



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 pomodorini
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)

Chicchi 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)	22€
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* 22€
(1, 7)

Pulled pork: burger con sfilacci di maialino toscano, insalata coleslaw, salsa BBQ e patatine fritte* 22€
(1)

Insalatone

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

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

Insalatona estiva: quinoa, gamberi* croccanti e crudité di verdure 15€
(1, 2, 3)

Contorni

Verdure al vapore* 5,50€
Patine 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€

Santino

Fiordilatte, pomodoro di puglia "Rosso
Gargano", Grana Padano DOP, prosciutto
cotto, basilico, olio Evo
(1, 6, 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€

Napoli

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

13€

Calzone

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

13€

Piegami Sù

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

17€

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€

* 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)

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€

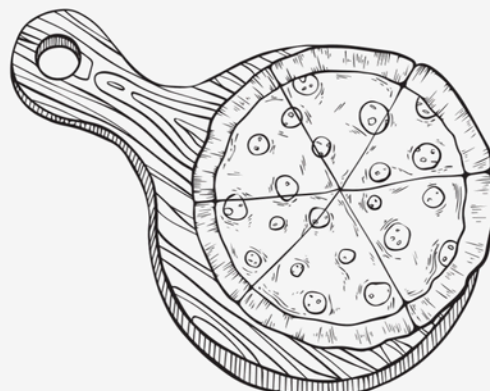
Vegetariana

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

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

(1, 7, 10)

17€

Tre pomodori d'estate

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)

14€

Rustica d'Agerola

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

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

14€

Gambero d'oro

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

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

13€

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

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

Naturale e frizzante - 90 cl

3,50€

Bibite

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta,Sprite, Tonic, 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

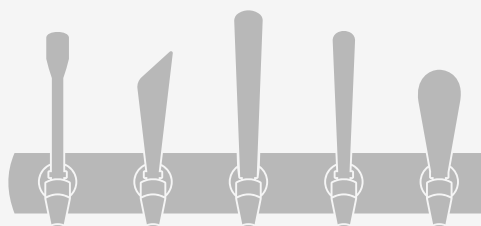
6€

Chardonnay

6€



La Rotonda
Di Lomazzo



Le nostre birre

Alla spina

Menabrea

20 cl

3,50€

Menabrea

40 cl

6€

Menabrea

50 cl

7,50€

In bottiglia

Poretti 6 luppoli rossa 33cl 7%	5,50€
Poretti 4 Luppoli Chiara 33cl 5%	5,50€
Moretti Analcolica 33cl 0%	5,50€
Peroni senza glutine 33cl 4.7%	5,50€
Ichnusa non filtrata 50 cl 5%	7,50€
Messina Cristalli di sale 50cl 5%	7,50€

In bottiglia - artigianali Bavaresi

Hell 33 cl 4.8%	6€
Red 33 cl 8.5%	6€
Hell Weizen 50 cl 5.5%	7,50€

La nostra cantina

Spumanti

Prosecco DOC (Glera) 25€
Veneto - AziendaAstoria

Spumante Rosè N°1 31€
Vermentinonero - Ciliegio
Liguria - Lunae

Franciacorta Brut DOCG 40€
75%Chardonnay - 25 % PinotNero
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 - AgostinoPavia

Ruden veneto IGT (Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino) 24€
Veneto - Astoria

Il Bruciato 52€
Tenuta GuadoAl Tasso
Toscana - Antinori

Rosso di Montepulciano DOC 25€
Toscana - TenutadiGracciano

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 34€
Toscana - TenutadiGracciano

Primitivo - Salento IGT 22€
Puglia - PaoloLeo

Vini bianchi

Lugana DOC 27€
Lombardia-Sangiovanni Pasini

Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC 26€
FriuliVeneziaGiulia - Valvitis

Chardonnay Delle Venezie DOC 20€
Veneto - AziendaAstoria

Vermentino Etichetta Grigia Colli di Luni DOC 27€
Liguria - CantinaLunae

Falanghina Irpinia 25€
Campania - CavalierPepe

Vini rosati

Rosè veneto 22€
Veneto - Astoria

Principe di Granatey Rosé 21€
100% Nerod'Avola
Sicilia - Colomba Bianca

Rosato del Salento 19€
Puglia - AziendaVerga

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

