

Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

accompagnati con Mostarda e focaccia fatta in casa al fior di sale

(1,7,8,9,12)

20€



CARPACCIO DI SCOTTONA

Soncino, funghi porcini* scottati e scaglie di Grana Padano 36 mesi (1,7,12)

14€

TERRINA DI VERDURE AL TIMO

su hummus di ceci e chips di zucca (1,8,9)

12€

MOZZARELLA DI BUFALA

in manto croccante, pesto di pomodoro fresco e disidratato, dressing al basilico (1,7,8)

12€

VELI DI BRANZINO, CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO MARINATO E LAMPONI

(4,12)

12€

TARTARE DI SALMONE SCOZZESE

con crema d'avocado* e mandorle tostate (4,8)

14€

Primi

TAGLIATELLE DI PASTA ALL'UOVO

al sugo di Coda di Scottona "alla Vaccinara" (1,3,7,9,12)

12€

PACCHERI SPADELLATI

con pesce Spada*, melanzane, menta e mandorle (1,4,8,12)

14€

GNOCCHETTI DI CASTAGNE* AL RAGÙ DI CINGHIALE*

(1,7,8,9,12)

12€

RISOTTO AL RADICCHIO DI CHIOGGIA

sfumato con Sforzato della Valtellina, fonduta di gorgonzola, mele Golden e granella di nocciola (1,7,8,9,12)

12€

RAVIOLONI* CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA

e foglioline di spinaci saltati con datterini e polvere di speck (1,3,7,8,9)

14€

MINISTRA DI PASTA E CECI ALLA ROMANA

(1,7,9)

12€

SPAGHETTI DI GRANO DURO

con vongole veraci e bottarga (1,4,14)

18€

Secondi

FIorentINA DI CHIAnINA

c.a. 1000 gr



5,5€

ALL'ETTO

COSTATA IRLANDA

con patate al forno

28€

MILLEFOGLIE

di filetto di Angus, crudo di Parma, Grana Padano 36 mesi, ristretto di Lambrusco con patate schiacciate all'olio EVO del Garda ^(1,7,12)

25€

COTOLETTA DI VITELLO

alla milanese con rucola e pomodorini ^(1,3)

27€

COSCIOTTO D'AGNELLO* NAZIONALE 20€

alle erbe di montagna, funghi porcini* e sedano-rapa ^(1,7,8,9,12)

POLLO NOVELLO

cotto a bassa temperatura e scaloppato con patatine fritte* ⁽¹⁾

16€

TRANCIO DI SALMONE

ai semi di sesamo, melanzane marinate e olive taggiasche ^(4,10,11,12)

22€

PESCATO DEL GIORNO

in graticola con verdure alla griglia ⁽⁴⁾

20€

IL NOSTRO FRITTO MISTO

calamari*, gamberi*, alici*, pesce bianco* e verdure dorate ^(1,2)

20€

Hamburger

HAMBURGER DI CHIAnINA

con pane bianco, formaggio, insalata, pomodoro, bacon e maionese con patatine fritte* ^(1,3,7,8,9,11)

20€

HAMBURGER DI TAGLIATA DI SCOTTONA

con pane bianco, Eddamer, cipolla rossa stufata e salsa BBQ, servito con patatine fritte* ^(1,7,8,9,11,12)

22€

Pizze contemporanee

La nostra pizza è il risultato di diverse ricerche ed esperimenti volti ad offrire un'esperienza che vi stravolgerà a 360 gradi.

Quando parliamo di **pizza contemporanea** ci riferiamo a un aggiornamento della pizza napoletana. L'impasto della pizza tradizionale, infatti, avviene in modo "diretto" e tutti gli ingredienti vengono impastati contemporaneamente.

Nella preparazione della pizza contemporanea invece, l'impasto è "indiretto", ovvero viene realizzato in più fasi. Il nostro giovane pizzaiolo applica alla pizza l'antica tecnica della "Biga" e mette a punto un prodotto **più leggero e digeribile**, rispetto alla pizza tradizionale napoletana.

