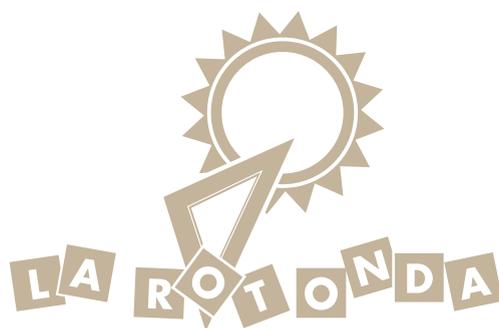




# *chef* MENÙ



LA ROTONDA

dal 1974

TI DIAMO IL BENVENUTO A LA ROTONDA!

DAL 1974 PORTIAMO IN TAVOLA IL MEGLIO DELLA CUCINA ITALIANA

# per iniziare

## STUZZICHERIE

### **24** STIGGHIOLA DI PIZZA € 12

Un'icona per iniziare la tua esperienza a La Rotonda!

Crocanti girelle ripiene di bacon, scalogno e prezzemolo, avvolte in un soffice pane pizza, condite con olio e.v.o., limone, pepe.



Stighiola di pizza

### **BON BON DI PATATE € 12**

Golosi saccottini di patate con cuore filante di formaggio, crudo di Parma 18 mesi, croccante panatura di mandorle, serviti con fonduta di formaggi.

### **24** GRISSINI DI PIZZA € 5

I deliziosi grissini di pizza all'olio di oliva, aromatizzati con origano e sale.

### **24** QUINTETTO CALDO € 10

Mozzarelline in carrozza, patatine\*, panelline\*, varietà di verdure pastellate\*, crocchette\*.

### **24** CUOR DI BUFALA ALL'ACCIUGA € 10

Medaglioni di bufala frita con cuore cremoso di acciughe e basilico.

### **24** MOZZARELLA IN CARROZZA € 8

Mozzarelline impanate e fritte, croccanti fuori, morbide dentro.

### **24** CARTOCCINA € 4

Friabile brioche piastrata con prosciutto cotto di alta qualità, fiordilatte campano, salsa rosa.



Grissini di pizza

ORARI CUCINA: 12.00/15.00 E 19.00/24.00

SERVIZIO 10%

# CROSTONI



Crostoni reali

## **24** CROSTONI REALI € 27

Degustazione di due tipologie di crostoni (6 pz):

- 3 pz. mousse di avocado con formaggio cremoso e menta, salmone affumicato, olio e.v.o., lime.
- 3 pz. salsa tonnata, tartare di gambero, petali di tartufo, olio e.v.o., scorza d'arancia.

## **24** CROSTONI MISTI (5 PZ.) € 16

Romana, Isolabella, salmone affumicato, Emilia, Bologna.

## **24** CROSTONI ALLA ROMANA (5 PZ.) € 12

Pomodoro, olio e.v.o., aglio, basilico, pepe, sale.

## **24** CROSTONI ISOLABELLA (5 PZ.) € 14

Pomodoro, aglio, olio e.v.o., mozzarella, olive taggiasche, sale, pepe e basilico.

## **24** CROSTONI AL SALMONE AFFUMICATO (5 PZ.) € 16

Crema di formaggi alle olive, salmone affumicato, olio e.v.o., prezzemolo.

## **24** CROSTONI EMILIA (5 PZ.) € 15

Crudo di Parma 18 mesi, stracciatella di burrata pugliese, pomodoro, olio e.v.o., aglio, basilico, pepe, sale.

## **24** CROSTONI BOLOGNA (5 PZ.) € 15

Crema di pistacchio, stracciatella di burrata pugliese, mortadella bolognese.

# GLI ANTIPASTI CLASSICI

## 24\* CRUDO DI PARMA € 14

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi servito con bufala campana.

## 24\* GRAN TAGLIERE € 22

Degustazione di salumi selezionati dai migliori produttori Italiani, burratine pugliesi, bufala campana servito con pane pizza.

## 24\* CAPRESE € 12

Mozzarella di bufala campana con varietà di pomodorini rossi e gialli, basilico fresco.

## 24\* BRESAOLA DELLA VALTELLINA € 14

Con rucola, scaglie di grana padano, olio e.v.o., limone.

## TORTINI BAVIERA € 14

Tortini di patate e asparagi con cuore di bufala serviti con fonduta di formaggi.

# GLI ANTIPASTI DI PESCE

## RIFLESSI DEL MARE (PER 2 PERSONE) € 50

Boccioli di salmone, ostriche, tartare di gamberi, spada affumicato, insalata di mare, orata, baccalà e gamberi in tempura.

## GRAN FRITTO MEDITERRANEO € 22

Calamari\*, gamberi, polpo, spigola, orata, pesce spada a tocchetti, zucchinette e melanzane a listarelle.

