

Via Via San Rocco

Ristorante Italiano

DELICIOSA COMIDA ITALIANA

ENTRANTES

SETAS DE AJO TOSCANA 8.95 €
Champiñones frito con ajo y salsa de vino blanco y limón

KING PRAWNS RIO 11.95 €
Langostinos salteados en un jugo frío de ajo y miel, en una bruschetta tostada

COSTILLAS DE CERDO SAN ROCCO 10.95 €
Costillas de cerdo al horno en salsa de naranja y Grand Marnier

HÍGADO DE POLLO VERONIQUE 9.95 €
Hígado de pollo con cebolla chalote, vino blanco, uvas frescas y croton de ajo. (consultar disponibilidad)

ENSALADA DE LANGOSTINOS 12.95 €
Langostinos frescos rematados con una salsa Mary Rose en una cama de ensalada de hojas mixtas

ENSALADA MIXTA DE LA CASA 10.95 €
Ensalada fresca mixta

BRUSCHETTA NAPOLITANA 7.95 €
Pan ciabatta tostado cubierto con tomate picado, cebolla roja y aderezo de albahaca fresca

PAN DE AJO Y TOMATE FOCACCIA 9.95 €

PAN DE AJO TOMATE Y CHILI PICANTE FOCACCIA 6.95 €

PAN DE AJO CON MOZZARELLA FOCACCIA 7.95 €

CESTA DE PAN CON MAYONESA ALIOLI 2.20 €

PASTA

ESPAGUETTI BOLOGNESE 13.95 €
Salsa boloñesa casera tradicional

FUSILLI SAN ROCCO 15.95 €
Pasta fusilli con pesto de albahaca fresca, pollo, tomates secados al sol y piñones, cubierto con virutas de parmesano

LASAGNA DE LA CASA 13.95 €
Pasta en capas al horno tradicional, con carne, queso y salsa de tomate

LASAGNE PICCANTE 14.95 €
Con chorizo extra, cebollas rojas y chiles

TORTELLINI CREMA ROSA 14.95 €
Pasta rellena de queso ricotta y espinacas, cocinada en una salsa de crema de champiñones

CANNELLONI DELLA NONNA 12.95 €
Rollos de pasta rellenos de carne de cerdo y carne picada, espinacas, salsa de queso ricotta, horneados en el horno

ESPAGUETTI CARBONARA 12.95 €
Pancetta frita y salsa de queso cremoso

PENNE AMATRICIANA 13.95 €
Pequeños tubos de pasta, con cebolla, bacon, y salsa picante de tomate Napolitana casera

ESPAGUETTI DE LA CASA 12.95 €
Pasta salteada con el tomate cherry y aceite de ajo, albahaca, cubierto con virutas de parmesano

PIZZAS

MARGARITA	9.25 €
Tomate, queso mozzarella	
CALABRESE	13.95 €
Tomate, queso mozzarella, salami, cebollas rojas, aceitunas y chiles	
TROPICANA	11.95 €
Con tomate, mozzarella, jamón y pina	
CALZONE DE LA CASA	15.95 €
Pizza doblada, rellena de tomate, queso mozzarella, jamón, cebolla roja, champiñones y cubierto con salsa de tomate Napoli y guarnición de ensalada	
PIZZA SAN ROCCO	13.95 €
Tomate, queso mozzarella, parma Jamón, champiñones cubiertos con ensalada de rúcula y llovizna de aceite de albahaca	

PRIMAVERA	13.95 €
Tomate, queso mozzarella, champiñones, alcachofas, pimientos, calabacines y espinacas	
MARINERA	14.95 €
Tomate, queso mozzarella, atún, anchoas, langostinos y salmón ahumado	
PIZZA PAVAROTTI	14.95 €
Tomate, queso mozzarella, queso gorgonzola, cubierto con cebolla caramelizada casera	
QUATTRO STAGIONI	13.95 €
Tomate, queso mozzarella, champiñones, jamón, cebollas y pimientos	

ESPECIALIDADES

Entrantes

ENSALADA DE REMOLACHA Y MOZZARELLA	10.25 €
Sobre una cama de aderezo balsámico y pesto	
BERENJENA A LA PARMESANA	10.95/13.95 €
cocido al horno cubierto con parmesano y mozzarella gratinado (se sirve como entrante o plato principal)	
LANGOSTINOS KING PRAWNS PIL PIL	11.95 €
Gambas fritas en salsa de ajo, vino blanco y chile	

PASTAS

RAVIOLI DE LA CASA	14.95 €
Ravioli relleno de calabaza y cebolla caramelizada, en una salsa de mantequilla de salvia silvestre	
PASTA LUNA NERA	17.95 €
Pasta negra cocinada con langostinos, cebollas y champiñones, en una salsa de ajo de vino blanco	
FIOQUETTI	15.95 €
Paquetes de pasta fresca rellenos de queso ricotta y pera, en una ligera salsa de crema gorgonzola	
PASTA DE CORFÚ	16.95 €
Pasta con atún ventresca, pesto rojo, piñones y queso feta	

FUSILLI CAPRI	17.95 €
Pasta Fusilli con aceite de ajo, orégano, tomates cherry, albahaca fresca, langostinos, cubierto con rúcula fresca y virutas de parmesano	
TORTELLINI BOLOGNESE	15.95 €
Tortellini relleno de carne picada y ricotta en una cremosa salsa boloñesa	

Pizzas

AMERICANA	15.95 €
Con tomate, mozzarella, cebolla roja, bacon, champiñones, pimientos jalapeños y salami piccante	