Visivamente, la **pizza contemporanea** si presenta con un cornicione ben pronunciato, soffice al tatto e ben alveolato, oltre che con un sapore davvero unico: *Provare per credere!*

REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico e olio EVO (1,7,11,12)

BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, grana, olio EVO, basilico e bocconcini di mozzarella in uscita (1,6,7,10,11,12)

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio EVO (1,6,10,11,12)

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, fiordilatte, olio EVO, grana e basilico (1,6,7,10,11,12)

5 FORMAGGI

Ricotta, taleggio, gorgonzola, grana, fiordilatte, olio EVO, basilico, miele e pepe (1,5,6,7,10,11,12)

CARRETTIERA

Fiordilatte, friarielli napoletani, salsiccia punta di coltello, basilico, olio EVO e tarallo sbriciolato (1,5,6,7,8,10,11,12)

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salame dolce, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini sott'olio, olive taggiasche, basilico e olio EVO (1,6,7,10,11,12)

TONNO E CIPOLLA 2.0

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, cipolla rossa in agrodolce, filetti di tonno, olive, scorza di limone, basilico e olio EVO (1,4,6,7,10,11,12)

8€

PROVOLA E PEPE

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, grana, basilico e olio EVO (1,7,11,12)

14€

10€

SANTINO

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, grana, prosciutto cotto, basilico e olio EVO (1,6,7,10,11,12)

10€

7€

CALZONE

Ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, basilico, grana, pomodoro San Marzano DOP e fiordilatte (1,6,7,10,11,12)

12€

10€

PIPPO E PLUTO ALLA RISCOSSA

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, grana, wurstel e patatine fritte*, basilico e olio EVO (1,7,11,12)

10€

14€

VEGETARIANA

Crema di peperoni arrosto, fiordilatte, grana, melanzane fritte, peperoni fritti, zucchine, basilico e olio EVO (1,6,7,10,11,12)

12€

12€

NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, olive, origano, basilico e olio EVO (1,2,4,6,7,10,11,12,14)

12€

14€

PIEGAMI SÙ

Saltimbocca farcito con Prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana e datterino rosso (1,3,7,9)

16€

12€

FIOCCO

Crema Fraiche, prosciutto cotto, fior di latte, patate al forno, basilico, grana e olio EVO (1,3,6,7,10,11,12)

12€

Pizze dell'innovazione

LIGURIA LOVER

Pesto di basilico, grana, straciatella, basilico, pinoli tostati e pomodorini confit (1,2,5,6,7,8,9,10,11,12)

HOT STUFF 2.0

Bomba calabrese, fior di latte, grana, salame piccante, cipolla in agrodolce, marmellata di peperoni e menta fresca (1,6,7,10,11,12)

JUST

Mozzarella di bufala Campana, rose di mortadella, granella di pistacchio, crema di pistacchio, straciatella e olio EVO (1,6,7,8,10,12)

ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Salsa di datterino giallo, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, confettura di fichi, scaglie di provola del monaco e mandorle tostate (1,3,4,7,8,9,12)

REGINA INSTAGRAM

Salsa di datterino giallo, alici, capperi, olive, burrata, pomodori secchi, cipolle in agrodolce, fili di peperoncino, basilico e olio EVO (1,2,4,6,7,10, 11,12,14)

15€

SUPER MARIO BROS

Melanzane a funghetto, basilico, fior di latte, olio EVO e spolverata di grana in uscita (1,5,6,7,10,11,12)

16€

16€

SUA MAESTÀ LA BURRATA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, prosciutto crudo di Parma, Burrata, tarallo sbriciolato e olio EVO (1,3,5,6,7,11,12)

16€

14€

LA CONTADINELLA

Crema di piselli al profumo di menta, fior di latte, grana, basilico, rose di pancetta arrotolata, polvere di taggiasca e olio EVO (1,5,6,7,8,11,13)

12€

ZIO BEPPE

Pomodoro San Marzano DOP, bufala, Culatello, basilico, grana e olio EVO (1,6,7,10,11,12)

16€

16€

LADY MARMELADE

Ricotta, taleggio, gorgonzola, grana, fior di latte, olio EVO, basilico, amaretti e marmellata di pesche (1,5,6,7,10,11,12)