## 24\* INSALATA DI MARE - CLASSICA MA MAI BANALE! € 18

Calamari, gamberi, cozze, polpo, vongole e cannolicchio conditi con olio e.v.o., pepe, limone e prezzemolo.

## BUONE DENTRO, COZZE FUORI

Zuppa di cozze - servita con crostini caldi. € 16

Pepata di cozze - servita con limoni freschi delle nostre tenute. € 13

## OSTRICHE FRANCESI (5 PZ.) € 20

Special de Bretagne.

## 24\* BOCCIOLI DI SALMONE € 18

Salmone affumicato con cuore di bufala campana su letto di arance, pistacchi tostati e valeriana.

## SAUTÉ DI VONGOLE VERACI € 20

Rosolate in padella a fuoco vivo con olio e.v.o., aglio e prezzemolo, servite con crostini caldi.

## 24\* RIVIERA IMPERIALE € 22

Ostrica, salmone e spada affumicati, tartare di salmone e di gambero, gamberetti in salsa rosa, insalata di mare, olio evo, limone e prezzemolo.

## GAMBERI IN TEMPURA (5 PZ) € 25

Panatura croccante al panko, serviti con salsa teriyaki, senape al miele e maionese al lime.



Riflessi del mare



Gamberi in tempura

24\* PIATTI SERVITI A TUTTE LE ORE

\*PRODOTTI ACQUISTATI SURGELATI O SE NECESSARIO ABBATTUTI IN LOCO

# per continuare I PRIMI PIATTI



Busiate cinque terre

## ❖ BUSIATE CINQUE TERRE € 28

Con astice, gamberi, vongole, cozze, ricci e pomodorini.

## PACCHERI PANTELLERIA € 24

**Un esplosione di sapori tutti locali!**

Tonno, ricciola, gamberi, capperi, olive taggiasche, pomodorini rossi, melanzane e pangrattato con acciughe e origano.

## ❖ FETTUCCINE ALL'ASTICE € 26

Servite con mezzo astice, pomodorini rossi, panna (a richiesta senza panna).

## ❖ RAVIOLI SANREMO € 20

Pasta ripiena di cernia con gamberi rossi di Mazara\*, pesto di zucchine e mandorle, crema di crostacei.

## PACCHERI PADOVANELLE € 18

Ragù bianco con porcini, prosciutto crudo e scaglie di grana padano.

## ❖ SPAGHETTI FRESCHI SORRENTO € 22

Con cannolicchi, vongole, cozze, gamberi rossi e bianchi\*, calamari\*, pomodoro.

## SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA € 22

Con tartare di gambero rosso di Mazara.

## CASERECCE DUCALI € 18

Con speck, gamberi, radicchio, panna, pangrattato tostato.

## ❖ SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 20

Serviti con scorza di limone e saporito pangrattato alla bottarga.

## FETTUCCINE ALLA NORMA € 16

Con salsa di pomodoro, ricotta salata, melanzane, basilico.

## ❖ RISOTTO PANTESCO € 20

Mantecato con gamberi\*, capperi, pistacchi tostati, burratina pugliese, scorza di lime.

## GARGANELLI ALLA FRANCESCANA € 16

Con ragù, prosciutto cotto, funghi, melanzane, panna, parmigiano.

## TORTELLINI ALLA CASANOVA € 16

Pasta ripiena con panna, prosciutto cotto, funghi, parmigiano.

# per continuare I SECONDI DI CARNE

## **IL MEGLIO DELL'IRLANDA € 40**

### **Tomahawk alla griglia scaloppata**

La tipica costata di manzo a forma d'ascia servita con stick di patate, funghi porcini al rosmarino (1 kg circa).

## **STINCO UBRIACO € 30**

Stinco di maiale alla birra cotto a bassa temperatura servito con funghi porcini e patate al forno con bacon.

## **CUBE ROLL ALLA GRIGLIA "ARGENTINA ALTA QUALITÀ" € 30**

Cuore di costata senz'osso servita con stick di patate e insalatina.

## **TAGLIATA LOCARNO € 24**

Tagliata di manzo servita con rucola, pomodorini rossi, scaglie di grana padano e salsa francese servita a parte.

## **BIG HAMBURGER AMBURGO € 20**

300 gr di carne di scottona, cipolla croccante, pomodoro, patatine fritte, servito con salsa bbq e salsa francese servite a parte.

## **24 BIG COTOLETTA € 18**

Cotoletta di vitello alla milanese con panatura croccante, patate fritte, insalatina di valeriana e mais.

## **24 PETTO DI POLLO € 16**

Pollo bio 100% italiano ai ferri o panato servito con stick di patate ed insalatina.

## **24 COTOLETTA DI POLLO € 16**

Pollo bio 100% italiano servita con patatine fritte.

## **24 FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 24**

Servito con stick di patate ed insalatina.

