

Apéritifs

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES LOCAUX

accompagnés de moutarde et focaccia (1,7,8,9)

20€



CARPACCIO DE BŒUF

Salade de soncino, cèpes blanchis * et flocons de Grana Padano 36 mois (1,7,12)

14€

TERRINE DE LÉGUMES AU THYM

sur houmous de pois chiches et chips de potiron (1,8,9)

12€

MOZZARELLA DE BUFFLONNE FRITE

pesto de tomates fraîches et déshydratées, vinaigrette basilic (1,7,8)

12€

FILLET DU BAR MARINÉ, CHOU ROUGE ET FRAMBOISES

(4,12)

12€

TARTARE DE SAUMON

à la crème d'avocat* et amandes (4,8)

14€

Premiers cours

TAGLIATELLES "PÂTES"

avec sauce Coda di Scottona alla Vaccinara (1,3,7,9,12)

12€

PACCHERI

pasta à l'espadon*, aubergines, menthe et amandes (1,4,8,12)

14€

GNOCCHIS AUX MARRONS*

ET RAGÙ DE SANGLIER* (1,7,8,9,12)

12€

RISOTTO AU RADICCHIO

vin rouge, fondue au gorgonzola, pommes et noisettes concassées (1,7,8,9,12)

12€

RAVIOLONI* FARCIS À LA RICOTTA DE BUFFLONNE

et feuilles d'épinards sautés avec tomates datterini et poudre de speck (1,3,7,8,9)

14€

SOUPE DE PÂTES ET POIS CHICHES À LA ROMAINE

(1,7,9)

12€

"SPAGHETTI" PÂTES

aux palourdes et poutargue (1,4,14)

18€

Deuxième cours

FIorentINA DI CHIAnINA

c.a. 1000 gr



5,5€

PAR
HECTOGRAMME

CÔTE DE BŒUF GRILLÉ

Avec pommes de terre au four

28€

MILLEFEUILLE

De filet d'Angus jambon de Parme, Grana Padano, réduction de vin rouge avec purée de pommes de terre (1,7,12)

25€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE

À la roquette et tomates cerises (1,3)

27€

GIGOT D'AGNEAU

Aux herbes, cèpes* et céleri-rave (1,7,8,9,12)

20€

POITRINE DE POULET

Cuit à basse température avec frites* (1)

16€

SAUMON AUX GRAINES DE SÉSAME

aubergines marinées et olives (4,10,11,12)

22€

PÊCHE DU JOUR

Grillée avec légumes grillés (4)

20€

NOS FRITURES COMPOSÉES

Calmars*, Crevettes*, Anchois*, poisson blanc* et mélange de légumes dorés (1,2,4,8,9)

20€

Hamburger

HAMBURGER CHIAnINA

Avec pain, fromage, salade, tomate, bacon, mayonnaise et frites* (1,3,7,8,9,11)

20€

BURGER DE BŒUF TRANCHÉ

Avec pain, Eddamer, compote d'oignons rouges, sauce BBQ, roquette salad et frites* (1,7,8,9,11,12)

22€

Pizzas Traditionnelles

Notre pizza est le résultat de diverses recherches et expérimentations visant à offrir une expérience qui vous bouleversera complètement.

Lorsque nous parlons de pizza contemporaine, nous faisons référence à une mise à jour de la pizza napolitaine. La pâte de la **pizza traditionnelle**, en effet, se déroule de manière « directe » et tous les ingrédients sont pétris en même temps. Cependant, dans la préparation de la pizza contemporaine, la pâte est « indirecte », c'est-à-dire qu'elle est réalisée en plusieurs phases. Notre jeune pizzaiolo applique à la pizza l'ancienne technique du "Biga" et développe un **produit plus léger** et plus digeste que la pizza **napolitaine traditionnelle**.

Visuellement, la pizza contemporaine se présente avec une croûte bien prononcée, douce au toucher et bien alvéolée, ainsi qu'avec une saveur vraiment unique: *Essayez-le pour le croire!*

REGINA MARGHERITA

Tomate San Marzano DOP, parmesan, fiordilatte, basilic, huile d'olive extra vierge
(1,7,11,12)

BUFALA

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne, parmesan, huile d'olive extra vierge, basilic, morceau de mozzarella
(1,6,7,10,11,12)

MARINARA

Tomate San Marzano DOP, ail, origan, huile d'olive extra vierge (1,6,10,11,12)

DIAVOLA

Tomate San Marzano DOP, salami épicé, fiordilatte, huile d'olive extra vierge, parmesan, basilic (1,6,7,10,11,12)

5 FORMAGGI

Ricotta, taleggio, gorgonzola, parmesan, fior di latte, huile EVO, basilic, miel et poivre
(1,5,6,7,10,11,12)

