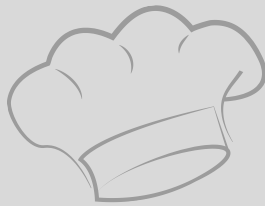




La Rotonda
Di Lomazzo



MENÚ

Open Everyday
Dinner: 19:30 - 22:30

*Hai allergie o intolleranze? Avvisaci prima
di ordinare!*

Antipasti

- Tagliere di salumi e formaggi del territorio
accompagnati dalla Nostra focaccia al fior di sale
e marmellata di cipolla rossa di Tropea
(1, 7, 8, 12) 20€
- Carne Salada di Angus home made, servita su
soncino, frutti di bosco selvatici e formaggio
Casera
(7) 14€
- Tartare di Salmone, mango e erba cipollina
(4) 15€
- Frisella con crudo di Tonno fresco, datterini e
stracciata di bufala
(1, 4, 7) 17€
- Tentacoli di Polpo* alla brace, spinacino novello e
pomodorini ciliegia
(14) 16€
- Mozzarella di Bufala in manto croccante, pavé di
pomodori e pesto di basilico
(1, 3, 7, 8) 12€
- Parmigiana di Melanzane rivisitata e basilico
cristallizzato
(1, 7, 9) 14€

* prodotto surgelato

Primi

Rigatoni di grano duro alla Norma –
pomodoro, melanzane viola, ricotta salata
(1,7) 12€

Gnocchetti sardi con crema allo zafferano,
guanciale croccante, rucola e provola
affumicata di Agerola
(1,7) 12€

Tagliatelle al salmone
(1,4,7) 14€

Scialatelli con tonno fresco pinna gialla
e menta
(1,4) 14€

Panciotti di cappesante* e gamberi* su coulis
di datterini, crema di burrata al lime
(1,2,3,7,9) 16€

Riso Carnaroli con crema di
mascarpone, zucchine e speck
caramellato
(7,9) 12€

“Il Classico” risotto all’ Ossobuco
(1,7,9,12) 20€

* prodotto surgelato



Secondi

* prodotto surgelato

Fiorentina di Chianina c.a. 1000gr. (1)	6,00€ all'etto
Costata Irlandese alla griglia con patate al forno	30€
Filetto di Angus al pepe verde (1, 9, 12)	25€
Filetto di Angus ai ferri in crosta di pepe e gorgonzola su letto di rucola (7)	27€
Cotoletta di Vitello alla milanese con rucola e pachino (1, 3)	27€
Tagliata di pollo Novello cotto a bassa temperatura con patatine fritte* (1)	16€
Galletto alla diavola (12)	25€
Ossobuco di vitello alla Milanese in gremolada servito con patate al forno (1, 9, 12)	18€
Pescato del giorno alla brace con verdure griglia (4)	20€
Black code dell' Alaska* in olio cottura, su specchio di crema allo zafferano e chips di carote (4)	20€
Gran Fritto misto di pesce : calamari*, code di gamberi*, pesciolini* del mediterraneo accompagnati da verdure croccanti (1, 2, 4)	24€



COPERTO 3€
A PERSONA

Hamburger

Hamburger di Chianina , cheddar, insalata verde, pomodoro, bacon, maionese e patatine fritte*
(1, 3, 7, 8, 11) 20€

Chicken burger: pollo grigliato agli aromi, cheddar, rucola, guacamole, patatine fritte*
(1, 7, 12) 20€

Octopus burger: polpo arrosto*, zucchine grigliate, cipolla rossa caramellata , salsa cocktail, patatine fritte*
(1, 12, 14) 22€

Insalatone

Insalatona Casear: insalata verde, filetti di pollo alla piastra, crostini di pane, scaglie di Grana Padano 36 mesi, salsa Caesar
(1, 7, 8, 9) 15€

Insalatona Just: insalatina mista, tonno, uova sode, filetti di alici, olive taggiasche, spicchi di pomodoro
(3, 4, 7) 14€

Poke di salmone: riso basmati, tartare di salmone, edamame*, pomodorini, olive nere e semi di sesamo
(1, 4, 11) 16€

