



LA ROTONDA

cucina sul mare

Antipasti

- Tartare di manzo piemontese 1-7-10**..... 18 euro
grani di senape, burrata pugliese, insalata di carciofi tardivi e sbriciolata di taralli
- Asparagi di pineta, uovo croccante e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 1-3-7**..... 16 euro
- Gamberi in crosta di panko 1-2-7-15**..... 16 euro
fiori di zucca in tempura, salsa sweet chilly e yogurt greco
- Carpaccio di tonno pinna gialla 4-15**..... 18 euro
frutti rossi, citronette al miele di acacia e profumo di lime fresco
- Sauté di cozze di Scardovari 13**..... 15 euro
coriandoli di datterini confit e salicornia croccante

Primi

- Risotto Carnaroli alle canocchie dell'Adriatico 1-2-4**..... 18 euro
il suo frutto crudo, caviale di lompo e coulis di prezzemolo
- Cappelletti romagnoli 1-3-7-15**..... 15 euro
crema di piselli novelli e crumble di Prosciutto di Parma DOP e aria di zafferano
- Orecchiette caserecce alle cime di rapa 1-4-7-15**..... 15 euro
bagna cauda e pan fritto
- Pappardelle di farro 1-3-7-9**..... 16 euro
ragù bianco di vitello tagliato al coltello, vellutata di ortiche e scaglie di pecorino
- Tagliolini al nero 1-3-4-13**..... 18 euro
vongole lupino, bottarga di muggine e spuma all'aglio, olio e peperoncino

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze

Secondi

- Bocconcini di ricciola al profumo di timo 3-4-7-15**..... 23 euro
crema di melanzane affumicate, San Marzano appassiti e chips di Grana Padano
- Polpo alla plancha 13-15**..... 22 euro
purea di zucca violina, cardoncelli saltati, focchi di 'nduja calabrese e cicoria ripassata
- Spanakopita di verdure 1-3-7-15**..... 18 euro
olive, feta e yogurt greco al profumo di finocchietto
- Faraona in doppia cottura**..... 22 euro
carciofi arrostiti e vellutata di cavolfiore
- Frittura mista di pesce e pescetti 1-4-15**..... 22 euro
stelle filanti di verdure croccanti

Contorni

- Patate arrostiti al sale di Cervia**..... 6 euro
profumate al rosmarino fresco
- Cicoria ripassata con aglio e peperoncino**.... 6 euro
- Misticanza di verdure e verdurelle di campo**..... 5 euro
- Purè di fave secche**..... 5 euro
- Bastoncini di zucchine croccanti 1**..... 5 euro

Coperto e servizio euro 3

Allergeni I principali allergeni dei piatti del nostro menù sono segnalati con i seguenti numeri: 1. glutine 2. crostacei e derivati 3. uova e derivati 4. pesce e derivati 5. arachidi e derivati 6. soia e derivati 7. latte e derivati 8. frutta a guscio e derivati 9. sedano e derivati 10. senape e derivati 11. semi di sesamo e derivati 12. lupino e derivati 13. molluschi e derivati 14. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ — 15. congelato

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