16€

16€

NINJA TRUFFLE

Ricotta al tartufo, funghi champignon, basilico, grana, fior di latte, olio EVO e battuto di tartufo (1,3,5,6,7,8,9,11,12)

20€



CASSETTO DEI SOGNI

fidati di noi e non te ne pentirai! Poi fai una foto e tagga @larotondadilomazzo

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



16€

Pizze al metro

GUSTI CLASSICI

max 3 gusti

29€

GUSTI DELL'INNOVAZIONE

max 3 gusti

40€

Insalatone

INSALATONA CAESAR

14€

con filetti di pollo alla piastra, crostini dorati, scaglie di Grana Padano 36 mesi e salsa Caesar ^(1,7,9)

INSALATONA JUST

14€

Insalatina mista, tonno, uova sode, filetti di alici e spicchi di pomodoro ^(3,4)

INSALATONA FANTASIA AUTUNNALE

14€

Insalatina mista, petto di tacchino arrosto, chicchi di mais, fagiolini* al vapore, uva bianca e aceto balsamico ^(1,12)

Contorni

VERDURE BOLLITE*

5€

PATATE FRITTE* ⁽¹⁾

5€

PATATE AL FORNO

5€

VERDURE ALLA GRIGLIA

5€

INSALATA MISTA

5€

Dessert



FONDUTA DI CIOCCOLATO

A scelta tra:


cioccolato bianco, al latte o fondente
Servita con frutta, marshmallow e biscotti

15€

^(1,7,8,12)



I nostri dolci*

IN COLLABORAZIONE CON  **bindi**
fantasia nel dessert®

CHOCOLATE TEMPTATION

Crema di cioccolato con cacao dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido pan di Spagna ricoperto da glassa al cioccolato

(1,3,6,7,8)

TORTA AL CROCCANTE

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

TIRAMISÙ

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

ISPIRAZIONE ALLA CHEESECAKE

(1,3,6,7,8)

VENERE NERA

Mousse al cioccolato con ripieno di nocciola

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

RUBINO CHEESECAKE CON GELEÈ AL LAMPONE E FRAGOLA

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

COPPA TIRAMISÙ SENZA GLUTINE

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

CHOCO SOFT VEGANA

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

7€

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO con pallina di gelato

(1,3,6,7,8)

7€

+2

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO con pallina di gelato

(1,3,6,7,8)

7€

+2

7€

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Affogato al caffè

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TARTUFO BIANCO

Affogato al caffè

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TARTUFO CLASSICO

Affogato al caffè

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TARTUFO PISTACCHIO

Affogato al caffè

(1,3,6,7,8)

6,5€

+1

7€

TARTUFO CHEESECAKE

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

6,5€

€7

€7



I nostri dolci

COPPA AL LIMONE DI SORRENTO

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

7€

COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO

(1,3,6,7,8)

7€

CREMA CATALANA IN COCCIO

(1,3,6,7,8)

7€

COPPA PROFITEROL

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

7€

COPPA ISABEL CON GELATO AL MANDARINO E SALSA AL LIMONE DI SORRENTO IGP

(1,3,6,7,8)

7€

CROCCANTE AL PISTACCHIO

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

7€

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

6€

MACEDONIA CON GELATO

(1,3,6,7,8)

7€

COPPA YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

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

7€

MONODOSE COCCO E NOCCIOLA

(1,6,7,10,11,12)

7€

SCRIGNO MELE E MANDORLE

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

7€

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
- *prodotto congelato

Da abbinare ai dessert

FLÛTE DI MOSCATO DOLCE 6€

FLÛTE DI PROSECCO BRUT 6€

FLÛTE DI PASSITO 6€

FLÛTE MANGO E PASSION FRUIT 7€

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

FLUTE DI SORBETTO AL LIMONE 5€

(1,12)

**FLUTE DI SORBETTO AL LIMONE
E MIRTO 6€**

(1,12)

**FLUTE DI SORBETTO AL LIMONE
E LIQUIRIZIA 6€**

(1,12)

FLUTE LIMONCELLO 7€

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

Coperto 3€ a persona



Bevande

ACQUA MINERALE

Naturale e frizzante - 70 cl

3,5€

SUCCHI DI FRUTTA

Arancia, ananas, pera, pesca, mela verde

4€

BIBITE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonica, Lemonsoda, Red Bull, The Freddo limone o pesca