## **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 26**

Servito con una crema al pepe verde e panna.

## **24 CONTROFILETTO DI MANZO € 20**

Ai ferri o panato, servito con stick di patate ed insalatina.

# I SECONDI DI PESCE



Oltremare

## MOSAICO DI PESCE € 28

Misto di pesce panato: trancio di spada, treccia di spigola, gamberoni, calamari, insalatina e stick di patate.

## OLTREMARE € 28

Filetto di orata con panatura croccante, polpo grigliato, gamberoni serviti su vellutata di patate e zucca con semi misti croccanti e stick di patate.

## TAGLIATA DI TONNO € 28

In crosta di pistacchio servita con escalivada di verdure e riso basmati.

## SALMONE VIAGGIATORE € 26

Trancio di salmone grigliato in crosta di semi misti, servito con escalivada di verdure, riso basmati e salsa francese.

## INVOLTINI DI PESCE SPADA € 22

Fagottini ripieni di morbido pangrattato, aromatizzati con cipollotto, menta, scorzetta di arancia, caciocavallo, uvetta e pinoli siciliani, serviti con stick di patate ed insalatina.

## FRITTURA DI CALAMARI\* € 18

## <sup>24</sup> TRANCETTI DI PESCE AI FERRI O PANATO € 24

Ricciola, pesce spada o salmone (secondo disponibilità), serviti con stick di patate ed insalatina.

## GRAN FRITTO MEDITERRANEO € 22

Calamari\*, gamberi, polpo, spigola, orata, pesce spada a tocchetti, zucchinette e melanzane a listarelle.

# I CONTORNI

## VERDURE GRIGLIATE € 12

Varietà di verdure miste dell'orto con patate al forno, servite con olio, limone.

## <sup>24</sup> MISTA € 5

L'insalata mista con lattuga, radicchio, varietà di pomodorini rossi e gialli.

## <sup>24</sup> LEGGERA € 6

l'insalata di pomodorini, olive nere e basilico.

## <sup>24</sup> PATATINE\* FRITTE € 4

## PATATE AL FORNO € 5

## STICK DI PATATE € 5

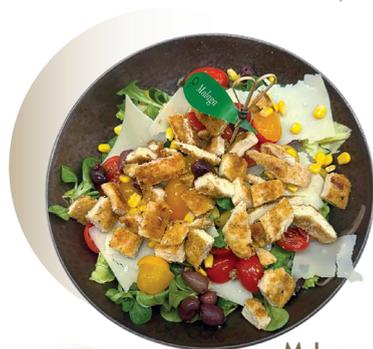
Patate a listarelle cotte al forno.

## ESCALIVADA DI VERDURE € 9

Piatto tradizionale della cucina spagnola a base di verdure miste cotte a bassa temperatura.

# LE INSALATE

## le gustose con pollo



Malaga

LA PIÙ  
SCELTA

### 24\* MALAGA € 13

Lattuga romana, misticanza, valeriana, scaglie di grana padano, varietà di pomodorini rossi e gialli, mais, olive nere, straccetti di pollo panato bio 100% italiano.

### 24\* FLORIDA € 13

Lattuga romana, misticanza, valeriana, straccetti di pollo grigliato bio 100% italiano, bacon croccante, scaglie di grana padano, salsa yogurt.

### 24\* MARSIGLIA € 13

Lattuga romana, misticanza, valeriana, bacon croccante, scaglie di grana padano, straccetti di pollo panato bio 100% italiano, salsa yogurt.

### 24\* FRANCESE € 13

Lattuga romana, misticanza, valeriana, scaglie di grana padano, varietà di pomodorini rossi e gialli, mais, olive nere, straccetti di pollo grigliato bio 100% italiano.

### 24\* VALENCIA € 14

Lattuga romana, misticanza, valeriana, straccetti di pollo grigliato bio 100% italiano, avocado, mais, scaglie di grana padano, mandorle tostate.

## *le saporite con tonno*

### **24<sup>h</sup> ISOLANA € 15**

Lattuga romana, misticanza, valeriana, varietà di pomodorini rossi e gialli, mais, mozzarelline, funghi sott'olio, tonno sott'olio di Aspra alta qualità.

### **24<sup>h</sup> SIVIGLIA € 15**

Lattuga romana, misticanza, valeriana, scaglie di grana padano, mozzarelline, varietà di pomodorini rossi e gialli, olive, mais, tonno sott'olio di Aspra, glassa di aceto balsamico.

## *le deliziose con salmone*

### **24<sup>h</sup> CANADESE € 16**

Lattuga romana, misticanza, valeriana, mais, salmone affumicato, mozzarella di bufala campana, salsa yogurt.

### **24<sup>h</sup> DANESE € 16**

Lattuga romana, misticanza, valeriana, avocado, salmone affumicato, gamberetti, pistacchi tostati.

