



LA ROTONDA

cucina sul mare

Entrate

- Selezione di crudo 🐟🐚* 35 euro
- Selezione di crudo XL 🐟🐚* 70 euro
- Ostriche 🐚 5,50 euro | pezzo
a seconda della stagionalità e del mercato
- Carpaccio di pesce spada 🐟📦 16 euro
fagiolini, mozzarella di bufala ed estratto
di pomodori datterini
- Battuta di tonno alalunga 🐟📦 19 euro
la sua bottarga, pomodoro arrosto, capperi
e squacquerone
- Insalatina di sardoncini in saor 🐟 12 euro
- Parmigiana di mazzancolle
e stracciatella di bufala 🐚📦 16 euro
- Seppiette nostrane fritte, funghi
e maionese alla paprika 🐚📦🍷 14 euro
- Lumachine in potacchio (rigorosamente
sgusciate) e carciofini grigliati 16 euro
- Mormora dorata 🐟📦 14 euro
stracciatella di bufala, misticanza aromatica
e bruciatini
- Cozze di Marina di Ravenna, pepe, lime
e basilico 🐚 14 euro
- Steak tartare di fassona piemontese 🍷 14 euro
maionese alla paprika e il suo midollo alla brace

Paste, minestre, risotti

- Riso Carnaroli con mazzancolle 📦🐚 18 euro
capperi in salsa di limone alla marocchina
- Chitarrina alle vongole 🐚📦🐚 18 euro
- Cappellacci ripieni
di squacquerone 🐚📦🐚 18 euro
funghi, salicornia e mazzancolle nostrane
- Cappelletti romagnoli in ragù di salsiccia
di mora e menta 🐚📦 14 euro
- Passatelli asciutti 🐚📦🐚 18 euro
canocchie e cipollotti in salsa di tartufo nero
- Fusilloni artigianali alla puttanesca 🐚🐟 16 euro
pesce spada al limone e salicornia
- Spaghetti Mancini 🐚🐟 16 euro
datterini, basilico e tonno fresco

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze
Coperto e servizio euro 3

Pietanze

- Fritto di gamberi, calamari 24 euro
e paranza 🐚🐟🐚🐚*
- Tonno alalunga 🐟📦 23 euro
purea di melanzane alla brace e pepe verde
- Pesce spada 🐟 23 euro
pomodori arrosto alla catalana
e battuto alla siciliana
- Leccia in porchetta 🐟🐚 26 euro
salsa al granchio blu e cicoria asciata
- Anguilla al ginepro 🐟 27 euro
marmellata di pomodori verdi e spinaci
- Tagliata di Black Angus 23 euro
il suo fondo di cottura e spinaci saltati

Dall'orto

- Spinaci saltati 6 euro
- Insalata mista 6 euro
- Pinzimonio sotto ghiaccio 7 euro
- Friggitelli fritti 7 euro
- Funghi fritti 7 euro

Menù degustazione

- Parmigiana di mazzancolle e stracciatella
di bufala 🐚📦
- Lumachine in potacchio (rigorosamente sgusciate)
e carciofini grigliati
- Riso Carnaroli con mazzancolle 📦🐚
capperi in salsa di limone alla marocchina
- Pesce spada 🐟
pomodori arrosto alla catalana e battuto alla siciliana
- Sorbetto al bergamotto
- Panna cotta al forno alla vaniglia 📦🍷
gelato al cioccolato

65 euro | bevande escluse

Il menù viene rigorosamente servito per l'intero tavolo

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 SO₂ — * congelato

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