

RISTORANTE LA ROTONDA



AMARE È MANGIARE INSIEME

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi del territorio	14€
Selezioni di formaggi del territorio con i loro accostamenti (7)	15€
Nido di crudo di Parma e burrata Pugliese (7)	13€
Tortino di porri con spuma di Castelmagno e il suo croccante salato (1,3,7,9)	10€
Bocconcini di trota salmonata arrostiti con verdure in carpione su crostone di focaccia di nostra produzione (1,4,12)	12€
Cornetto di pollo novello imbottito di radicchio e zola in camicia di pancetta croccante su crema di sedano rapa (7,10)	12€
Zucca Mantovana in manto di pane al profumo di origano, pomodorini disidratati, Provola Silana su passata di zucchine (1,3,7)	10€

PRIMI PIATTI

Vellutata di fagioli di Spagna, gamberoni in manto di pane panko al curry e il suo cracker (1,2,3)	13€
Paccheri di pasta fresca mantecati con datterini gialli, olive taggiasche e basilico (1)	10€
Tagliatelle di grano saraceno saltati con funghi porcini e menta (1,6,12)	12€
Gnocchi di patate al ragù di Scottona (1,3,7,9,12)	12€
Trenette di semola al nero di seppia su crema di gamberoni imperiali (1,2)	15€
Riso Carnaroli mantecato al Prosecco di Valdobbiadene e grattugiata di ostriche "Tortoli" (7,12,14)	16€
Rigatoni al pomodoro e basilico (1)	8€
Risotto allo zafferano con ossobuco e la sua gremolata (7,9,12)	18€

SECONDI PIATTI

Trancio di salmone Norvegese alla griglia con verdure grigliate (4)	20€
Sautè di coniglio alla cacciatora con crostoni di focaccia (1,9,12)	18€
Nodino di vitello profumata alla salvia, inebriato al Vermentino Colli di Luni e patate duchessa (3,7,9,12)	18€
Lombata di vitello alla Milanese servita con rucola e pomodorini (1,3)	25€
Costata di Scottona in graticola con patate al rosmarino	26€
Entrecotes di bufala alla plancia con cavolo cappuccio stufato alla noce moscata e la sua pera Kaiser glassata (9,12)	20€
Petto di pollo ai ferri con patatine fritte* (1)	13€
Brasato di Scottona in casseruola con verdure allo Sforzato della Valtellina con crostone di polenta Bramata (9,12)	20€

CONTORNI

Patatine fritte* (1,5)	4€
Patate al forno	4€
Insalata mista o verde	4€
Verdure grigliate	4€

INSALATONE

Chicken Caesar salad (1,3,4,9)	12€
Insalata verde con radicchio di Chioggia, pomodori a spicchi, finocchi, rucola, rosa di salmone marinato servito con salsa allo Yogurt (4,7)	15€

DOLCI

Cheesecake rivisitata con briciole di cioccolato e filamenti di arancio candito (1,7,8)	6€
Spicchio di Sant'Andrea alle castagne, fondente amaro e crema allo Yogurt (4,7)	7€
Mousse di cachi in coppa con ciuffo di panna fresca e crumble all'amaretto (7)	6€
Il nostro tiramisù al pistacchio (1,3,7,8)	5€
Sorbetto al limone e liquirizia (1,12)	4€
Macedonia di frutta fresca	4€
Gelato (Cioccolato, crema, limone, fragola, pistacchio e nocciola) (1,3,6,7,8) 2€ a pallina	2€

RISTORANTE LA ROTONDA: PIZZERIA

STASERA TI PREPARO LA PIZZA È UNO DEI MODI DI DIRE "TI AMO" CHE PREFERISCO.

