

Ensaladas

Salicornia 1-2-4-9-13..... 15 euro
cuscús a la cúrcuma, verduras asadas, salicornia (espárrago de mar) y mariscos

Atenas 7..... 12 euro
tomates, pepinos, aceitunas, pimientos, queso feta, chips de cebolla, yogur y menta

Caesar 1-3-4-7-10..... 13 euro
lechuga romana, pollo, bacon, crutones, queso Grana Padano, salsa César

Clásica 3-4-7 ..... 12 euro
mezcla de hojas verdes, tomates, zanahorias, maíz, huevos duros, mozzarella y atún

Nizarda 3-4..... 14 euro
judías verdes, patatas cocidas, aceitunas, cebolla, huevos duros, atún, anchoas, tomates, cebolla

Entrantes y platos fríos

Pulpo a la plancha 4-12-15..... 18 euro
puré de habas secas, pimientos friggitielli y ensalada catalana

Burratina y panzanella de frisella 1-4-7-9..... 14 euro
anchoas del Mar Cantábrico

Flan de zanahoria "summertime" 3-7..... 14 euro
salsa de miso, remolacha a la 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 encurtidos caseros

Gambas "alla Rotonda" 1-2-3-4-7..... 16 euro
gambas en costra de panko y flores de calabacín en tempura, salsa sweet chili y yogur

Tártar de ternera piamontesa 9-11..... 18 euro
hummus de garbanzos, palomitas y encurtidos caseros

Primeros

Tagliolino allo scoglio 1-2-3-4-9-13-15 ..... 20 euro
tagliolini frescos con moluscos, crustáceos y mariscos en salsa roja de galeras

Cappelletti tricolore 1-3-7-8..... 16 euro
mantequilla de cebollino, concassé de tomate, rúcula y almendras tostadas

Paccheri "del terrone" 1-7-9 ..... 16 euro
salsa de tomate cherry y albahaca, aceitunas, berenjenas fritas, caciocotta y 'nduja

Risotto "Adriático" 2-4-7-9-13-14-15 ..... 20 euro
caldo rosado de galeras, almejas, mejillones y sepias pequeñas

Espaguetis con almejas 1-4-13 ..... 16 euro



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

Segundos

Fritura mixta de pescado y verduras

1-4-13-15 ..... 22 euro
calamares, gambas pequeñas, langostinos, sardinas, chipirones, calabacines y zanahorias

Pescado gratinado 1-2-4-13-15 ..... 25 euro
selección de pescados, crustáceos y moluscos con pan aromatizado

Pechuga de pollo fileteada 10..... 18 euro
patatas aplastadas, espinacas salteadas y aceite de mostaza

Brochetas mixtas de pescado 1-2-4-15 ..... 16 euro
de calamares y gambas con pan de hierbas aromáticas

Parmigiana de verano 7..... 16 euro

Guarniciones

Patatas asadas con sal de Cervia..... 6 euro
aromatizadas con romero

Judías verdes con aceite de oliva virgen extra..... 6 euro

Ensalada de verduras y hortalizas ..... 5 euro
mezcla de hojas verdes, zanahorias y tomates cherry

Pinzimonio 9..... 7 euro
verduras frescas con salsa para mojar

Calabacines fritos 1-2..... 5 euro

Patatas fritas ..... 5 euro

Menù infantil

Cappelletti con ragù 1-3-7-9-15 ..... 12 euro

Tagliatella con ragù 1-3-9-15 ..... 10 euro

Pasta con tomate 1-9 ..... 9 euro

Filete de pollo empanado 1-3..... 14 euro
con patatas fritas

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. apio 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 concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l 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.