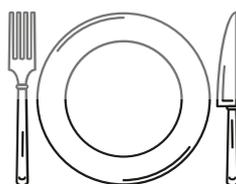
Gran Crudité "alla Scroccarocco" (su ordinazione)	€ 50.00
Zuppa di pesce in pagnotta di pane (su ordinazione)	€ 50.00

PRIMI

Risotto alla crema di scampi	€ 11.00
Gnocchi di patate con cozze e seppia fresca, serviti con fili di peperoncino dolce essiccato crema di zucchine e fiori di zucca	€ 13.00
Fregnaquanti con baccala, datterino e pesto di basilico	€ 12.00
Busiata fatta in casa con pesto di pistacchio Siciliano, guanciale croccante e code di gambero	€ 12.00
Mezzamanica di pasta fresca allo scoglio	€ 12.00
Scialatielli profumati al basilico alla siciliana con tartara di tonno	€ 15.00

SECONDI

Grigliata mista del Mediterraneo (calamaro, gamberone, scampo, spigola)	€ 22.00
Frittura mista alla "Scroccarocco" (calamari, gamberi, paranza)	€ 16.00
Calamaro ripieno con emulsione di bottarga	€ 18.00
Tonno fresco con cipolla rossa di tropea caramellata	€ 18.00
Spigola o orata al forno con patate pachino e olive nere	€ 20.00
Involantino di pesce spada con pesto di pistacchio e chips di patate alle erbe	€ 16.00
Spezzatino di pesce con crema di zucchine alla Scapece	€ 22.00



# SCROCCAROCCO

wine & restaurant

## MENU' DI TERRA

### ANTIPASTI

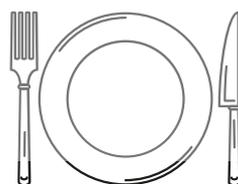
Antipasto dei Monti Lepini (misto di affettati e formaggi con portate calde e fredde)	€ 24.00
Montagna all Italiana	€ 10.00
Millefoglie di verdure, stracciata e pesto di basilico	€ 10.00
Prosciutto e bufala	€ 10.00
Prosciutto e melone	€ 10.00

### PRIMI

Mezzamanica fresca con pesto di rucola, noci e speck croccante	€ 12.00
Scialatielli con crema di zucchine, stracciata e guanciale croccante	€ 10.00
Gnocchi di patate con fiori di zucca, crema di Datterino giallo e polpettine di Chianina e pesto di basilico	€ 12.00
Fregnaquanti con Porcini	€ 10.00

### SECONDI

Millefoglie di vitella con verdure alla griglia e pane carasau	€ 16.00
Entrecotte di Angus Argentina	€ 22.00
Filetto di manzo con crema di balsamico	€ 22.00
Filetto di manzo olio e sale	€ 22.00
Tagliata di Angus Argentina con aceto Balsamico	€ 22.00
Tagliata di Angus Argentina con Porcini e Tartufo	€ 22.00
Tagliata di Angus Argentina con lardo di Colonnata	€ 22.00
Tagliata di Angus Argentina con olio sale	€ 20.00
Tagliata di Angus Argentina con miele e noci	€ 22.00
Tagliata di Angus Argentina con cipolle rossa di Tropea caramellata	€ 22.00



# SCROCCAROCCO

wine & restaurant

CONTORNI

CON DISPONIBILITA' GIORNALIERA

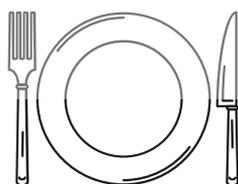
Cicoria	€ 4,00
Patata forno / Patate fritte	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00

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
Semifreddo al pistacchio e crumble al cacao	€ 8,00
Cheesecake mango e cocco	€ 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
Semifreddo al cioccolato bianco servito con nocciola e caramello salato	€ 8,00
Tiramisù a modo nostro	€ 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	€ 2,50
Gassosa	€ 2,50

### **Birre**

Peroni da 66	€ 3,50
Icnusa 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	€ 4,00
Grappa barricata	€ 4,00
Grappa barricata riserva	€ 6,00
Rum	€ 4,00 / € 6,00
Whisky	€ 4,00 / € 6,00
Cognac	€ 4,00 / € 6,00

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