CARRETTIERA

Fiordilatte, friarielli napolitain, saucisse, basilic, huile d'olive extra vierge et tarallo émietté (1,5,6,7,8,10,11,12)

CAPRICCIOSA

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, salami doux, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts à l'huile, olives Taggiasca, basilic, huile d'olive extra vierge (1,6,7,10,11,12)

TONNO E CIPOLLA 2.0

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, oignon rouge aigre-doux, filets de thon, olives, zeste de citron, basilic, huile d'olive extra vierge (1,4,6,7,10,11,12)

8€

PROVOLA E PEPE

Tomate San Marzano DOP, provola fumée, parmesan, basilic, huile EVO (1,7,11,12)

14€

10€

SANTINO

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, parmesan, jambon cuit, basilic, huile d'olive extra vierge (1,6,7,10,11,12)

10€

7€

CALZONE

Farci avec Ricotta, salami doux, jambon cuit, basilic, parmesan, tomate San Marzano DOP, fiordilatte (1,6,7,10,11,12)

12€

10€

VEGETARIANA

Crème de poivrons, fiordilatte, parmesan, aubergines frites, poivrons, courgettes, basilic, huile d'olive extra vierge (1,6,7,10,11,12)

12€

14€

NAPOLI

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, anchois, olives, origan, basilic et huile EVO (1,2,4,6,7,10,11,12,14)

12€

12€

PIPPO E PLUTO ALLA RISCOSSA

Tomate San Marzano DOP, fiordilatte, parmesan, wurstel et pommes frites*, basilic, huile d'olive extra vierge (1,7,11,12)

10€

14€

PIEGAMI SU

Saltimbocca farcie au jambon cru de Parme, roquette, flocons de parmesan, tomates datterino rouges (1,3,7,9)

16€

12€

FIOCCO

Crème Fraiche, jambon cuit, fior di latte, pommes de terre au four, basilic, parmesan et huile EVO (1,3,6,7,10,11,12)

12€

Pizzas innovantes

LIGURIA LOVER

Pesto de basilic, fiordilatte, parmesan, stracciatella, basilic, pignons de pin grillés et tomates cerises confites

(11, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

15€

SUPER MARIO BROS

Aubergines aux champignons, basilic, fior di latte, huile EVO et une pincée de parmesan dessus (1,5,6,7,10,11,12)

16€

HOT STUFF 2.0

Bomba calabraise, fior di latte, parmesan, salami épicé, oignon aigre-doux, confiture de poivrons et menthe fraîche (1, 6, 7, 10, 11, 12)

16€

SUA MAESTÀ LA BURRATA

Tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, jambon de Parme, Burrata, tarallo émietté et huile EVO (1, 3, 5, 6, 7, 11, 12)

16€

JUST

Mozzarella de bufflonne Campana, roses mortadelles, pistaches hachées, crème de pistache, stracciatella et huile d'olive extra vierge (1,6,7,8,10,12)

14€

LA CONTADINELLA

Crème de pois aromatisée à la menthe, fior di latte, parmesan, basilic, roses de bacon roulé, poudre de Taggiasca et huile EVO (1,5,6,7,8,11,13)

12€

ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Sauce aux dattes jaunes, fior di latte, jambon de Parme, confiture de figues, flocons de provolone del monaco et amandes grillées (1,3,4,7,8,9,12)

16€

ZIO BEPPE

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne, Culatello, basilic et parmesan et huile EVO (1,6,7,10,11,12)

16€

REGINA D'INSTAGRAM

Sauce tomates datterino jaunes, anchois, câpres, olives, burrata, tomates séchées, oignons aigre-doux, fils de piment, basilic et huile EVO (1,2,4,6,7,10,11,12,14)

16€

LADY MARMELADE

Ricotta, taleggio, gorgonzola, parmesan, fior di latte, huile EVO, basilic, amaretti et confiture de pêches (1,5,6,7,10,11,12)

16€

TRUFFE NINJA

Ricotta aux truffes, champignons de Paris, basilic, parmesan, fior di latte, huile EVO et mélange de truffes (1,3,5,6,7,8,9,11,12)

20€

CASSETTO DEI SOGNI

Au gout du pizzaiolo! Ensuite, prends une photo et identifie-nous @larotondadilomazzo

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

16€

1 mètre pizza

PIZZAS CLASSIQUES AU MÈTRE

max 3 saveurs

29€

PIZZAS AU MÈTRE INNOVATION

max 3 saveurs

40€

Salade

SALADE CÉSAR

14€

aux filets de poulet grillés, croûtons dorés, flocons de Grana Padano 36 mois, sauce César ^(1,7,9)

SALADE JUST

14€

composée juste, thon, œufs durs, filets d'anchois, olives et tomate ^(3,4)

