

Rokovoko è un'isola lontanissima a sud-ovest.
Non è segnata in nessuna carta: i luoghi veri non lo sono mai.
(MOBY DICK - HERMAN MELVILLE)

sciccherie

SOLO COSE BUONE



L'etimologia di "menù" ha origini francesi e deriva dalla parola "minuta", che significa "annotazione" o "appunto". In passato, il capo cuoco o il maggiordomo compilavano una lista dei piatti e dei prodotti disponibili, spesso scritta a mano, per il padrone di casa.

Questa lista, che indicava la "minuta" del pasto, veniva quindi definita "menu".

In italiano, il termine "menù" è stato poi adottato, con o senza accento, per indicare l'elenco dei piatti serviti in un ristorante o in un pasto. L'accento è diventato più frequente, anche se non è obbligatorio.

Possiamo discutere dell'accento ma di certo noi non sappiamo fare un menù, non quello classico composto di antipasti, primi, contorni e secondi.

Ecco quel menù qui non lo troverete.

possiamo dare delle coordinate per Rokovoko e poi provare a scoprirla insieme.

Possiamo fare un patto:
solo cose buone,
solo produttori che
lavorano secondo
i nostri principi
e con prezzi giusti.

Questa è la vostra casa,
noi siamo i vostri maggiordomi
(ma non abusate rispetto all'affermazione)
e comunque

