

ROCCO





COCKTAILS

Espresso Martini 24

Grey Goose, liqueur de café, espresso
Grey Goose, coffee liqueur, espresso

Spritz 22

Aperol, Prosecco Riccadonna, eau pétillante
Aperol, Riccadonna Prosecco, sparkling water

Bellini 25

RinQuinQuin, purée de pêche, Prosecco
RinQuinQuin, peach purée, Prosecco

Negroni 24

Gin Hendrick's, Vermouth Antica Formula, Campari
Hendrick's Gin, Antica Formula Vermouth, Campari

MOCKTAILS

Venetia Spritz 20

Amàrico Rosso, tonic, sirop de thym
Amàrico Rosso, tonic, thyme syrup

Amalfi Sour 20

Amàrico, jus de citron, sucre, mousse végane
Amàrico, lemon juice, sugar, vegan foam

Freddo Caffé 20

Amàrico, cold brew, sirop de tonka, tonic
Amàrico, cold brew coffee, tonka bean syrup, tonic



ANTIPASTI



Vitello tonnato, câpres frits 32

Veal with tuna sauce, fried capers

Burrata crémeuse 28

tomates anciennes et pistache

Creamy burrata, heirloom tomatoes and pistachio

Poisson mariné, pêche et poutargue 36

Marinated fish, peach and bottarga

Carpaccio de gambero rosso 36

figue de Solliès-Pont et corail

Red prawn carpaccio, Solliès-Pont fig and coral

Carpaccio de bœuf à la truffe d'été 42 **et artichauts à l'huile**

Beef carpaccio with summer truffle
and marinated artichokes

Fleurs de courgette 22 **en tempura condiment épicé**

Tempura zucchini flowers
spicy condiment



Fritto misto, rouille citronnée 23

Fritto misto, lemon rouille

LA PASTA

La Famosa Pasta al Caviale 85

Spaghetti with caviar

Gnocchi "cacio e pepe" 30

Gnocchi "cacio e pepe"

Spaghetti "alle vongole" 40

Spaghetti "alle vongole"

Calamaretti 'nduja, aubergine 38 et stracciatella

Calamaretti pasta with 'nduja,
eggplant and stracciatella

Trofie au pistou et haricots verts 35

Trofie pasta with pesto and green beans



SECONDI

Avec le contorno de votre choix With your choice of sides

Tagliata de bœuf, salsa verde 58

Beef tagliata, salsa verde

Filet de dorade grillé, olives et herbes fraîches 46

Grilled sea bream fillet, olives and fresh herbs

Tentacule de poulpe "alla puttanesca" 48

Octopus tentacle "alla puttanesca"



CONTORNI 12

Haricots verts

Green beans

Courgettes rôties

Roasted zucchini

Pommes grenailles au romarin

Rosemary baby potatoes

Sucrines

Baby gem lettuce



DOLCI 18

Sgroppino - glace citron, prosecco, vodka et limoncello

Sgroppino - lemon sorbet, prosecco, vodka and limoncello

Profiteroles, glace stracciatella, sauce tiède au gianduja

Profiteroles, stracciatella ice cream, warm gianduja sauce

Coupe aux fruits de saison et ricotta

Seasonal fruits with ricotta

Affogato à la noisette

Hazelnut affogato

Tiramisù traditionnel

Traditional tiramisù





9, avenue des Calanques | 13260 Cassis
Tél : +33 (0)4 42 01 01 05
restauration@roches-blanches-cassis.com
www.roches-blanches-cassis.com

Prix nets en euros, taxes et service compris. Une liste des plats avec les détails des allergènes est à votre disposition si vous le souhaitez.
Viande bovine origine France. Prix et menus sujets à modification. Net prices in euros, taxes and service included. A list of dishes with allergen details
is available upon request. Beef origin: France. Prices and menus are subject to change.