

Ensaladas

Salicornia 1-2-4-9-13	14 euro
cuscús con cúrcuma, verduras asadas, salicornia y mariscos	
Atenas 7	12 euro
tomates, pepinos, aceitunas, pimientos, feta, chips de cebolla, yogur y menta	
Caesar 1-3-4-7-10	13 euro
lechuga romana, pollo, bacon, crutones, parmesano, salsa césar	
Clásica 3-4-7	12 euro
mezcla de hojas, tomates, zanahorias, maíz, huevos duros, mozzarella y atún	

Entrantes y platos fríos

Carpaccio de salmón marinado 4-6	16 euro
mezcla de hojas, repollo blanco, cítricos, hinojo, alcaparras fritas y mayonesa de aguacate	
Burratina y panzanella de frisella 1-4-7-9	14 euro
con anchoas del mar cantábrico	
Flan de zanahoria "summertime" 3-7	14 euro
con salsa de miso, remolacha con menta y jengibre, crumble de tofu, arroz negro inflado	
Mejillones a la pimienta 13-14	14 euro
mejillones locales, pimienta negra, salsa de tomate y perejil	
Giardiniera de mar 4-9-13	18 euro
pulpo, sepia y gambas al vapor, mejillones y giardiniera casera	
Gambas a La Rotonda 1-2-3-4-7	16 euro
gambas con costra de panko y flores de calabacín en tempura, sweet chilli y yogur	

Primi

Primeros tagliolini con almejas 1-3-4-9-13	18 euro
con pan frito con bottarga de mujol y espuma de ajo, aceite y perejil	
Cappelletti Arlequín 1-3-7-8	16 euro
con pequeñas verduras de temporada sobre crema de coliflor y almendras tostadas	
Paccheri "del terrone" 1-7-9	16 euro
con salsa de tomates cherry y albahaca, aceitunas, berenjenas fritas, caciocotta y 'nduja	
Risotto "Adriático" 2-4-7-9-13-14-15	20 euro
con caldo rosado de cigalas locales, almejas, mejillones y sepietas	



Sorpréndete, descubre las especialidades fuera de carta disponibles hoy, ipregunta a nuestro personal!

Segundos

Fritura mixta de pescado, pescaditos y verduras 1-4-13-15	22 euro
con calamares, cigalas, langostinos, sardinas y calamares pequeños, calabacines y zanahorias	
Pescado gratinado 1-2-4-13-15	25 euro
selección de pescado, crustáceos y moluscos con pan de hierbas aromáticas	
Pechuga de pollo a la plancha 10	18 euro
con puré de patatas, espinacas salteadas y aceite de mostaza	
Brocheta de verduras y tomino a la plancha 7	16 euro
verduras mixtas a la parrilla en brocheta de hierba limón	

Guarniciones

Patatas asadas con sal de Cervia	6 euro
aromatizadas con romero	
Judías verdes al aceite de oliva virgen extra	6 euro
extra	
Mezcla de verduras y hortalizas	5 euro
Puré de habas secas	5 euro
Calabacines fritos 1-2	5 euro

Menù infantil

Cappelletti con ragù 1-3-7-9-15	12 euro
Tagliatelle con ragù 1-3-9-15	10 euro
Pasta con tomate 1-9	9 euro
Espaguetis con almejas 1-4-13	14 euro
Milanesa de pollo 1-3	14 euro
con patatas fritas	
Brochetas mixtas 1-2-3-4-15	16 euro

Coste de entrada y servicio 2 euros

Por favor, infórmenos de cualquier alergia o intolerancia.

Alérgenos: Los principales alérgenos de los platos de nuestra carta se indican con los siguientes números: 1. gluten 2. crustáceos y derivados 3. huevos y derivados 4. pescado y derivados 5. cacahuetes y derivados 6. soja y derivados 7. leche y derivados 8. frutos secos y derivados 9. ajo y derivados 10. mostaza y derivados 11. semillas de sésamo y derivados 12. altramuces y derivados 13. moluscos y derivados 14. dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg 10mg/kg expresados como SO2-15. Congelados

Congelados: este restaurante en ocasiones puede utilizar productos congelados en origen, sin embargo tenemos cuidado de seleccionar siempre la mejor calidad.