**OGNI PRODOTTO DA NOI
LO POTETE ANCHE
ACQUISTARE**



PER **iniziare**

proseguire e
accompagnare
il pasto

pane e olio

5 euro

olio Tiberi, pane Microforno Pezzetta

pan di bufala e burro affumicato

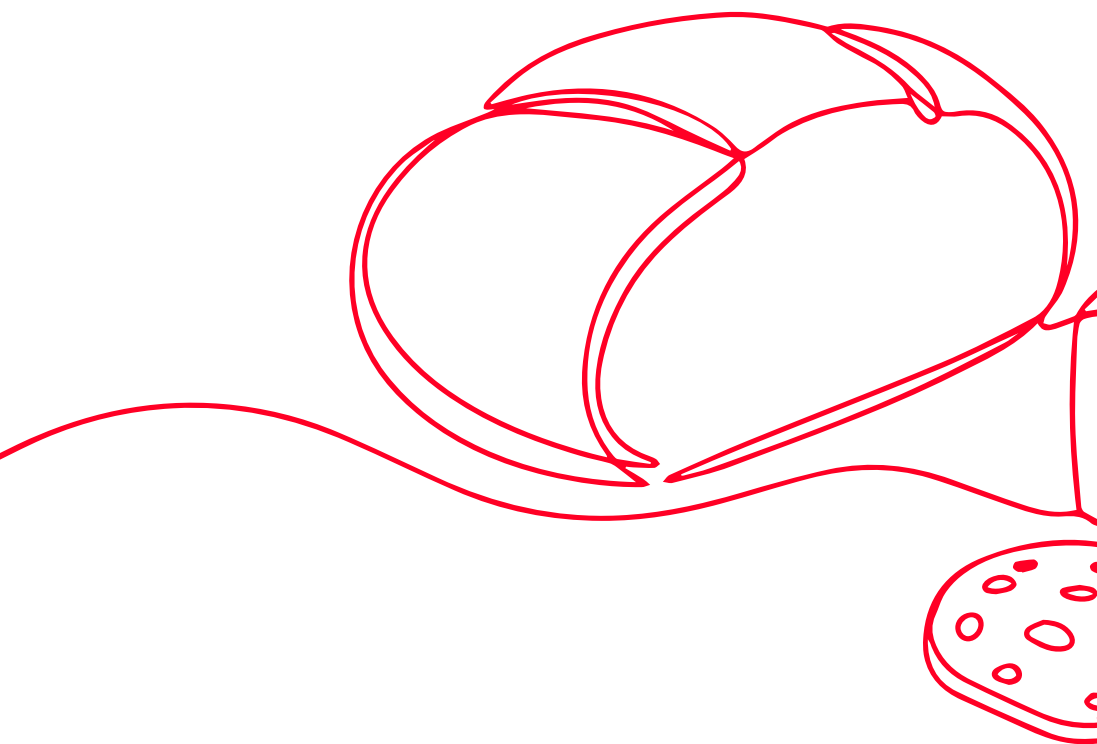
6 euro

pan di bufala Giardino di Ginevra

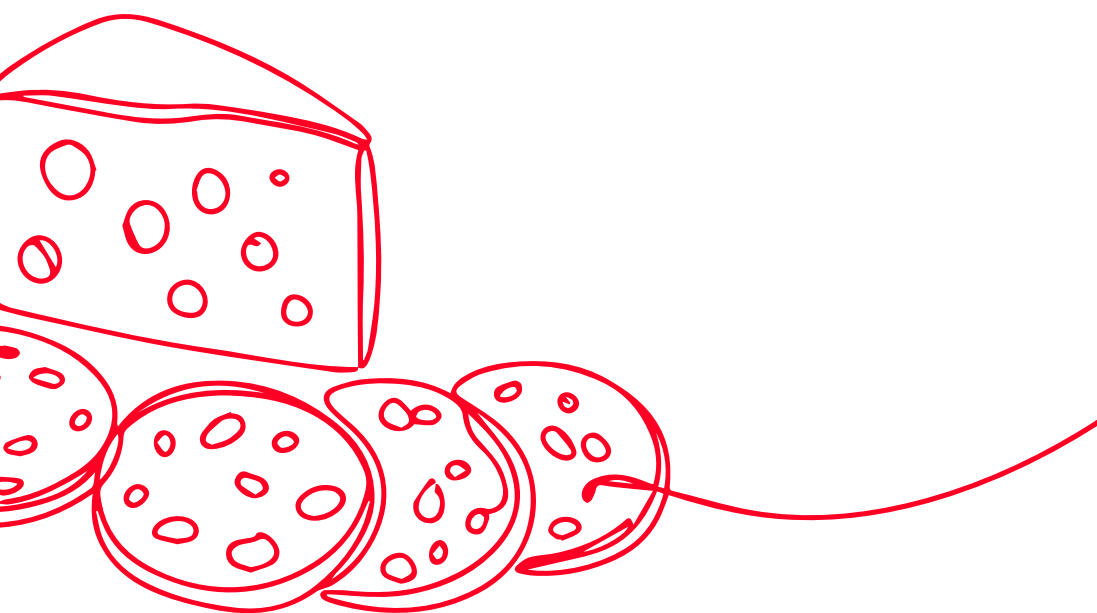
burro affumicato di panna di mucca Jersey Caseificio Aurora

la focaccia di Colomba

5 euro



PROPOSTA
RADICALE:
AFFIDATEVI



Se volete, raccontate le vostre allergie
o intolleranze e cosa proprio non vi piace.
Poi affidatevi a Colomba per più assaggi.

È un menù degustazione?

Non lo sappiamo.

Per noi è molto di più!

50 euro



● IL bianco

di pecora di capra e di bufala

i nostri produttori sono: Caseificio Aurora,
La Fenice, Secondo Altopiano, Ferdy Wild,
Le Quercete

