



# *“Aperīmus”*

## gli Aperitivi della Rocca

*Ego aperio*

*Tu aperis*

*Ille aperit*

*Nos aperīmus*

*Vos aperītis*

*Illi aperiant*

Il cibo ideale è quello che più si avvicina alla composizione dei vostri umori.

Era così anche nel Medioevo; prima del pasto, lo stomaco andava di preferenza aperto con un aperitivo (dal latino *aperio*, che significa aprire).

E siccome ogni umore è diverso e mutevole, come lo erano quelli di coloro che trascorsero del tempo alla Rocca di Arignano molti secoli fa, lasciamo a voi la scelta di come “*aper-irvi*” e in chi riconoscervi.

Buon *aper-itivo*  
alla Locanda della Rocca

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupino, 14 molluschi

\* Secondo disponibilità, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (con abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.



# Cocktails

Aperol Spritz	<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	8
Campari Spritz	<i>Campari, Prosecco, Soda</i>	8
Gin Tonic	<i>Gin, Acqua tonica</i>	8
Dry Martini	<i>Gin, Vermouth dry</i>	8
Negroni sbagliato	<i>Vermouth, Campari, Spumante</i>	8
Americano	<i>Campari, Vermouth</i>	8
Negroni	<i>Gin, Vermouth, Campari</i>	10
Moscow mule	<i>Vodka, Ginger beer, Succo di lime</i>	10
Mojito	<i>Rhum bianco, Succo di lime, Menta, Selz</i>	10
Rob Roy	<i>Vermouth rosso, Scotch, Angostura</i>	10
Pimm's	<i>Pimm's, frutta fresca</i>	10
Rhumore della Rocca	<i>Base Rhum</i>	13

Bosco della Rocca	<i>Base Grappa</i>	13
Tramonto della Rocca	<i>Base Gin</i>	15



## Cocktails analcolici

Fantasia della Rocca	6
Fantasia della Rocca con frutta fresca	8



# Bibite

Chinotto Niasca Portofino	5
Mandarinata Niasca Portofino	5
Mandarinata Niasca Portofino	5
Fanta	5
Estathè	5



# Birre

Bornia birra rossa 33cl	5
Beela 33cl	5
Luppolo Alberto 33cl	5



# Aperientes

*(piattini di accompagnamento)*

Ferriolo	<i>Acciughe al verde con pane tostato (1, 4)</i>	5
Melchiorre	<i>Panella con lardo salato di Cocconato</i>	5
Manfredo	<i>Patè di fegati con amaretto su focaccia artigianale (1, 7, 8)</i>	5
Agnesetta	<i>Pomodorini secchi di Guido 1860 con pane tostato (1)</i>	5
Florimonda	<i>Hummus di ceci con verdure dell'orto</i>	5
Ubertetto	<i>Ciambella al ragù (1, 7)</i>	5
Margherita	<i>Giardiniera di verdure dell'orto in agrodolce (9)</i>	5
Cagliostro	<i>Rolata di coniglio con fichi e salume di Cocconato</i>	5
Dama bianca	<i>Polenta ripassata con Robiola piemontese (7)</i>	5
Biglieto	<i>Taglierino di focaccia artigianale, salumi e formaggi piemontesi (1, 7)</i>	5

# Rocca di Arignano

Via Gino Lisa 16

10020 Arignano TO

+39 011 4031511

[roccadiarignano.it](http://roccadiarignano.it) [info@roccadiarignano.it](mailto:info@roccadiarignano.it)

**FB** roccadiarignano **IG** roccadiarignano\_