

ROY

fine restaurant



menù

READY·MADE

primavera/estate

RR

In questo ristorante gli alimenti vengono trattati con abbattitore ai sensi del regolamento (CE) N. 852 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

*Prodotto congelato all'origine o surgelato





gli Antipasti

I NOSTRI CRUDI DI MARE

- **Crudo completo**
gambero rosso di Mazara del Vallo, **gambero di Gallipoli**,
gambero blu Nuova Caledonia, **scampo** di Sicilia, **ostriche** €23

IL MARE SUI FORNELLI

Riso fritto

con **tartare di salmone** biologico, **tonno rosso**
del Mediterraneo servito su crema agrodolce €12

Caprese cotta

stracciata di bufala, pomodoro confit gambero
al vapore, **biscotto al pomodoro** e crema di basilico €13

Polpo e seppia

cotti a **bassa temperatura** serviti con misticanza €12

Fiore di zuccina pastellato

ripieno di baccalà servito su crema di lattuga €12

Polpo arrostito

su crema di **patata affumicata** €12

Parmigiana di pesce spada

con **provola affumicata**, servita su crema di **pomodoro giallo** €12

● senza glutine

● vegetariano



gli Antipasti

IL CORTILE DELLO CHEF

- **La mia parmigiana di melanzana**
muffin di melanzana mozzarella di bufala e pomodoro €9
- **Peperone rivisitato**
mozzarella di bufala, pistacchio, crostino di pane servito su crema di formaggio €9
- **Bao al vapore**
culatello riserva stracciata di bufala, cipolla di Tropea e pomodoro disidratato €8



● senza glutine

● vegetariano



i Primi

_MARE

Pasta e fagioli 2.0

pasta ripiena con **provola affumicata**, ricotta di bufala servita in **guazzetto di cozze** e pomodorino €11

Agnolotto ripieno

con **aragosta** e mozzarella di bufala campana, servito su **granella di pistacchio** e polvere di caffè €13

Tagliolini all'uovo

con punte di asparagi e **scampo di Sicilia** €13

Pacchero con pescatrice

vongole, pomodorino e rucola €13

_TERRA

Riso al salto

riso allo zafferano, spilloni di formaggio, **acciughe del Cantabico** e pomodorino €12

- **Gnocco ripieno**

di **melanzana affumicata** e formaggio, servita su **pesto di noci** e pomodorino €12

Fusillo artigianale

con **zucchina**, provola, pomodorino e speck €9



i Secondi

MAINCORS DI MARE

- **Branzino in crosta di patate**
con **verdure di stagione** €12
- **Salmone biologico scottato**
con **gaspaciò di pomodoro** e peperone di fiume in agrodolce €15
- **Frittura di calamari e gamberi**
e **verdure in pastella** €15
- **Baccalà in casseruola**
con pomodorino, **olive del Taburno** e capperi €15
- **Tonno al naturale**
servito con **crema di rucola** e zucchini alla scapece €18





i Secondi

MAINCORS DI TERRA

- **Tagliata di sorana cbt**
aromatizzata alle erbe servita con rucola fritta, grana,
chips di patate €17
- **Coppa di maiale**
servita con crema di patata, chips di cipolla rossa
di Bonea gradita €13
- **Petto d'anatra in agrodolce**
servito con fagiolini al naturale €18
- **Filetto di vitello cbt**
servito con fagiolini saltati al burro €23

● senza glutine

● vegetariano



Daniele Roviezzo

Se non fosse uno chef sarebbe un **giardiniere** per poter fare un mestiere legato alla terra cui dedicare **cura e attenzione**. È sempre autocritico, ma invitarlo alla vostra tavola o a cena fuori potrebbe non essere divertente perché ha scelto di fare lo Chef ed in cucina non bada a critiche. Quando cucina la sua musa è la **musica jazz**.

Daniele Roviezzo si diploma nel 2006 a Benevento presso l' Istituto Alberghiero "Le Streghe", matura esperienze a Roma, Milano e Londra fino a tornare a Via Fizzo, Montesarchio, per aprire un ristorante tutto suo: Rovy.

Più che un ristorante vuole essere **un'esperienza gastronomica**, frutto di un progetto basato sulla tradizione dei **prodotti sani** della **cucina mediterranea** che si incontra con l'estro e l'arte di uno Chef in grado di rivisitarne le ricette per offrire **sapori e gusti dalla soddisfazione garantita**.



A handwritten signature in black ink, reading 'D. Roviezzo'.

Dai noi non si paga il coperto e non si paga il servizio;
applichiamo un piccolo contributo di € 3,00 che ci dà la possibilità di offrirvi prodotti sempre freschi ed un'esperienza culinaria che ha inizio nel momento in cui vi accomodate.

A questo contributo rispondiamo con:
acqua decalcificata naturale/gassata, grissini, carta musica, pane ai germogli di soia, pane casereccio, pane alle vinacce, zeppoline (il tutto senza limitazioni).

Felici di servirvi sempre al massimo livello e di contribuire alla vostra esperienza gastronomica **vi auguriamo buon appetito.**

Un nuovo servizio ed un nuovo modo di essere attenti verso i nostri clienti, il nostro menù si arricchisce di tre simboli che identificano alcune caratteristiche delle nostre portate, **senza glutine, vegano e vegetariano.**

A primo impatto alcune pietanze potrebbero non sembrare aderenti a dette specifiche ma previa comunicazione al nostro personale di sala potremo soddisfare ove possibile le vostre richieste nella piena attenzione delle vostre esigenze etiche e salutari.

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, per qualsiasi informazione chiedere al personale. Il del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotto che provocano allergie o intolleranze

Su richiesta, (dove possibile) variare le nostre pietanze **rendendole vegane, vegetariane e senza glutine.**

● **senza glutine**

● **vegetariano**



La bellezza è estasi; è semplice come
il desiderio del cibo. Non si può dire
altro sostanzialmente, è come il profumo
di una rosa: lo puoi solo odorare.

WILLIAM SOMERSET MAUGHAM





 **sum up** | CERTIFIED PARTNER



[ristorante.rovy](https://www.facebook.com/ristorante.rovy)



[rovyfinerestaurant](https://www.instagram.com/rovyfinerestaurant)



393 883 4119



Slow Food

Sconto del 5% sul menù



www.rovy.it



wifi free