# Le nostre pizze cotte a legna

## LE SFIZIOSE



### SINFONIA € 16

Mozzarella di bufala campana, salmone e spada affumicati, burratina pugliese, valeriana, pomodorini gialli.

**Bordo farcito con philadelphia.**



### SFILATINO € 13

Mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto top alta qualità, pomodorini datterino rossi, philadelphia, pomodoro e semi di sesamo.



### MAGNIFICA € 16

Pomodoro, fiordilatte campano, gamberetti, salmone affumicato, pesto di pistacchio, origano.



### SUBLIME € 13

pomodoro, mozzarella di bufala campana, melanzane al forno, funghi porcini trifolati, basilico, origano.

**Bordo farcito con philadelphia.**



### **CORNICE € 13**

Pomodoro, fiordilatte campano, fonduta di formaggi.

Completata dopo la cottura con girelle di prosciutto cotto e philadelphia, pomodorini datterino rossi, rucola.

**Bordo ripieno di prosciutto cotto top alta qualità.**



### **BRIOSIA € 13**

Fiordilatte campano, mortadella bolognese, pesto di pistacchio.

**Bordo farcito con philadelphia.**



### **MELODIA € 14**

Mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi, prosciutto cotto top alta qualità, burratina pugliese, valeriana, pomodorini datterino rossi.

**Bordo farcito con philadelphia.**



### **PUGLIESE € 13**

Mozzarella di bufala campana, salsiccia, philadelphia, friarielli.

**Bordo farcito con friarelli aromatizzati.**

# LE ROSSE

## le nostre pizze cotte a legna

### **NAPOLI € 9**

Pomodoro, fiordilatte campano, filetti di acciughe sott'olio, origano.

### **ROMANA € 10**

Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, origano.

### **QUATTRO GUSTI € 12**

Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi freschi, würstel, origano.

### **CAPRICCIOSA € 13**

Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi freschi, salame piccante calabrese, olive taggiasche, würstel, origano.

### **DIAVOLA € 10**

Pomodoro, fiordilatte campano, salame piccante calabrese, origano.

### **VEGETARIANA € 10**

Pomodoro, fiordilatte campano, funghi freschi, radicchio, melanzane, peperoni, origano.

### **PICCANTE € 12**

Pomodoro, fiordilatte campano, salsiccia, salame piccante calabrese, peperoni, origano.

### **EMILIANA € 13**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, emmentaler, crudo di Parma 18 mesi, origano.

### **ABRUZZESE € 13**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche, filetti di acciughe sott'olio, origano, prosciutto cotto top alta qualità.

### **PATATOSA € 10**

Pomodoro, fiordilatte campano, patatine fritte\*, origano.

### **PARMIGIANA € 11**

Pomodoro, fiordilatte campano, melanzane al forno, parmigiano reggiano, origano, basilico.

### **ROMAGNOLA € 14**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi, rucola, scaglie di grana padano, origano.

### **LINDA € 14**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, funghi porcini, origano, prosciutto cotto top alta qualità.

### **ALESSANDRA € 14**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, funghi freschi, scaglie di grana padano, bresaola della Valtellina, origano.

### **PROFUMO DI SCOZIA € 16**

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, salmone affumicato, origano.

### **NOSTROMO € 14**

Pomodoro, fiordilatte campano, tonno sott'olio di Aspra alta qualità, cipolla, olive taggiasche, origano.

### **MARGHERITA € 8**

Pomodoro, fiordilatte campano, origano.

### **CALZONE CLASSICO € 10**

Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, olio e.v.o.

# le nostre pizze cotte a legna

## LE BIANCHE

### IMPASTO GLUTEN FREE (aggiunzione € 2)

La nostra farina Gluten Free è costituita da un blend di farine senza glutine quali amido di frumento deglutinato, amido di mais, farina di riso e addensanti (e464). È corretto specificare che la pizza senza glutine viene cotta nello stesso forno in utilizzo per gli altri impasti adoperando la propria teglia e cercando di garantire un grado di bassa contaminazione.

### IMPASTO KAMUT (aggiunzione € 2)

La farina di grano khorasan comunemente conosciuta come Kamut è caratterizzata dal poco apporto di carboidrati e da un notevole apporto proteico, 100% biologica, rende la pizza soffice, morbida e facilmente digeribile. Ricca di sali minerali e fibre, garantisce un basso contenuto glicemico.

### VALTELLINA € 13

Mozzarella di bufala campana, speck Alto Adige, scaglie di grana padano.

### LIGURE € 12

Mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi e gialli confit, basilico, olio e.v.o.

### GEMMA € 14

Mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi e gialli confit, prosciutto crudo Parma 18 mesi, burratina pugliese, basilico.

### QUATTRO FORMAGGI € 11

Fiordilatte campano, emmentaler, provola piccante, gorgonzola.

