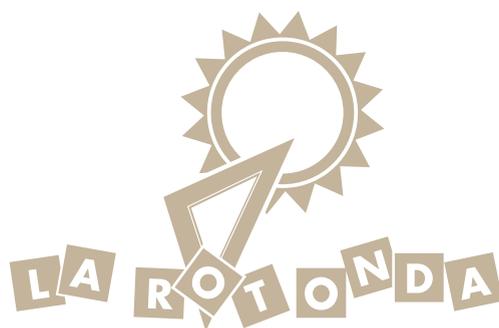


ASPORTO

*chef* MENÙ



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 € 10

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.



Stigghiola di pizza

### **BON BON DI PATATE € 10**

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 € 4

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

### **24** QUINTETTO CALDO € 7

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

### **24** CUOR DI BUFALA ALL'ACCIUGA € 8

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

### **24** MOZZARELLA IN CARROZZA € 6

Mozzarelline impanate e fritte, croccanti fuori, morbide dentro.

### **24** CARTOCCINA € 3

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

# 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.) € 13

Romana, Isolabella, salmone affumicato, Emilia, Bologna.

## **24** CROSTONI ALLA ROMANA (5 PZ.) € 9

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

## **24** CROSTONI ISOLABELLA (5 PZ.) € 11

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

## **24** CROSTONI AL SALMONE AFFUMICATO (5 PZ.) € 13

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

## **24** CROSTONI EMILIA (5 PZ.) € 11

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

## **24** CROSTONI BOLOGNA (5 PZ.) € 11

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

# GLI ANTIPASTI CLASSICI

## 24\* CRUDO DI PARMA € 9

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

## 24\* GRAN TAGLIERE € 18

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

## 24\* CAPRESE € 10

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

## 24\* BRESAOLA DELLA VALTELLINA € 13

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

## TORTINI BAVIERA € 12

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

# GLI ANTIPASTI DI PESCE

## GRAN FRITTO MEDITERRANEO € 18

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

## 24\* INSALATA DI MARE - CLASSICA MA MAI BANALE! € 15

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. € 13

Pepata di cozze - servita con limoni freschi delle nostre tenute. € 11

## OSTRICHE FRANCESI (5 PZ.) € 15

Special de Bretagne.

## 24\* BOCCIOLI DI SALMONE € 16

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

## SAUTÉ DI VONGOLE VERACI € 16

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

## 24\* RIVIERA IMPERIALE € 20

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) € 22

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



Gamberi in tempura

# per continuare I PRIMI PIATTI



Busiate cinque terre

## ❖ BUSIATE CINQUE TERRE € 20

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

## PACCHERI PANTELLERIA € 16

**Un esplosione di sapori tutti locali!**

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

## ❖ FETTUCCINE ALL'ASTICE € 20

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

## ❖ RAVIOLI SANREMO € 15

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

## PACCHERI PADOVANELLE € 14

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

## ❖ SPAGHETTI FRESCHI SORRENTO € 16

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

## SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA € 16

Con tartare di gambero rosso di Mazara.

## CASERECCE DUCALI € 14

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

## ❖ SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 16

Serviti con scorza di limone e saporito pangrattato alla bottarga.

## FETTUCCINE ALLA NORMA € 11

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

## ❖ RISOTTO PANTESCO € 16

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

## GARGANELLI ALLA FRANCESCANA € 11

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

## TORTELLINI ALLA CASANOVA € 11

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

PRIMI RIDOTTI -30% | PRIMI BIG +30%

ORARI CUCINA: 12.00/15.00 E 19.00/24.00

❖ QUESTI PRIMI CONTENGONO AGLIO

# per continuare I SECONDI DI CARNE

## **IL MEGLIO DELL'IRLANDA € 35**

### **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 € 25**

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" € 24**

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

## **TAGLIATA LOCARNO € 18**

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

## **BIG HAMBURGER AMBURGO € 16**

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

## **24h BIG COTOLETTA € 16**

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

## **24h PETTO DI POLLO € 12**

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

## **24h COTOLETTA DI POLLO € 12**

Pollo bio 100% italiano servita con patatine fritte.

## **24h FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 16**

Servito con stick di patate ed insalatina.

## **FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 18**

Servito con una crema al pepe verde e panna.

## **24h CONTROFILETTO DI MANZO € 12**

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

# I SECONDI DI PESCE



Oltremare

## MOSAICO DI PESCE € 20

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

## OLTREMARE € 20

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 € 20

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

## SALMONE VIAGGIATORE € 20

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

## INVOLTINI DI PESCE SPADA € 18

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\* € 15

## <sup>24</sup> TRANCETTI DI PESCE AI FERRI O PANATO € 18

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

## GRAN FRITTO MEDITERRANEO € 18

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

# I CONTORNI

## VERDURE GRIGLIATE € 9

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

## <sup>24</sup> MISTA € 3,5

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

## <sup>24</sup> LEGGERA € 4,5

l'insalata di pomodorini, olive nere e basilico.

## <sup>24</sup> PATATINE\* FRITTE € 3

## PATATE AL FORNO € 3,5

## STICK DI PATATE € 3,5

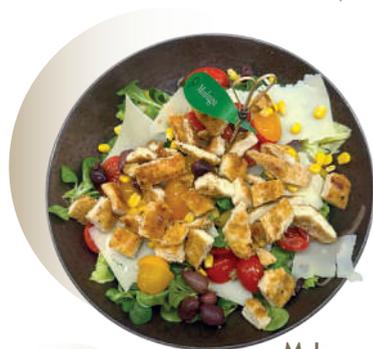
Patate a listarelle cotte al forno.