4€

SPREMUTE

Arancia e limone

5€

Birre in bottiglia

BECK'S

33 cl

5,5€

ICHNUSA NON FILTRATA

50 cl

7,5€

PORETTI 4 LUPPOLI CHIARA LAGER

5,5€

MESSINA CRISTALLI SALE

50 cl

7,5€

PORETTI 6 LUPPOLI ROSSA

33 cl

5,5€

MORETTI ZERO ALCOHOL FREE

33 cl

5,5€

HEFE WEIZENBIER FRANZISKANER

50 cl

7,5€

Birre alla spina Al calice

SPINA 0,20 CL

3,5€

ROSATO DEL SALENTO

6€

SPINA 0,40 CL

6€

PROSECCO

6€

CABERNET SAUVIGNON

6€

CHARDONNAY

6€

I nostri clienti apprezzano...

Spumanti

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

Vini Rossi

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO 30€

Lombardia - Conti Sertoli Salis

LANGHE NEBBIOLO DOC 27€

Piemonte - Belcolle

RUDEN VENETO IGT (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E MARZEMINO) 23€

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

Vini Bianchi

25€ RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI 26€ FRIULI DOC

Friuli Venezia Giulia - Ca'Tullio

39€ 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

Vini Rosati

PIEMONTE ROSATO 4 BUCCE 20€

Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Freisa

Piemonte - Dezzani

ROSATO DEL SALENTO 19€

Puglia - Azienda Verga

Se sei curioso di scoprire
la lista completa chiedi la
carta vini al nostra staff.



I nostri fornitori

Nella ricerca dei prodotti più adatti alla realizzazione della nostra pizza contemporanea, il nostro pizzaiolo ha deciso di rivolgersi direttamente ai migliori fornitori a livello nazionale.

Molini Pizzuti

Da oltre sessant'anni Molini Pizzuti fa dell'arte molitoria la sua più grande passione.

Situata nel cuore della provincia di Salerno, l'azienda è caratterizzata da elevate capacità produttive, 500 tonnellate giornaliere.

Da sempre impegnata nella ricerca e utilizzo delle migliori materie prime italiane ed estere, oggi Molini Pizzuti, coniugando esperienza e innovazione, propone prodotti di elevata qualità.

E sono proprio loro i fornitori a cui il nostro pizzaiolo si è rivolto per la scelta della migliore farina: La farina Costa D'Amalfi.

Messa a punto dai loro tecnici sulla base dei feedback dei maestri pizzaioli napoletani, è ideale per la realizzazione di impasti di media/lunga lievitazione. Dopo la cottura l'impasto presenta un colore dorato, una spiccata alveolatura ed un ottimo sviluppo del cornicione.

Latticini Orchidea

Da 100 anni questa azienda produce il miglior Fior di Latte per pizza e lo fanno viaggiare in tutto il Mondo.

Dal cuore della Campania alle pizzerie di oltre 30 Paesi nel mondo, i loro prodotti raccontano una storia di passione e innovazione.

Non è solo Fior di Latte, ma un mezzo per realizzare qualcosa di straordinario. Esattamente loro ci forniscono quotidianamente il miglior fior di latte di Agerola e i migliori latticini che il nostro pizzaiolo utilizza nel condimento delle proprie pizze.

Prodotto con latte 100% campano entro 12 ore dalla mungitura, il Fior di Latte lavorazione Agerola è il loro fiore all'occhiello, ed è l'essenza stessa della qualità che contraddistingue la Latticini Orchidea.



La Rotonda di Lomazzo

Ristorante & Pizzeria

GRAZIE PER AVERCI SCELTO!

*Siamo lieti di averti accolto nel nostro ristorante pizzeria,
non vediamo l'ora di rivederti tra i nostri tavoli!*

PER NOI LA TUA OPINIONE È IMPORTANTE

I tuoi consigli ci aiutano a migliorare e/o ci appagano
per continuare questo stupendo lavoro...

Inviaci una mail con le tue impressioni negative
info@larotondadilomazzo.it

LASCIACI UNA BELLA RECENSIONE!