SALADE FANTASIE D'AUTOMNE

14€

salade composée, poitrine de dinde rôtie, grains de maïs, haricots verts*, raisins blancs et vinaigre balsamique ^(1,12)

Plats D'accompagnement

LÉGUMES BOUILLIS*

5€

FRITES* ⁽¹⁾

5€

POMMES DE TERRE AU FOUR

5€

LÉGUMES GRILLÉS

5€

SALADE COMPOSÉE OR VERT

5€

Dessert



FONDUE AU CHOCOLAT

Au choix entre:


chocolat blanc, au lait ou noir
Servi avec des fruits, des guimauves
et des biscuits

15€

^(1,7,8,12)



Nos desserts*

EN COLLABORATION AVEC  **bindi**
fantasia nel dessert®

TENTATION AU CHOCOLATE

crème au chocolat et au cacao d'Équateur, croquant aux noisettes entre deux couches de génoise moelleuse recouverte d'un glaçage au chocolat.

(1,3,6,7,8)

GÂTEAU CROQUANT

(1,3,5,6,7,8)

TIRAMISÙ

(1,3,6,7,8,12)

INSPIRATION À LA CHEESECAKE

(1,3,6,7,8)

VÉNUS NOIRE

Mousse au chocolat fourrée à la noisette

(1,3,5,6,7,8,12)

RUBIS CHEESECAKE AVEC GELÉE DE FRAMBOISES ET DE FRAISES

(1,3,6,7,8,10)

VEGAN CHOCO SOFT

(1,3,6,7,8)

COUPE TIRAMISU SANS GLUTEN

(1,3,5,6,7,8,12)

7€

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT avec boule de glace

(1,3,6,7,8)

7€

+2

SOUFFLÉ AUX PISTACHES avec boule de glace

(1,3,6,7,8)

7€

+2

7€

PARFAIT AU NOUGAT

Affogato au café

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TRUFFE BLANCHE

Affogato au café

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TRUFFE CLASSIQUE

Affogato au café

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TRUFFE À LA PISTACHE

Affogato au café

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TRUFFE À LA CHEESECAKE

(1,3,5,6,7,8,10)

6,5€

7€

7€



Nos desserts

COUPE DE CITRON DE SORRENTE 7€
(1,3,6,7,8,12)

COUPE CRÈME BRÛLÉE ET BAIES 7€
(1,3,6,7,8)

CRÈME CATALANE À LA MIJOTEUSE 7€
(1,3,6,7,8)

COUPE DE PROFITEROL 7€
(1,3,5,6,7,8)

ÇOPPA ISABEL AVEC GLACE À LA MANDARINE ET SAUCE AU CITRON IGP DE SORRENTO 7€
(1,3,6,7,8)

CROUSTILLANT À LA PISTACHE 7€
(1,3,5,6,7,8,12)

SALADE DE FRUITS FRAIS 6€

SALADE DE FRUITS AVEC GLACE 7€
(1,3,5,6,7,8)

COUPE DE YAOURT ET BAIES SAUVAGES 7€
(1,3,5,6,7,8,12)

GÂTEAU AU NOIX DE COCO ET NOISETTES 7€
(1,3,5,6,7,8,12)

COFFRET AVEC POMME ET AMANDE 7€
(1,3,5,6,7,8,12)

Liste des allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten
- 2 Crustacés et produits dérivés de crustacés
- 3 Oeufs et ovoproduits
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et produits laitiers (y compris le lactose)

- 8 Noix : amandes, noisettes, noix
 - 9 Céleri et produits à base de céleri
 - 10 Moutarde et produits à base de moutarde
 - 11 Graines de sésame et produits à base de sésame
 - 12 Anhydride sulfureux et sulfites
 - 13 Lupin et produits à base de lupin
 - 14 Mollusques et crustacés
- * produit congelé

Pour accompagner les desserts

FLÛTE DI MOSCATO DOLCE 5€

FLÛTE DI PROSECCO BRUT 6€

FLÛTE DI PASSITO 6€

FLÛTE À LA MANGUE ET AU FRUIT DE LA PASSION 7€
(1,3,5,6,7,8)

FLÛTE DE SORBET AU CITRON 5€
(1,12)

FLÛTE DE SORBET AU CITRON ET À LA MYRTE 6€
(1,12)

FLÛTE DE SORBET CITRON-LIQUORICE 6€
(1,12)

FLÛTE DE LIMONCELLO 7€
(1,3,5,6,7,8,12)

Couvert 3€ par personne



Boissons

EAU MINÉRALE

Plate ou gazeuse - 70 cl

3,5€

JUS DE FRUITS

orange, ananas, poire, pêche, pomme

4€

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonica, Lemonsoda, Redbull, thé glacé au citron et à la pêche jus de fruits