la bufala alone (come deve essere) 14 euro

pan di bufala e ricotta di bufala 8 euro

la sciccheria
(tre diversi pezzi di formaggio) 10 euro

le sciccherie
(sette diversi pezzi) 22 euro

TUTTI I PRODOTTI SONO IN VENDITA
MA LA LORO DISPONIBILITÀ DIPENDE
DAL GIORNO E DAI CICLI NATURALI

● L'azzurro

solo pesce azzurro e solo pesca sostenibile

i nostri produttori sono: Manaide, Simipiace Vulcano,
e Due Pescherecci

pan bauletto con alacce 12 euro

le alici marinate 16 euro

il ritrovo delle alici 20 euro

la sciccheria 12 euro

le sciccherie 28 euro

● IL verde

quello che ci dà la stagione e l'orto

i nostri fornitori sono: Orto Malgarini, Matilde Coltiva,
Janas, Orto Campagnano

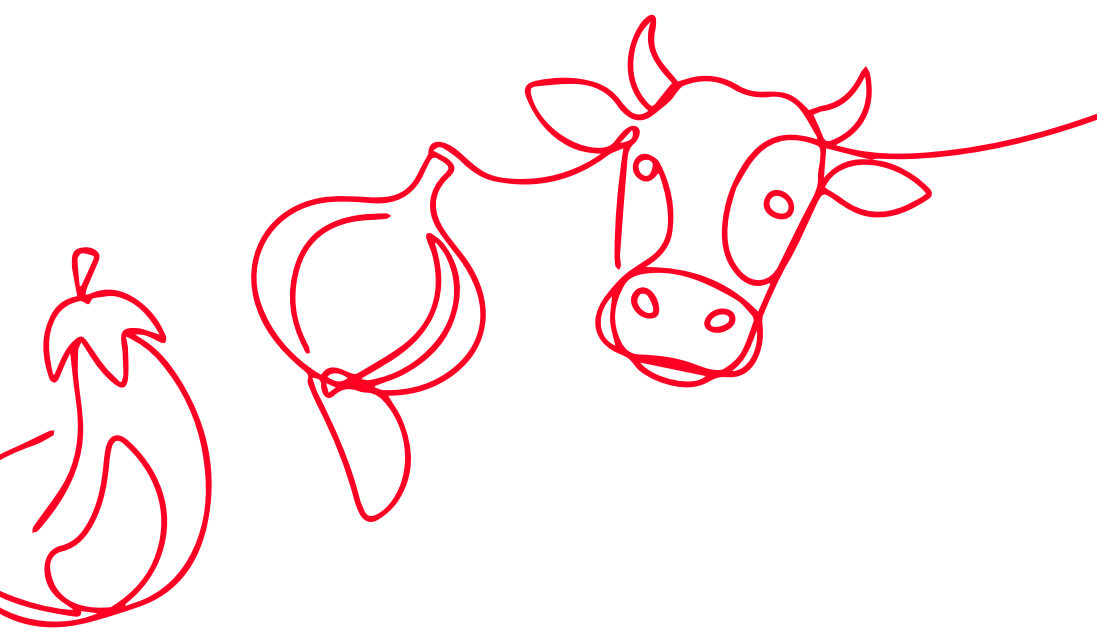
la sciccheria

8 euro

le sciccherie

16 euro





IL ROSSO

la carne allegra

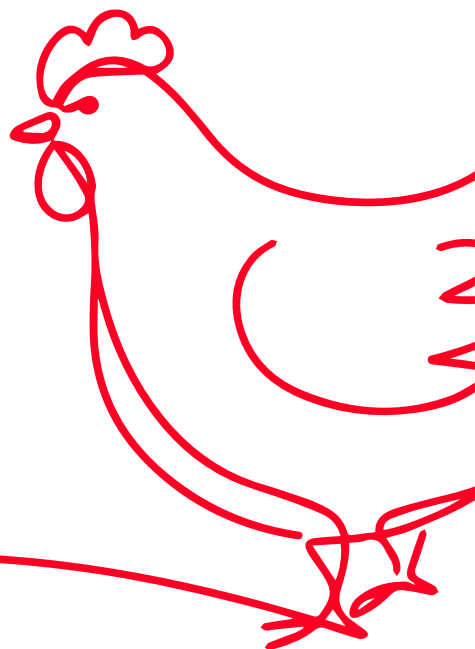
i nostri fornitori sono: Macelleria Brarda, Le Quercete,
Ferdy Wild, Bottega Liberati

