



*Ogni giorno proponiamo pesce fresco selezionato
in base all'offerta del mercato.*

Scegli la cottura che preferisci - alla griglia o al forno - e chiedi
al nostro staff quali sono le proposte del giorno.

*“Il mare si stendeva calmo e immenso,
e il vento portava il profumo dell'acqua e della terra”.*
— Eugenio Montale

Qui, a Lido Adriano, dove le onde sussurrano storie antiche
e il cielo si apre in un abbraccio di stelle, nasce La Rotonda:
un luogo dove il mare incontra la terra, e la tradizione si fonde con la
creatività.

La nostra cucina è un viaggio tra sapori freschi
e autentici, che raccontano il ritmo delle stagioni e la magia
dell'Adriatico.
Esaltata da cotture semplici e raffinate, alla griglia o al forno, mentre
i profumi esotici e le suggestioni mediterranee si intrecciano con le
radici della Romagna..

Per chi ama il mare, per chi cerca la terra, per chi desidera piatti
vegetariani o carni selezionate: ogni pietanza è un invito a scoprire, a
emozionarsi, a condividere.

Siediti, ascolta il canto delle onde, lascia che il gusto ti porti lontano,
sotto questo cielo infinito.

*Benvenuti a La Rotonda,
dove il mare è poesia.*

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.

Aperture

Gamberi e fiori di zucca croccanti **16 euro**

salsa sweet chili e yogurt magro

1-2-3-7-15

Polpo alla piastra **18 euro**

purea di fave secche, friggirelli e insalatina catalana

4-12-15

Tartare di ombrina **18 euro**

mela verde, acqua di cetriolo e zenzero, gomasio nero

4

Impepata di cozze **14 euro**

cozze nostrane, pepe nero, salsa di pomodoro e prezzemolo

13-14

Battuta di manzo piemontese **18 euro**

hummus di ceci, pop corn e giardiniera casereccia

9-11

Flan di carote e ceci **6 euro**

barbabietola alla menta e zenzero, salsa miso e crumble di tofu

6

Ostriche "Margarita" **18 euro**

Ostriche "Sandalia" con short di Margarita e lime

Burratina e panzanella di frisella **14 euro**

con acciuga del Mar Cantabrico, olive, capperi e datterini al basilico

1-4-7-9

"Ogni giorno proponiamo pesce fresco selezionato in base alle offerte di mercato. Scegli la cottura che preferisci, alla griglia o al forno e chiedi al nostro staff quali sono le proposte del giorno".

Pietanze

Passatelli della tradizione ai sapori di primavera **16 euro**

asparagi, taccole e piselli su crema di cavolfiore e chips di spinaci

1-3-7

Risotto alle canocchie dell'Adriatico **20 euro**

al sugo rosso di canocchie, il suo frutto crudo, coulis di ortiche e uova di lompo

1-2-4

Tortellini della tradizione emiliana **18 euro**

fonduta di Parmigiano Reggiano e grattugiata di noce moscata

1,3,7

Gnocchetti di pane e prezzemolo **18 euro**

con cuore di vongole veraci e lupino, cicerchia e profumo di limone

1-3-4-13

Frittura mista di pesce e pescetti e verdure **22 euro**

con calamari, schille, mazzancolle, sarde e calamaretti, zucchine e carote

1-4-13-15

Pescato al gratin **25 euro**

selezione di pesce, crostacei e molluschi con panure alle erbe aromatiche

1-2-4-13-15

Filetto di manzo alla griglia **28 euro**

con pavè di patate e cardoncelli

7-15

Parmigiana d'estate **16 euro**

con bocconcini di mozzarella e datterini e scaglie di grana e rucola

7