### CAMPANA € 13

Mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi.

### ALESSIA € 14

Fiordilatte campano, crudo di Parma 18 mesi, pesto di pistacchio, scaglie di grana padano.

## LE PIZZE FRITTE

### POKER DI TRIANGOLI € 16

Triangoli ripieni di fiordilatte campano completati all'uscita con:

- mortadella bolognese, pesto di pistacchio
- crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana padano, rucola, pomodorini datterino rossi
- salmone affumicato, fette di limone, olio e limone
- prosciutto cotto alta qualità, spianata romana, farcita con philadelphia.



Poker di triangoli

### FOCACCINO PARMA € 13

Ripieno di fiordilatte campano, completato all'uscita con crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana padano, rucola, pomodorini datterino rossi.

### FOCACCINO ROMAGNA € 13

Ripieno di fiordilatte campano, completato all'uscita con mortadella bolognese ai pistacchi, burratina pugliese, pesto di pistacchio.

# la paninoteca



California

## CALIFORNIA € 9

Hamburger da 200gr, cheddar, pomodoro, cipolla croccante, bacon, lattuga, salsa barbecue, maionese.

## SFIZIOSI DI POLLO



New York

## LOS ANGELES € 8

Petto di pollo panato bio 100% italiano, cheddar, bacon, insalatina, salsa barbecue.

## LAS VEGAS € 8

Petto di pollo panato bio 100% italiano, emmentaler, zucchine grigliate, radicchio, maionese.

## SAN DIEGO € 9

Hamburger di pollo bio 100% italiano, mozzarella di bufala, bacon, scaglie di grana padano, pesto di pistacchio.

## NEW YORK € 8

Hamburger di pollo bio 100% italiano, pomodoro, cheddar, bacon, cipolla croccante, lattuga, salsa rosa.

## GLI HAMBURGER "ALTA QUALITÀ SCOTTONA"

### ARIZONA € 9

Hamburger da 200 gr, emmentaler, zucchine grigliate, funghi freschi, speck Alto Adige, senape.

### COLORADO € 9

Hamburger da 200 gr, fiordilatte campano, pomodoro, scaglie di grana padano, rucola, salsa yogurt.

### TEXAS € 9

Hamburger da 200 gr, cheddar, salame piccante, scaglie di grana padano, cipolla croccante, tomato, tabasco.

## I BURGER VEGETARIANI



San Paolo

### SAN PAOLO € 7

Burger di verdure, sottiletta, radicchio, funghi freschi, rucola, salsa yogurt.

### RIO GRANDE € 7

Burger di verdure, cheddar, insalatina, zucchine grigliate, pomodoro, salsa barbecue, maionese.

# I PANINI

## **PRINCIPE € 9**

Salmone affumicato, mozzarella di bufala campana, pesto di pistacchio.

## **SUPERBO € 8**

Salmone affumicato, insalatina verde, olio e.v.o., pepe.

## **GUSTOSO € 7**

Mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto Alta Qualità, scaglie di grana padano, salsa rosa.

## **LA ROTONDA € 7**

Fiordilatte campano, crudo di Parma 18 mesi, pomodoro, maionese, sale e pepe.

## **VISPO € 7**

Fiordilatte campano, prosciutto cotto, würstel, salsa rosa.

## **CARTOCCIO € 6**

Fiordilatte campano, prosciutto cotto, salsa rosa.

## **BOSCHETTO € 8**

Salsiccia, bacon, mozzarella di bufala campana, pesto di pistacchio.

## **FORLÌ € 7**

Fiordilatte campano, emmentaler, salame piccante calabrese, funghi freschi, scaglie di grana padano, salsa rosa.

## **REGINA € 7**

Bresaola della Valtellina, scaglie di grana padano, rucola, olio e.v.o., limone, sale e pepe.

## **PRIMAVERA € 6**

Fiordilatte campano, pomodoro, lattuga, olio e.v.o., sale e pepe.

## **BUFALINO € 7**

Mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana padano, rucola, salsa rosa.



Principe

# beverage

## LE BIRRE ALLA SPINA



### CARLSBERG PILSNER BIONDA

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

CARLSBERG  
giallo paglierino  
rotondo, sentori di cereali  
carni, pizza e pesce  
5,0 %

cl 25 € 4

cl 50 € 6



### GRIMBERGEN BIANCA

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

GRIMBERGEN  
giallo opalescente  
rotondo, non amaro  
pesce, pizza e carni bianche  
6,0 %

cl 25 € 4

cl 50 € 6



### GRIMBERGEN ROSSA

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

GRIMBERGEN  
ambrato limpido  
strutturato, frutta secca  
pizza e carni alla griglia  
6,5 %

