

## Entrate

- Selezione di crudo 🐟 🍷 \* ..... 35 euro
- Selezione di crudo XL 🐟 🍷 \* ..... 70 euro
- Ostriche 🍷 ..... 5,50 euro | pezzo  
a seconda della stagionalità e del mercato
- Triglia croccante alla puttanesca 🍷 🐟 ..... 14 euro
- Merluzzo nostrano ripieno di battuto  
di guanciale 🍷 🐟 ..... 17 euro  
Albana Passito e cicoria
- Cozza di Marina di Ravenna 🍷 ..... 14 euro  
pomodoro fresco e basilico
- Frittatina di bianchetti al basilico  
e misticanza selvatica 🐟 ..... 15 euro
- Carpaccio di tonno alletterato 🐟 🍷 ..... 16 euro  
fave e mandorle
- Quaglia croccante e cicoria asciata  
in salsa al brandy ..... 15 euro

## Paste, minestre, risotti

- Riso Carnaroli alla pescatora e lime 🍷 🍷 ..... 18 euro
- Spaghetti di grano duro 🍷 🍷 ..... 18 euro  
in salsa di moscardini nostrani e favette
- Tagliatelle tirate al matterello 🍷 🍷 ..... 16 euro  
salsiccia, piselli alla menta e calamari
- Cappellacci ripieni d'amatriciana 🍷 🍷 ..... 18 euro  
stridoli, pecorino e gamberi rosa
- Chitarrina alle vongole 🍷 🍷 ..... 18 euro
- Cappelletti romagnoli in ragù d'anatra 🍷 🍷 ..... 15 euro

## Pietanze

- Pescato del giorno al forno 🐟 🍷 🍷 ..... euro | hg  
a seconda della disponibilità
- Fritto di gamberi, calamari  
e paranza 🍷 🐟 🍷 ..... 24 euro
- Zuppetta di pesci e crostacei locali 🐟 🍷 ... 26 euro  
a seconda del mercato
- Mazzancolle nostrane e friggitelli 🍷 ..... 25 euro
- Sgombro fritto 🍷 🐟 ..... 20 euro  
il suo fondo di cottura e cipollotti croccanti
- Tonno alletterato in salsa al brandy 🐟 ..... 23 euro  
tartufo nero e lischi
- Picanha e cicoria asciata ..... 25 euro

## Dall'orto

- Carciofi fritti 🍷 ..... 10 euro
- Agretti saltati ..... 6 euro
- Pinzimonio sotto ghiaccio ..... 7 euro
- Friggitelli fritti ..... 8 euro
- Insalata mista ..... 6 euro
- Cicoria asciata ..... 7 euro

## Menù degustazione

- Triglia croccante alla puttanesca 🍷 🐟
- Merluzzo nostrano ripieno di battuto  
di guanciale 🍷 🐟  
Albana Passito e cicoria
- Riso Carnaroli alla pescatora e lime 🍷 🍷
- Tonno alletterato in salsa al brandy 🐟  
tartufo nero e lischi
- Sorbetto al bergamotto
- Crema al cioccolato e caffè cotta al forno 🍷 🍷  
sorbetto al sambuco

**70 euro | bevande escluse**

*Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo*

  
**LA ROTONDA**

*cucina sul mare*

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze

**Allergeni** I principali allergeni dei piatti del nostro menù sono segnalati con le seguenti icone: 🍷 glutine 🍷 crostacei e derivati 🍷 uova e derivati 🐟 pesce e derivati 🍷 arachidi e derivati 🍷 soia e derivati 🍷 latte e derivati 🍷 frutta a guscio e derivati 🍷 sedano e derivati 🍷 senape e derivati 🍷 semi di sesamo e derivati 🍷 lupino e derivati 🍷 molluschi e derivati 🍷 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO<sub>2</sub> — \* congelato

**Surgelati:** in questo ristorante talvolta possono essere utilizzati prodotti surgelati all'origine, tuttavia è nostro scrupolo selezionare sempre la migliore qualità.