PIZZE CLASSICHE

Margherita (1,7,12) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio evo	8€
Marinara (1,12) Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, basilico, olio evo	7€
Bufalina (1,7,12) Pomodorino del Piennolo, mozzarella di bufala, basilico, olio evo	12€
Capricciosa (1,7,12) Pomodoro San Marzano DOP, salame dolce napoletano, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere, fior di latte, basilico, olio evo	12€
Diavola (1,7,12) Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, fior di latte, basilico, olio evo	10€

4 Formaggi (1,7,12)	12€
Provola affumicata, gorgonzola, emmental e fiocchi di ricotta vaccina a crudo, basilico e olio evo	
Santino (1,7,12)	12€
Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, fior di latte, basilico e olio evo	
Carrettiera (1,7,12)	13€
Friarelli Napoletani, salsiccia dolce, provola affumicata, basilico, olio evo	
Ortolana (1,7,12)	12€
Melanzane a fungo fritte, peperoni saltati, zucchine fritte, friarelli napoletani, provola affumicata, basilico, olio evo	
4 Stagioni (1,7,12)	12€
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini sottolio, funghi Champignon, olive, basilico e olio	
Napoli (1,7,4,12)	11€
Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, acciughe, origano, basilico e olio evo	
Puttanesca (1,4,7,12)	11€
Pomodorini di Corbara, capperi, olive, provola affumicata, acciughe, origano, basilico e olio evo	
Calzone al forno (1,7,12)	12€
Ricotta vaccina, pomodoro San Marzano DOP, salame dolce napoletano, fior di latte, basilico, olio evo	

PIZZE GOURMET

Just Pizza (1,7,8,12)	15€
Crema di pistacchio, mozzarella di bufala, rose di mortadella, granella di pistacchio, basilico e olio evo	
Siciliana (1,7,12)	14€
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane a funghetto fritte, provola affumicata, basilico e olio evo	
Tutto a crudo (1,7,12)	15€
Rucola, pomodorino datterino, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, basilico e olio evo	
Zio Beppe (1,7,12)	16€
Pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala, culatello ,basilico, olio evo	
Cuore Stellato (1,7,12)	14€
Crema di zucchine, pancetta, fior di latte e scaglie di provolone del Monaco, basilico, olio evo	
Nerano (1,7,12)	14€
Crema di zucchine, zucchine fritte, fior di latte, basilico, olio evo	
Lasagna (1,7,12)	15€
Pomodoro San Marzano DOP, salame dolce napoletano, prosciutto cotto, pepe, fior di latte, fiocchi di ricotta, basilico, olio evo	
Datterina (1,7,12)	14€
Pomodorini di Corbara, datterino giallo, mozzarella di bufala, basilico, olio evo	
Alice nel paese delle meraviglie (1,7,12)	15€
Datterino giallo, pancetta, provola affumicata, provolone del Monaco, basilico, olio evo	
Il Frate (1,7,12)	15€
Carciofini, lardo di Colonnata, mozzarella di bufala, scaglie di pecorino, basilico, olio evo	
La Giovanna (1,7,8,12)	15€
Base di crema di pistacchio, datterini gialli, mozzarella di bufala in cottura, basilico, olio evo	

BEVANDE

Acqua minerale naturale o frizzante 0.75 CL	2.50€
Caffè Espresso	1.50€
Bibita in lattina (coca cola, coca cola zero, fanta, lemonsoda, te al limone)	3.50€
Beck's bottiglia 33CL	5€
Poretti 4 luppoli lager bottiglia 33CL	5€
Poretti 5 luppoli doppio malto 33CL	5€
Poretti 6 luppoli rossa bottiglia 33CL	5€
Birra analcolica bottiglia 33CL	5€
Ichnusa non filtrata bottiglia 50cl	7€
Franziskaner weizen bottiglia 50CL	7€
Birra Messina cristalli di sale 50 cl	7€
Birra chiara alla spina 0.20	3€
Birra chiara alla spina 0.40	5.50€
Calice Prosecco	4.50€
Calice Trebbiano bianco	4€
Calice Chardonnay Bianco	4.50€
Calice Merlot	4.50€
Calice Rosato del salento	4€