cl 25 € 4

cl 50 € 6

## LE BIRRE DELLA NOSTRA SELEZIONE

### TRISKELE (CL 75) € 12

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
pizza  
grad. alcolica

BIRRA DEI VESPRI  
arancio  
fruttata  
affumicati, frutti mare,  
5,5%

### SCISCIRÌ (CL 75) € 12

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

BIRRA DEI VESPRI  
arancio  
fruttata  
affumicati, pizza  
8,5%

### LAVIKA (CL 75) € 12

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

BIRRA DEI VESPRI  
ambrato  
amaro  
carni rosse  
6,5%

**LE BIRRE NON INCLUDONO IL SERVIZIO DI TAGLIERI E STUZZICHINI  
CHE VENGONO SERVITI SOLO SU RICHIESTA**

**a tutte le ore: stuzzichini e salatini € 3**

**dalle 18.00 alle 20.00: tagliere piccolo € 3 - tagliere grande € 5**

# LE BIRRE CLASSICHE

**MESSINA CRISTALLI DI SALE € 5**

Bionda - cl. 33.

**MESSINA GIALLA € 4,5**

Bionda - cl. 33.

**ICHNUSA NON FILTRATA € 5**

Bionda - cl. 33.

**MORETTI BAFFO D'ORO € 4,5**

Bionda - cl. 33.

**HEINEKEN € 4,5**

Bionda - cl. 33.

**CERES € 5**

Bionda, rossa - cl. 33.

**TENNENT'S SUPER € 5**

Bionda - cl. 33.

**CHIMAY TAPPO ROSSO € 6**

Rossa - cl. 33.

**CHIMAY TAPPO BLU € 6**

Scura - cl. 33.

**CORONA € 5**

Bionda - cl. 33.

**PORETTI 4 LUPPOLI - ANALCOLICA € 4**

Bionda - cl. 33.

**PORETTI 4 LUPPOLI - SENZA GLUTINE € 4**

Bionda - cl. 33.

# LE BIBITE

**ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE € 3**

cl. 75.

**ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE € 1,6**

cl. 50.

**ACQUA SAN BENEDETTO FRIZZANTE € 3**

cl. 75.

**ACQUA SAN BENEDETTO FRIZZANTE € 1,6**

cl. 50.

**FERRARELLE € 3**

cl. 70.

**ESTATHÉ € 3**

Pesca o limone.

**COCA COLA € 3**

cl. 33.

**COCA COLA ZERO € 3**

cl. 33.

**FANTA € 3**

cl. 33.

**SPRITE € 3**

cl. 33.

**CHINOTTO SAN PELLEGRINO € 3**

cl. 33.

**LE BIRRE NON INCLUDONO IL SERVIZIO DI TAGLIERI E STUZZICHINI  
CHE VENGONO SERVITI SOLO SU RICHIESTA**

a tutte le ore: stuzzichini e salatini € 3

dalle 18.00 alle 20.00: tagliere piccolo € 3 - tagliere grande € 5

# BOLLICINE

## MOET & CHANDON

**Moet Champagne Imperial Brut AOC** 🏆  
Pinot noir, Pinot Meunier Chardonnay. € 70

## VEUVE CLICQUOT

**Champagne Yellow Labe AOC**  
Pinot noir, Pinot Meunier Chardonnay. € 80

## ALSACE WILLM

**Cremant D'Alsace Brut Reserve** € 27  
Pinot blanc, Auxerrois.

**Cremant D'Alsace Brut Rosè** € 32  
Pinot Noir.

## FIRRIATO

**Gaudensius Etna DOC Brut (Metodo Classico)** 🏆 € 35  
Nerello Mascalese.

## DUCA DI SALAPARUTA

**Duca Nero Extra Brut (Metodo Charmant)** € 22  
Millesimato, Pinot nero.

**Guttilla Brut (Metodo Charmant)** € 22  
Chardonnay, Grecanico.

**Guttilla Brut Rosato (Metodo Charmant)** € 22  
Frappato.

## VALDO

**Spumante Moscato Dolce** € 22  
Glera.

	BOTTIGLIA	CALICE
<b>Prosecco DOCG Valdobbiene Brut</b>	€ 22	€ 6

# I BIANCHI D'ITALIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE  
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA  
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

	BOTTIGLIA	CALICE		BOTTIGLIA	CALICE
<b>CERAUDO</b>			<b>KELLER VALLER ISARCO</b>		
<b>Petelia</b>	€ 27	€ 8	<b>Gewurztraminer</b>	€ 22	€ 7
Calabria IGT			Alto Adige Valle di Isarco DOC.		
Greco, Munionico.			<b>Sauvignon</b> 🏆	€ 22	€ 7
<b>CONTE D'ATTIMIS MANIAGO</b>			Alto Adige Valle di Isarco DOC.		
<b>Friulano</b>	€ 26	€ 8	<b>Pinot grigio</b>	€ 22	€ 7
Friuli Colli Orientali DOC			Alto Adige Valle di Isarco DOC.		
Friulano.			<b>Chardonnay</b>	€ 22	€ 7
<b>Ribolla gialla</b>	€ 26	€ 8	Alto Adige Valle di Isarco DOC.		
Friuli Colli Orientali DOC			<b>QUINTODECIMO</b>		
Ribolla gialla.			<b>Via del campo</b>	€ 55	€ 16
<b>Malvasia</b>	€ 27	€ 8	Campania DOC		
Friuli Colli Orientali DOC			Falanghina, Irpina.		
Malvasia.					