la tartare con il pain suisse 20 euro

i neri casertani
con il pan di bufala 16 euro

la sciccheria 12 euro

le sciccherie 28 euro



● IL giallo

le uova delle galline felici,
di Silvia e La Canapa

uovo in purgatorio

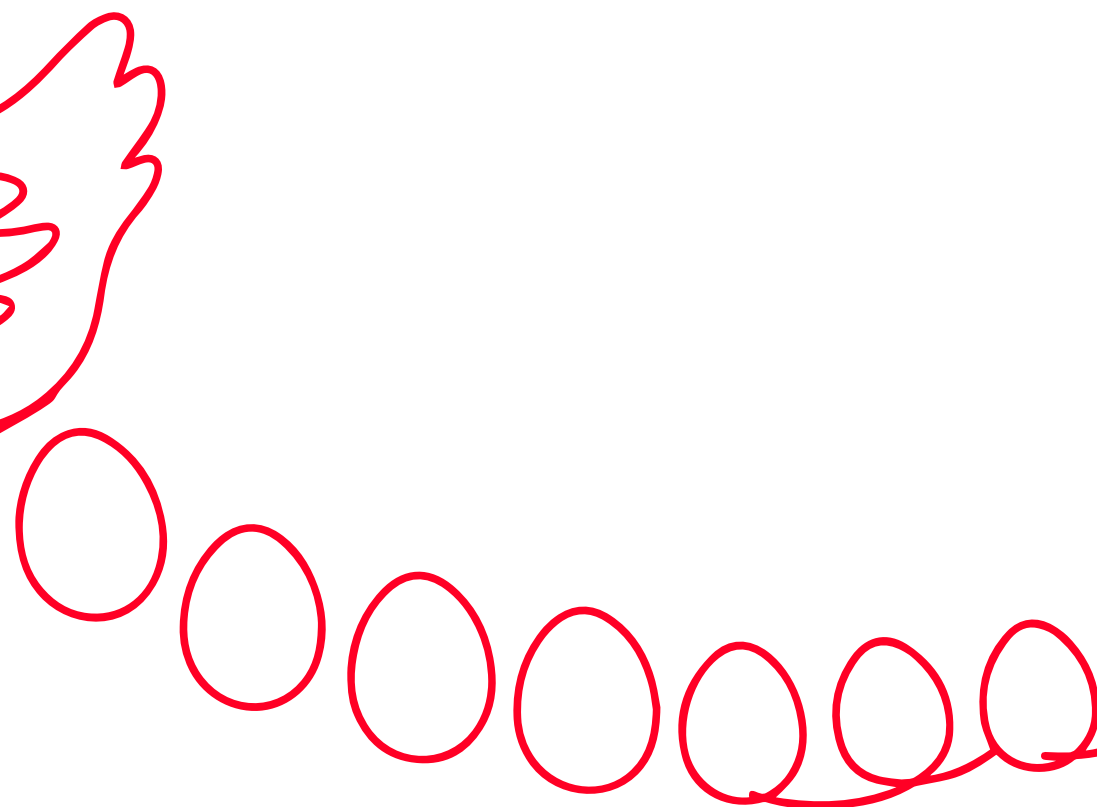
10 euro

filoché

10 euro

uovo e verdure

12 euro



POI ABBIAMO I GRANDI CLASSICI,
QUELLI CHE CALVINO DICEVA ESSERE
I LIBRI CHE VALE LA PENA DI LEGGERE
E RILEGGERE PERCHÉ HANNO SEMPRE
QUALCOSA DA DIRE.
PER NOI SONO I PIATTI
CHE CUCINA COLOMBA
E CHE HANNO SEMPRE QUALCOSA DA DIRE
OGNI VOLTA CHE LI MANGI E RIASSAGGI

parmigiana del giorno 12 euro

sartu del giorno 14 euro

pasta, patate e provola 14 euro

spaghetti alla Nerano (sometimes) 14 euro

polpette al pomodoro 14 euro

QUANDO CI SONO?
DIPENDE DAL GIORNO,
DALL'ESTRO, DALL'UMORE
E DALLA VOGLIA DI RACCONTARE
UN CLASSICO



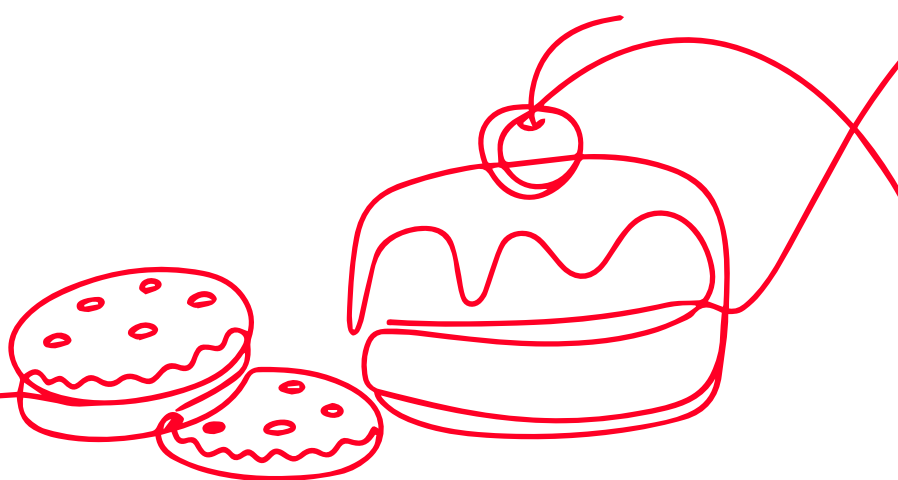
● GLI ultimi saranno i primi

babà 10 euro

crema commovente 10 euro
(ed è l'unica volta che usiamo un aggettivo)

anacaprese 10 euro

dolce del giorno 9 euro





Oggi essere rivoluzionari
significa rallentare.

Abbiamo bisogno di contadini,
di poeti, gente che sa fare il pane,
che ama gli alberi e riconosce il vento.

Più che l'anno della crescita,
ci vorrebbe l'anno dell'attenzione.

Attenzione a che cade,
al sole che nasce
e che muore, ai ragazzi che crescono,
attenzione anche a un semplice lampione,
a un muro scrostato.

Oggi essere rivoluzionari
significa togliere
più che aggiungere,
rallentare
più che accelerare,
significa dare valore al silenzio,
alla luce,
alla fragilità,
alla dolcezza.

(FRANCO ARMINIO)

sciccherie

SOLO COSE BUONE

VIA METAURO 55 - ROMA • TEL. 06.69306912