SPUMANTI

Cuvée Lounge Brut

Veneto - Azienda Astoria

19€

Prosecco Treviso Millesimato (Glera) Doc

Veneto - Azienda Astoria

23€

Vino Spumante Rosè Extra-Dry

Toscana - Azienda Ruffino

24€

Franciacorta Brut DOCG (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

Lombardia - Azienda Elisabetta Abrami

37€

Franciacorta Cuvée Prestige (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

Lombardia - Azienda Ca' Del Bosco

60€

Franciacorta DOCG Cuvée Alma Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)

Lombardia - Azienda Bellavista

60€

Ferrari Rosé DOC (Chardonnay, Pinot Nero)

Trentino Alto Adige - F.lli Lunelli

40€

Champagne Brut Reserve DOC (Chardonnay, Pinot Meunier)

Francia - Monthuys Père e Fils

60€

Champagne Brut Réserve (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

Francia - Billecart-Salmon s.a

68€

Champagne Roederer (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Francia - Louis Roederer

75€

VINI BIANCHI

Blangè (Arneis) Langhe DOC Piemonte - Azienda Ceretto	30€
Chardonnay delle Venezie IGT Veneto - TerrediRai	20€
Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC Friuli Venezia Giulia - Azienda Ca Tullio	26€
Traminer Aromatico Friuli Aquileia DOC Friuli Venezia Giulia - Azienda Ca Tullio	26€
Pinot Grigio delle Venezie Veneto - Terre di Rai	21€
Verdicchio dei Castelli Di Jesi DOC Marche - Fattoria Lucesole	21€
Trebbiano d'Abruzzo "Adrio" DOC Abruzzo - Orlandi Contucci Ponno	21€
Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone Lazio - Azienda Falesco	26€
Falanghina del Sannio DOC Campania- Cantine De Palma	21€
Oniris Bianco Terre Siciliane Sicilia - Azienda Duca di Salaparuta	23€
Grecanico IGT Sicilia - Azienda Verga	18€
Vermentino di Sardegna "Tyrso" Sardegna - Azienda Contini	24€

VINI ROSATI

Chiaretto Biologico Valtenesi DOC Lombardia - Azienda Pratello	24€
Rosato Castel del Monte Puglia - Cantina Rivera	20€
Rosato Del Salento Puglia- Azienda Verga	18€

VINI ROSSI

Barbera DOC Piemonte - Azienda Verga	18€
Albarossa (Nebibolo, Barbera) Monferrato DOC Piemonte - Azienda Dezzani	21€
Rosso di Valtellina DOC Lombardi - Azienda Plozza	23€
Clamore IGT (Cabernet, Marzemino, Merlot) Veneto - Astoria	20€
Merlot DOC Venezia Veneto - Astoria	22€
Pinot Nero delle Venezie IGT Veneto - Astoria	23€
Cabernet Sauvignon delle Venezie IGT Veneto - Terre dei Rai	21€
"Vetusto Rosso" (Sangiovese) Colli di Luni DOC Liguria - Cantina Lunae	21€
Lambrusco "Otello" IGT Emilia Romagna - Cantina Ceci	22€
Amarone della Valpolicella DOC Veneto - Azienda Adalia	65€
Chianti Classico DOCG Toscana - Il Piccolo Borgo	26€
Montepulciano d'Abruzzo DOC Abruzzo - Orlandi Contucci Ponso	22€
Taurasi DOCG Campania - Azienda Dodicietari	45€
Salice Salentino (Negramaro e Malvasia Nera) DOC Puglia - Rivera	23€
Nero d'Avola Terre Siciliane IGP Sicilia - Caruso e Minini	21€
Cannonau di Sardegna DOC Sardegna - Azienda Contini	25€

LISTA ALLERGENI

- 1: Cereali contenenti glutine
- 2: Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3: Uova e prodotti a base di uova
- 4: Pesce e prodotti a base di pesce
- 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6: Soia e prodotti a base di soia
- 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci)
- 9: Sedano e prodotti a base di sedano
- 10: Senape e prodotti a base di senape
- 11: Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12: anidride solforosa e solfiti
- 13: Lupini e prodotti a base di lupini
- 14: Molluschi e prodotti a base di molluschi