**I VINI IN BOTTIGLIA NON INCLUDONO IL SERVIZIO DI TAGLIERI E STUZZICHINI  
CHE VENGONO SERVITI SOLO SU RICHIESTA**

a tutte le ore: stuzzichini e salatini € 3 / dalle 18.00 alle 20.00: tagliere piccolo € 3 - tagliere grande € 5

# I BIANCHI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE  
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA  
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

	BOTTIGLIA	CALICE		BOTTIGLIA	CALICE
<b>BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO</b>			<b>FIRRIATO</b>		
<b>Laluci</b> 🏆	€ 25	€ 8	<b>Charme</b>	€ 22	€ 7
Sicilia DOC			Terre Siciliane IGT - Frizzante		
Grillo.			Blend di vitigni autoctoni.		
<b>CURATOLO ARINI</b>			<b>Altavilla della corte</b>	€ 20	€ 7
<b>Inzolia</b>	€ 20	€ 7	Sicilia DOC		
Terre Siciliane IGP			Grillo.		
Inzolia.			<b>Sant'Agostino</b>	€ 24	€ 8
<b>Gagliardetta</b>	€ 25	€ 8	Terre Siciliane IGT		
Sicilia DOC			Catarratto, Chardonnay.		
Zibibbo.			<b>Bayamore</b> 🏆	€ 22	€ 7
<b>CUSUMANO</b>			Terre Siciliane IGT		
<b>Angimbé</b> 🏆	€ 20	€ 7	Inzolia, Grillo, Viognier.		
Terre Siciliane IGT			<b>GORGHI TONDI</b>		
Chardonnay, Sauvignon blanc.			<b>Babbio</b> 🌱	€ 22	€ 7
<b>DUCA DI SALAPARUTA</b>			Terre Siciliane IGP - Frizzante		
<b>Chardonnay</b>	€ 18	€ 7	Zibibbo, Damaschino.		
Sicilia DOC			<b>MILAZZO</b>		
Chardonnay.			<b>Bianco di Nera</b> 🌱	€ 24	€ 8
<b>Kados</b> 🏆	€ 20	€ 7	Frizzante		
Sicilia DOC			Nerello cappuccio, Chardonnay, Inzolia.		
Grillo.			<b>Maria Costanza</b> 🌱	€ 26	€ 8
<b>Colomba Platino</b>	€ 20	€ 7	Sicilia DOP		
Terre Siciliane IGT			Inzolia, Chardonnay.		
Inzolia.			<b>Selezione di famiglia</b> 🌱	€ 40	€ 12
<b>Sentiero del vento</b>	€ 20	€ 7	Bianco Superiore - Sicilia DOP		
Terre Siciliane IGT			Chardonnay.		
Vermentino.			<b>TASCA D'ALMERITA</b>		
<b>Bianca di Valguarnera</b> 🏆	€ 45	€ 14	<b>Regaleali</b>	€ 18	€ 7
Terre Siciliane IGT			Sicilia DOC		
Inzolia.			Inzolia, Catarratto, Grecanico, Chardonnay.		
<b>FINA</b>			<b>Cavallo delle fate</b> 🏆	€ 20	€ 7
<b>Kiké</b> 🏆	€ 20	€ 7	Sicilia DOC		
Terre Siciliane IGT			Grillo.		
Traminer aromatico, Sauvignon blanc.			<b>Leone d'Almerita</b>	€ 24	€ 8
<b>Kebrilla</b>	€ 20	€ 7	Terre Siciliane IGT		
Sicilia DOC			Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon,		
Grillo.			Traminer Aromatico, Moscato.		
<b>Taif</b> 🏆	€ 20	€ 7	<b>Nozze d'Oro</b>	€ 35	€ 10
Terre Siciliane IGT			Sicilia DOC		
Zibibbo.			Inzolia, Sauvignon Blanc.		
<b>FLORIO</b>			<b>TENUTE NICOSIA</b>		
<b>Vino Florio</b>	€ 24	€ 8	<b>Lenza di Munti</b> 🏆	€ 28	€ 9
Non filtrato			Etna Bianco DOC		
Grillo.			Carricante, Catarratto.		

# I ROSATI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE  
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA  
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

## FIRRIATO

### Charme Rosè

Terre Siciliane IGT - frizzante  
Blend di vitigni autoctoni.