4€

JUS DE FRUITS

orange et citron

5€

Bières en bouteille

BECKS

33 cl

5,5€

ICHNUSA NON FILTRÉ

50 cl

7,5€

PORETTI 4 HOPS CLAIR LAGER

33 cl

5,5€

MESSINA CRISTAUX DE SEL

50 cl

7,5€

PORETTI 6 HOPS ROUGE

33 cl

5,5€

MORETTI ZÉRO ALCHOL FREE

33 cl

5,5€

HEFE WEIZENBIER FRANZISKANER

50 cl

7,5€

Bières à la pression

PRESSION 0,20 CL

3,5€

PROSECCO

6€

PRESSION 0,40 CL

6€

CABERNET SAUVIGNON

6€

CHARDONNAY

6€

Au calice

ROSATO DEL SALENTO

6€

Nos clients apprécient...

Vins mousseux

PROSECCO DOC (GLERA)

Veneto - Azienda Astoria

FRANCIACORTA BRUT DOCG

75% Chardonnay, 25% Pinot Nero

Lombardia – Barone di Erbusco

FERRARI PERLÉ 54 MESI TRENTO DOC

100% Chardonnay

Trentino – Ferrari

Vins Rouges

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO 30€

Lombardia – Conti Sertoli Salis

LANGHE NEBBIOLO DOC

Piemonte – Belcolle

RUDEN VENETO IGT (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E MARZEMINO)

Veneto – Astoria

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 25€

Toscana – Tenuta di Gracciano

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 34€

Toscana – Tenuta di Gracciano

PRIMITIVO SALENTO IGT 22€

Puglia – Paolo Leo

Vins Blancs

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI 26€

FRIULI DOC

Friuli Venezia Giulia – Ca'Tullio

PINOT GRIGIO DELLE 21€

VENEZIE DOC

Veneto – Astoria

60€ VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA 27€

COLLI DI LUNI DOC

Liguria – Cantina Lunae

FALANGHINA IRPINIA 25€

Campania – Cavalier Pepe

Vins Rosés

27€ PIEMONTE ROSATO 4 BUCCE 20€

Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Freisa

Piemonte – Dezzani

ROSATO DEL SALENTO 19€

Puglia – Azienda Verga

Si vous souhaitez
connaître la liste complète,
demandez la carte des vins
à notre personnel.



Nos fournisseurs

À la recherche des produits les plus adaptés à la création de notre pizza contemporaine, notre pizzaiolo a décidé de se tourner directement vers les meilleurs fournisseurs du pays.

Molini Pizzuti

Depuis plus de soixante ans, Molini Pizzuti fait de l'art du fraisage sa plus grande passion.

Située au cœur de la province de Salerne, l'entreprise se caractérise par des capacités de production élevées, 500 tonnes par jour.

Toujours engagé dans la recherche et l'utilisation des meilleures matières premières italiennes et étrangères, Molini Pizzuti, alliant expérience et innovation, propose aujourd'hui des produits de haute qualité.

Et ce sont précisément les fournisseurs vers lesquels notre pizzaiolo s'est tourné pour choisir la meilleure farine : la farine Costa D'Amalfi.

Développée par leurs techniciens à partir des retours des maîtres pizza napolitains, elle est idéale pour réaliser des pâtes à levée moyenne/longue.

Après cuisson, la pâte présente une couleur dorée, une alvéolation marquée et un excellent développement de la corniche.

Latteria Orchidea

Depuis 100 ans, cette entreprise produit le meilleur Fior di Latte pour pizza et le fait voyager dans le monde entier.

Du cœur de la Campanie aux pizzerias de plus de 30 pays à travers le monde, leurs produits racontent une histoire de passion et d'innovation.

Ce n'est pas seulement du Fior di Latte, mais un moyen de réaliser quelque chose d'extraordinaire.

Justement, ils nous fournissent chaque jour le meilleur fior di latte d'Agerola et les meilleurs produits laitiers que notre pizzaiolo utilise dans la garniture de ses pizzas.

Produit avec du lait 100 % Campanie dans les 12 heures suivant la traite, le Fior di Latte transformé à Agerola est leur produit phare et est l'essence même de la qualité qui distingue Latticini Orchidea.



La Rotonda di Lomazzo

Ristorante & Pizzeria

MERCI DE NOUS AVOIR CHOISIS!

*Nous sommes heureux de vous avoir accueilli dans notre restaurant,
nous nous réjouissons de vous revoir parmi nos tables !*

VOTRE AVIS EST IMPORTANT POUR NOUS

vos avis nous aident à nous améliorer et/ou nous gratifient
de continuer ce merveilleux travail.

Envoyez-nous un e-mail avec vos impressions
négatives: info@larotondadilomazzo.it

LAISSEZ-NOUS UNE BONNE CRITIQUE!