Contorni

Verdure al vapore* 5,50€

Patatine fritte* (1) 5,50€

Patate al forno 5,50€

Verdure alla griglia 5,50€

Insalata mista 5,50€



Pizze Contemporanee

Regina Margherita Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", basilico, olio Evo (1, 7, 10, 11, 12)	8€	Carrettiera Fiordilatte, friarielli napoletani, salsiccia punta di coltello, basilico, olio Evo. In uscita: tarallo sbriciolato (1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)	12€
Bufala Mozzarella di bufala, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", Grana Padano DOP, basilico, Olio Evo (1, 6, 7, 10, 11, 12)	10€	Capricciosa Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", salame dolce, prosciutto cotto, funghi Champignon, carciofini sott'olio, olive taggiasche, basilico, olio Evo (1, 6, 7, 10, 11, 12)	14€
Marinara 2.0 pomodoro di puglia "Rosso Gargano", aglio, acciughe, origano, olio Evo (1, 4, 6, 10, 11, 12)	9€	Tonno e Cipolla Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", cipolla rossa, filetti di tonno, basilico, olio Evo (1, 4, 6, 7, 10, 11, 12)	12€
Diavola Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", salame piccante, Grana Padano DOP, basilico, olio Evo (1, 5, 6, 7, 10, 11, 12)	10€	Provola e pepe Pomodoro di puglia "Rosso Gargano", provola affumicata di Agerola, Grana Padano DOP, basilico, olio Evo (1, 7, 10, 11, 12)	10€
5 Formaggi Fiordilatte, ricotta, taleggio, gorgonzola, Grana Padano DOP, basilico, miele, pepe, olio Evo (1, 5, 6, 7, 10, 11, 12)	14€	Santino Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", Grana Padano DOP, prosciutto cotto, basilico, olio Evo (1, 6, 7, 10, 11, 12)	10€
Calzone Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, Grana Padano DOP, basilico (1, 6, 7, 10, 11, 12)	12€	Napoli Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", acciughe, origano, olio Evo (1, 2, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 14)	12€
Pippo e Pluto alla riscossa Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", wurstel, pat*atine fritte, Grana Padano DOP, basilico, olio Evo (1, 7, 10, 11, 12)	10€	Piegami Sù Saltimbocca farcito con prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano DOP, datterino rosso, rucola (1, 3, 7, 9, 10)	16€

* prodotto surgelato

Pizze Dell'innovazione

Liguria lover

Fiordilatte, pesto di basilico, Grana Padano DOP, stracciatella, pinoli tostati, pomodorini, basilico

(1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

15€

Regina Instagram

Salsa di datterino giallo, alici, capperi, olive, burrata, pomodori secchi, cipolle in agrodolce, fili di peperoncino, basilico, olio Evo

(1, 2, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 14)

16€

Hot Stuff 2.0

Fiordilatte, bomba calabrese, Grana Padano DOP, salame piccante, cipolla in agrodolce, nduja

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

16€

Sua maestà la burrata

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano", prosciutto crudo di Parma, burrata, tarallo sbriciolato, basilico, olio Evo

(1, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

16€

Just

Mozzarella di bufala Campana, rose di mortadella, granella di pistacchio, crema di pistacchio, stracciatella, olio Evo

(1, 6, 7, 8, 10, 12)

14€

La Rotonda

Fiordilatte, zafferano, taleggio, funghi Champignon, salsiccia, basilico, Grana Padano DOP, olio Evo

(1, 2, 10, 11, 12)

14€

Alice nel paese delle meraviglie

Fiordilatte, salsa di datterino giallo, prosciutto crudo di Parma, confettura di fichi, scaglie di Grana Padano, mandorle tostate

(1, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12)

16€

Valtellina

Pomodoro di puglia "Rosso Gargano", fiordilatte, bresaola, scaglie di Grana Padano DOP, rucola, funghi *porcini, olio Evo, basilico

(1, 7, 10, 11, 12)