BOTTIGLIA CALICE

€ 22 € 7

## TASCA D'ALMERITA

### Madame Rosè

Sicilia DOC  
Syrah.

€ 20 € 7

## TENUTE NICOSIA

### Lenza di Munti Rosè

Etna rosato DOC  
Nerello Mascalese.

BOTTIGLIA CALICE

€ 28 € 9

# I ROSSI D'ITALIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE  
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA  
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

## CERAUDO

### Nanà

Calabria IGT  
Gaglioppo, Magliocco.

BOTTIGLIA CALICE

€ 27 € 8

## CONTE D'ATTIMIS MANIAGO

### Merlot

Friuli Colli Orientali DOC  
Merlot.

€ 27 € 8

## KELLER VALLER ISARCO

### Pinot Nero

Alto Adige Valle di Isarco DOC.

€ 22 € 7

## QUINTODECIMO

### Terre d'Eclano

Campania  
Irpinia DOC  
Agliano.

€ 70 € 18

## TENUTA DI ARCENO

### Chianti

Toscana  
Classico DOC.

BOTTIGLIA CALICE

€ 26 € 8

## ZENATO

### Amarone della Valpolicella DOCG. 🌟

Veneto  
Corvina, Rondinella, Oseleta, croatina.

€ 60 € 16

### Ripassa 🌟

Valpolicella Superiore DOC  
Veneto  
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.

€ 32 € 10

### Valpolicella

Classico Superiore DOC  
Veneto  
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.

€ 26 € 8

# I ROSSI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE  
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA  
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

	BOTTIGLIA	CALICE
<b>BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO</b> <b>Adenzia</b> 🏆 Sicilia DOC Nero d'Avola, Syrah.	€ 25	€ 8
<b>CURATOLO ARINI</b> <b>Sciarra Soprana</b> Sicilia DOC Nero d'Avola - Riserva.	€ 27	€ 8
<b>DUCA DI SALAPARUTA</b> <b>Frappato</b> Sicilia DOC Frappato.	€ 18	€ 7
<b>Passo delle Mule</b> 🏆 Terre Siciliane IGT Nero d'Avola.	€ 20	€ 7
<b>Lavico</b> Etna DOC Nerello Mascalese.	€ 24	€ 8
<b>Duca Enrico</b> 🏆 Sicilia DOP Nero d'Avola.	€ 70	€ 18
<b>FIRRIATO</b> <b>Altavilla della Corte</b> Terre Siciliane IGT Cabernet Sauvignon.	€ 20	€ 7
<b>Bayamore</b> 🏆 Terre Siciliane IGT Syrah, Merlot, Frappato.	€ 22	€ 7
<b>Sant'Agostino</b> 🏆 Terre Siciliane IGT Nero d'avola, Syrah.	€ 24	€ 8

	BOTTIGLIA	CALICE
<b>MILAZZO</b> <b>Maria Costanza</b> 🌱 Sicilia DOP Nero d'Avola.	€ 38	€ 12
<b>TASCA D'ALMERITA</b> <b>Lamuri</b> 🏆 Sicilia DOC Nero d'Avola.	€ 22	€ 7
<b>Cygnus</b> Sicilia DOC Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola.	€ 28	€ 9
<b>Vigna S. Francesco</b> 🏆 Sicilia DOC Cabernet Sauvignon.	€ 50	€ 14
<b>Rosso del Conte</b> 🏆 Conte di Sclafani DOC Nero d'avola, Perricone.	€ 60	€ 16

I VINI IN BOTTIGLIA NON INCLUDONO IL SERVIZIO DI TAGLIERI E STUZZICHINI  
CHE VENGONO SERVITI SOLO SU RICHIESTA

a tutte le ore: stuzzichini e salatini € 3 / dalle 18.00 alle 20.00: tagliere piccolo € 3 - tagliere grande € 5

# I VINI DA DESSERT

## CURATOLO ARINI

Marsala superiore dolce DOC.

## DONNAFUGATA

Ben - Rye 🍷

Passito di Pantelleria.

## DUCA DI SALAPARUTA

Ala Liquorvino Amarascato.

## FLORIO

Marsala Superiore dolce.

Passito di Pantelleria DOC.

## NICOSIA

Balanubi Malvasia

Terre Siciliane IGT.

FLÛTE

€ 6

€ 8

€ 8

€ 6

€ 6

€ 6





**PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE  
RIGUARDANTI GLI ALLERGENI  
CHIEDERE L'ELENCO COMPLETO  
AL PERSONALE DI SALA**

Servizio 10%

Copyright® 2025 La Rotonda. Tutti i diritti riservati.

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma e per qualsiasi scopo. Ogni violazione sarà perseguita a termini di legge.



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



[larotondacasteldaccia.it](http://larotondacasteldaccia.it)