



*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 SO<sub>2</sub> — 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

### **Giardiniera di mare 18 euro**

*con polpo, seppia, gamberi e cozze e giardiniera casereccia*

4,9,13

### **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 14 euro**

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

6

### **Cappesante scottate "Profumo di Oriente" 16 euro**

*vinaigrette allo zenzero e relish di pomodoro fresco*

4, 13, 15

### **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

### **Tagliolini allo scoglio 20 euro**

*con molluschi, crostacei e mitili in sugo rosso di canocchie*

1-2-3-4-9-13-15

### **Risotto Adriatico 20 euro**

*con molluschi*

1-2-4

### **Cappelletti Tricolore 16 euro**

*con burro d'erba cipollina, concassè di pomodoro, rucola e mandorle tostate*

1-3-7-8

### **Paccheri del Terrone 16 euro**

*con sugo rosso di datterini, olive, melanzane fritte, cacioricotta e 'nduja*

1-7-9

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

*con calamari, schille, mazzancolle, sarde e calamaretti, zucchini 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 patate arrostate, spinaci appassiti e salsa al vino rosso*

7-14-15

### **Parmigiana d'estate 16 euro**

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

7