



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 mostarda mantovana
(1, 7, 8, 10, 12)

20€

Prosciutto crudo di Parma e melone

14€

Arrosticini abruzzesi alla brace su gazpacho di
pomodirini gialli e crumble di pane
(1, 9, 11, 12)

16€

Carpaccio di salmone marinato all'aneto, pepe
rosa e agrumi, su letto di soncino
(4, 8, 12)

16€

Polipetti* dorati, patate, polvere di olive nere e
cuore di sedano
(9, 14)

18€

La nostra panzanella servita con hummus di ceci
(1, 12)

14€

Mozzarella di bufala campana ai 3 pomodri in
caprese
(7)

16€

* prodotto surgelato

Primi

Spaghetti quadrati alla carbonara 12€
(1, 3, 7)

Pappardelle al pesto di basilico fatto in casa e pinoli tostati 12€
(1, 3, 7, 8)

Lasagne alla bolognese gratinate 14€
(1, 3, 7, 9)

Gnocchetti di patate con fonduta di datterini, mozzarella di bufala e basilico 12€
(1, 3, 7)

Bauletti di pasta fresca ripieni di pesce spada*, lime, crema di melanzane e menta 14€
(1, 3, 4, 7)

Chicci di riso carnaroli in risotto, code di gamberi*, gin e guacamole 14€
(1, 2, 7, 9)

Risotto "cacio e pepe nero" 12€
(1, 7, 9)

* prodotto surgelato



Secondi



Fiorentina di Chianina c.a. 1000gr.	65€
Costata Irlandese alla griglia con patate al forno	30€
Tagliata di scottona alla brace ai 3 pomodorini e pesto di rucola (7, 8)	26€
Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pachino (1, 3)	28€
Tagliata di pollo novello cotto a bassa temperatura con patatine fritte (1)	16€
Costine di maialino toscano agli aromi, cavolo cappuccio marinato e yogurt greco (1, 7, 10)	18€
Ossobuco di vitello alla milanese con patate al forno e la sua gremolada (1, 9, 12)	25€
Salmone grigliato con zucchine alla scapece e granella di mandorle (4, 8, 12)	20€
Gran Fritto misto di pesce : calamari*, code di gamberi*, pesciolini* del mediterraneo accompagnati da verdure croccanti (1, 2, 4)	24€
Pescato del giorno alla brace con verdure alla griglia (4)	20€

* prodotto surgelato

Hamburger

Hamburger di Chianina , cheddar,
insalata verde, pomodoro, bacon,
maionese e patatine fritte*

(1,7)

22€

Pulled pork: burger con sfilacci di maialino
toscano, insalata coleslaw, salsa BBQ e patatine
fritte

(1)

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 e spicchi di pomodoro

(3, 4, 7)

14€

Insalatona estiva: quinoa, gamberi croccanti e
crudità di verdure

(1, 2, 3)

15€

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)

9€

Carrettiera

Fiordilatte, friarielli napoletani, salsiccia
punta di coltello, basilico, olio Evo. In uscita:
tarallo sbriciolato
(1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

13€

Bufala

Mozzarella di bufala, pomodoro di puglia
"Rosso Gargano", Grana Padano DOP,
basilico, Olio Evo
(1, 6, 7, 10, 11, 12)

11€

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)

15€

Marinara 2.0

pomodoro di puglia "Rosso Gargano",
aglio, acciughe, origano, olio Evo
(1, 4, 6, 10, 11, 12)

10€

Tonno e Cipolla

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso Gargano",
cipolla rossa, filetti di tonno, basilico, olio Evo
(1, 4, 6, 7, 10, 11, 12)

13€

Diavola

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", salame piccante, Grana Padano
DOP, basilico, olio Evo
(1, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

11€

Provola e pepe

Pomodoro di puglia "Rosso Gargano",
provola affumicata di Agerola, Grana
Padano DOP, basilico, olio Evo
(1, 7, 10, 11, 12)

11€

5 Formaggi

Fiordilatte, ricotta, taleggio,
gorgonzola, Grana Padano DOP,
basilico, miele, pepe, olio Evo
(1, 5, 6, 7, 10, 11, 12)

15€

Santino

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", Grana Padano DOP, prosciutto
cotto, basilico, olio Evo
(1, 6, 7, 10, 11, 12)

11€

Calzone

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", ricotta, salame dolce, prosciutto
cotto, Grana Padano DOP, basilico
(1, 6, 7, 10, 11, 12)

13€

Napoli

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", acciughe, origano, olio Evo
(1, 2, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 14)

13€

Pippo e Pluto alla riscossa

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", wurstel, patatine fritte,
Grana Padano DOP, basilico, olio Evo
(1, 7, 10, 11, 12)

11€

Piegami Sù

Saltimbocca farcito con prosciutto
crudo di Parma, scaglie di Grana
Padano DOP, datterino rosso, rucola
(1, 3, 7, 9, 10)

17€

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)

16€

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)

17€

Hot Stuff 2.0

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

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

17€

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)

17€

Just

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

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

15€

La Rotonda

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

(1, 2, 10, 11, 12)

15€

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)

17€

Valtellina

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

(1, 7, 10, 11, 12)

16€

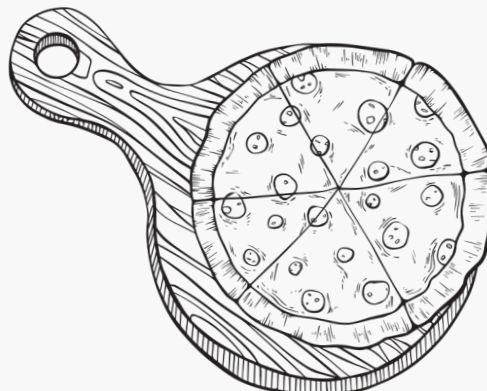
Vegetariana

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

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

13€

* prodotto surgelato



Verde Mediterraneo

17€

Avocado fresco, stracciatella cremosa e speck croccante su base di fiordilatte di Agerola, rifiniti con basilico fresco e pepe nero

(1, 7, 10)

Rustica d'Agerola

14€

Fiordilatte di Agerola, ventricina selezionata, patate al forno e funghi champignon su base Rosso Gargano

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

Zio Beppe

16€

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

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

Tre pomodori d'estate

14€

Un incontro di sapori mediterranei: Rosso Gargano, datterino giallo e pomodori secchi, completati da bufala cremosa in uscita, basilico fresco e polvere di olive nere.

(1, 7, 10)

Gambero d'oro

13€

Morbido fiordilatte di Agerola, zucchine fresche, gamberi selezionati, delicate note di balsamico e scorza di limone a julienne

(1, 2, 7, 10, 12, 14)



CASSETTO DEI SOGNI



Lasciati sorprendere dalla creatività del nostro pizzaiolo e vivi un'esperienza sempre diversa, pensata per stupire ad ogni assaggio

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



Beverande

Acqua minerale

3,50€

Naturale e frizzante - 70 cl

Bibite

4€

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

Succhi di frutta

4€

Arancia, ananas, pera,
pesca, mela

Spremute

5€

Arancia e limone

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 "Blinà" 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