Platos principales

POLLO DIANE	16.95 €
Tiras de pechuga de pollo en una mostaza, chalotes, champiñones y salsa cremosa de brandy (Servido con arroz)	
ENTRECÔTE ROSMARINO	21.95 €
Entrecot a la plancha, con una mantequilla de romero y salsa de vino blanco (servido con patatas)	
MERLUZA AL HORNO	18.95 €
Merluza al horno gratinada, con tomate cherry y zest de limón (servido con patatas o ensalada mixta)	

VINOS BLANCOS

PINOT GRIGIO 15.95

A pesar de ser originario de Alsacia como Pinot Gris, hoy Pinot Grigio es el vino blanco más exitoso de Italia, caracterizado por su estilo seco y ligero, su sutil fruta cítrica y su refrescante acidez

SAUVIGNON BLANC 12.95 €

Sauvignon Blanc es una variedad de uva de piel verde que se origina en la región de Burdeos de Francia produciendo un vino varietal blanco crujiente, seco y refrescante

SAUVIGNON BLANC RESERVA 15.95 €

Sauvignon Blanc Reserve es una variedad de uva madura de piel verde que se origina en la región de Burdeos de Francia produciendo un vino varietal blanco crujiente, seco y refrescante

RUEDA VERDEJO 15.95 €

Un vino blanco seco delicioso y versátil, Rueda Verdejo hará las delicias, con sabores frescos y afrutados de lima, melón, limón, pomelo, hierba, hinojo y melocotón.



VINOS TINTOS

BARDOLINO 12.95

Bardolino es un vino tinto italiano producido a lo largo de la cadena de colinas morrenas en la provincia de Verona al este del lago de Garda. Toma su nombre de la ciudad Bardolino en las orillas del lago de Garda.

NERO DI AVOLA 14.95

Nero d'Avola («Negro de Avola» en italiano) es «la uva de vino tinto más importante en Sicilia» y es una de las variedades indígenas más importantes de Italia. Lleva el nombre de Avola en el extremo sur de Sicilia.

CHIANTI 19.95 €

Vino tinto italiano producido en la Toscana. La mayoría de Chianti se embotella en botellas de vino de forma tradicional. El barón Bettino Ricasoli (más tarde primer ministro en el Reino de Italia) creó la receta de Chianti a mediados del siglo XIX.

CORVO ROSSO 21.95 €

Corvo rosso es un vino siciliano producido en la zona centro-occidental de la isla. Está hecho de las uvas Nero d'Avola, Perricone y Nerello Mascalese. Se fermenta de la manera tradicional y se embotella durante su segundo año.

MONTEPULCIANO DE ABRUZZO 21.95 €

Vino tinto elaborado con la uva de vino Montepulciano en la región de Abruzzo, en el centro-este de Italia. Es típicamente un vino seco con taninos suaves, y por lo tanto a menudo se consume joven.

CHIANTI CLASSICO 35.95 €

Chianti Classico es un vino DOCG y muestra peculiaridades y características únicas. Dicho simplemente, no es suficiente para ser producido en dentro de la región de Chianti para ser llamado un «Classico», un vino particularmente estimado.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 98.00 €

Bardolino es un vino tinto italiano producido a lo largo de la cadena de colinas morrenas en la provincia de Verona al este del lago de Garda. Toma su nombre de la ciudad Bardolino en las orillas del lago de Garda.

BRUNELLO DI MONTALCINO 98.00 €

Es un vino tinto italiano producido en los viñedos que rodean la ciudad de Montalcino situado al suroeste de Florencia en la región vinícola de la Toscana. Brunello, traducido aproximadamente como «bonito oscuro» en el dialecto local, es uno de los vinos más conocidos y caros de Italia.



VINOS ROSADOS

J FERNANDO 12.95
Un refrescante vino rosado medio de España

CORVO 20.95
Este vino proviene de Sicilia central y occidental en la provincia de Trapani. Es de color rosado brillante con reflejos rojo cereza; el aroma es rico, fragante, afrutado con el aroma de las bayas silvestres

LAMBRUSCO 12.95 €
Vino tinto italiano producido en la Toscana. La mayoría de Chianti se embotella en botellas de vino de forma tradicional. El barón Bettino Ricasoli (más tarde primer ministro en el Reino de Italia) creó la receta de Chianti a mediados del siglo XIX.

FRAGOLINO ROSSO 15.95 €
Esta aclamada bebida es famosa por su inconfundible sabor a fresas silvestres recién recogidas y se distingue por un agradable sabor dulce que la convierte en la bebida ideal en cualquier momento del día.

PINOT GRIGIO ROSADO 16.95 €
Este es un vino fresco y crujiente con un aroma picante y un sabor afrutado con notas de pera madura y melocotón.



DELICIOSOS POSTRES ITALIANANOS

POSTRES

Por favor, pregunte a su camarero por nuestros postres caseros frescos! Si estás pensando en venir a cenar una noche, ¡recuerda siempre dejar espacio para un postre!

¡Siempre hay una buena variedad en nuestro tablero!



DIRECCIÓN

Aquí estamos



Av. Playa Serena 178
04740 Roquetas de Mar
España

HACER UNA RESERVA O UN PEDIDO

Puede contactarnos durante nuestro horario habitual

Se recomienda reservar, ¡especialmente durante el verano!

• +34 950 334 602

• +34 666 949 200

E-Mail: info@viaviasanrocco.com

NUESTRO HORARIO

A menos que se Indique lo contrario, estas son nuestro horario de apertura

Lunes a Domingo (Nota: Martes cerrado)

- Almuerzo 13:00 - 16:00
- Tarde 19:00 - Hasta tarde

Martes

- Almuerzo **CERRADO**
- Tarde **CERRADO**