15€

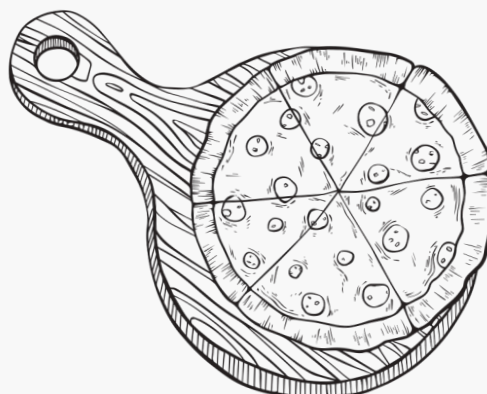
* prodotto surgelato

Vegetariana

Fiordilatte, crema di peperoni arrosto, melanzane, peperoni fritti, zucchine, Grana Padano DOP, basilico, olio Evo

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

12€



Da Vinci

Fiordilatte, crema di zucca, funghi porcini,*
pancetta, olio Evo. In uscita: crema di
pecorino

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

14€

Speck e Brie

Pomodoro di puglia "Rosso Gargano",
fiordilatte, Speck, Brie, olio Evo,
basilico

(1, 7, 10, 11, 12)

14€

Astoria

Fior di latte, crema di
broccoli,* Gorgonzola, noci,
olio Evo

(1, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

12€

Marisa

Pomodoro di puglia "Rosso Gargano",
provola affumicata di Agerola,
ventricina, patate al forno, funghi
champignon, olio Evo

(1, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

14€

Zio Beppe

Pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", bufala, culatello, Grana
Padano DOP, basilico, olio Evo

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

16€



CASSETTO DEI SOGNI

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

16€

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

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 surgelato



Bevande

Acqua minerale

Naturale e frizzante - 70 cl

3,50€

Bibite

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonica, Lemon Soda, Red Bull,
The freddo limone o pesca

4€

Succhi di frutta

Arancia, ananas, pera,
pesca, mela

4€

Spremute

Arancia e limone

5€

Al calice

Rosato del salento

6€

Prosecco

6€

Cabernet Sauvignon

6€

Chardonnay

6€



Le nostre birre

In bottiglia

Beck's 33 cl Poretti	5,50€
6 luppoli rossa Poretti	5,50€
4 luppoli chiara Birra	5,50€
Analcolica	5,50€
Birra senza glutine	5,50€
Ichnusa non filtrata 50 cl	7,50€
Messina Cristalli di sale	7,50€

In bottiglia - artigianali Bavaresi

Hell 33 cl	6€
Red 33 cl	6€
Hell Weizen 50 cl	7,50€

Alla spina

Peroni 20 cl
3,50€

Peroni 40 cl
6€

Peroni 50 cl
7,50€

La nostra cantina

Spumanti

Prosecco DOC (Glera) 25€

Veneto - Azienda Astoria

Spumante Rosè N°1 31€

Vermentino nero - Ciliegio
Liguria - Lunae

Franciacorta Brut DOCG 40€

75% Chardonnay - 25 % Pinot Nero
Lombardia - Barone di Erbusco

Perlè 54 mesi Trento DOC 65€

100% Chardonnay
Trentino - Ferrari

Vini rossi

Valtellina Superiore Inferno 37€

Lombardia - Caven

Barbera d'Asti DOCG "Blina" 25€

Piemonte - Agostino Pavia

Ruden veneto IGT (Cabernet 24€

Sauvignon, Merlot e Marzemino)

Veneto - Astoria

Il Bruciato 52€

Tenuta Guado Al Tasso
Toscana - Antinori

Rosso di Montepulciano DOC 25€

Toscana - Tenuta di Gracciano

Vino Nobile di Montepulciano 34€

DOCG

Toscana - Tenuta di Gracciano

Primitivo - Salento IGT 22€

Puglia - Paolo Leo

Vini bianchi

Lugana DOC 27€

Lombardia-Sangiovanni Pasini

Ribolla Gialla Colli Orientali 26€

Friuli DOC

Friuli Venezia Giulia - Valvitis

Chardonnay Delle Venezie DOC 20€

Veneto - Azienda Astoria

Vermentino Etichetta 27€

Grigia Colli di Luni DOC

Liguria - Cantina Lunae

Falanghina Irpinia 25€

Campania - Cavalier Pepe

Vini rosati

Rosè veneto 22€

Veneto - Astoria

Principe di Granatey Rosé 21€

100% Nerod'Avola

Sicilia - Colomba Bianca

Rosato del Salento 19€

Puglia - Azienda Verga

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