## ESCALIVADA DI VERDURE € 7

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 € 11

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 € 11

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

### 24\* MARSIGLIA € 11

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

### 24\* FRANCESE € 11

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 € 12

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 € 13**

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 € 13**

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 € 14**

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

### **24<sup>h</sup> DANESE € 14**

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

# Le nostre pizze cotte a legna

## LE SFIZIOSE



### **SINFONIA € 14**

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

**Bordo farcito con philadelphia.**



### **SFILATINO € 11**

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



### **MAGNIFICA € 14**

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



### **SUBLIME € 11**

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

**Bordo farcito con philadelphia.**



### **CORNICE € 11**

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 € 11**

Fiordilatte campano,  
mortadella bolognese,  
pesto di pistacchio.

**Bordo farcito con philadelphia.**



### **MELODIA € 12**

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 € 11**

Mozzarella di bufala campana,  
salsiccia, philadelphia, friarielli.

**Bordo farcito con friarelli aromatizzati.**

# LE ROSSE

## le nostre pizze cotte a legna

### **NAPOLI € 7**

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

### **ROMANA € 8**

Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, origano.

### **QUATTRO GUSTI € 10**

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

### **CAPRICCIOSA € 11**

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

### **DIAVOLA € 8**

Pomodoro, fiordilatte campano, salame piccante calabrese, origano.

### **VEGETARIANA € 9**

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

### **PICCANTE € 10**

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

### **EMILIANA € 11**

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

### **ABRUZZESE € 11**

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

### **PATATOSA € 8**

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

### **PARMIGIANA € 9**

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

### **ROMAGNOLA € 12**

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

### **LINDA € 12**

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

### **ALESSANDRA € 12**

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

### **PROFUMO DI SCOZIA € 14**

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

### **NOSTROMO € 12**

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

### **MARGHERITA € 7**

Pomodoro, fiordilatte campano, origano.

### **CALZONE CLASSICO € 9**

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 € 12

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

### LIGURE € 10

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

### GEMMA € 12

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

### QUATTRO FORMAGGI € 9

Fiordilatte campano, emmentaler, provola piccante, gorgonzola.

### CAMPANA € 11

Mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi.

### ALESSIA € 12

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

## LE PIZZE FRITTE

### POKER DI TRIANGOLI € 14

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 € 11

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

### FOCACCINO ROMAGNA € 11

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

# la paninoteca



California

## CALIFORNIA € 7

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

## SFIZIOSI DI POLLO



New York

## LOS ANGELES € 6,5

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

## LAS VEGAS € 6,5

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

## SAN DIEGO € 7

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

## NEW YORK € 6,5

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

## GLI HAMBURGER "ALTA QUALITÀ SCOTTONA"

### ARIZONA € 7

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

### COLORADO € 7

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

### TEXAS € 7

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

## I BURGER VEGETARIANI



San Paolo

### SAN PAOLO € 6,5

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

### RIO GRANDE € 6,5

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

# I PANINI

## **PRINCIPE € 7,5**

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

## **SUPERBO € 6,5**

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

## **GUSTOSO € 5,5**

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

## **LA ROTONDA € 5,5**

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

## **VISPO € 5**

Fiordilatte campano, prosciutto cotto, würstel, salsa rosa.

## **CARTOCCIO € 4**

Fiordilatte campano, prosciutto cotto, salsa rosa.

## **BOSCHETTO € 6,5**

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

## **FORLÌ € 5,5**

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

## **REGINA € 5,5**

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

## **PRIMAVERA € 4**

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

## **BUFALINO € 5,5**

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 € 3

cl 50 € 4,5



### GRIMBERGEN BIANCA

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

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

cl 25 € 3

cl 50 € 4,5



### GRIMBERGEN ROSSA

birrificio  
colore  
gusto  
abbinamento  
grad. alcolica

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

cl 25 € 3

cl 50 € 4,5

## LE BIRRE DELLA NOSTRA SELEZIONE

### TRISKELE (CL 75) € 9

birrificio BIRRA DEI VESPRI  
colore arancio  
gusto fruttata  
abbinamento affumicati, frutti mare,  
pizza  
grad. alcolica 5,5%

### SCISCIRÌ (CL 75) € 9

birrificio BIRRA DEI VESPRI  
colore arancio  
gusto fruttata  
abbinamento affumicati, pizza  
grad. alcolica 8,5%

### LAVIKA (CL 75) € 9

birrificio BIRRA DEI VESPRI  
colore ambrato  
gusto amaro  
abbinamento carni rosse  
grad. alcolica 6,5 %

# LE BIRRE CLASSICHE

**MESSINA CRISTALLI DI SALE € 4**

Bionda - cl. 33.

**MESSINA GIALLA € 3,5**

Bionda - cl. 33.

**ICHNUSA NON FILTRATA € 4**

Bionda - cl. 33.

**MORETTI BAFFO D'ORO € 3,5**

Bionda - cl. 33.

**HEINEKEN € 3,5**

Bionda - cl. 33.

**CERES € 4**

Bionda, rossa - cl. 33.

**TENNENT'S SUPER € 4**

Bionda - cl. 33.

**CHIMAY TAPPO ROSSO € 5**

Rossa - cl. 33.

**CHIMAY TAPPO BLU € 5**

Scura - cl. 33.

**CORONA € 4**

Bionda - cl. 33.

**PORETTI 4 LUPPOLI - ANALCOLICA € 3,5**

Bionda - cl. 33.

**PORETTI 4 LUPPOLI - SENZA GLUTINE € 3,5**

Bionda - cl. 33.

# LE BIBITE

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

cl. 75.

**ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE € 1,2**

cl. 50.

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

cl. 75.

**ACQUA SAN BENEDETTO FRIZZANTE € 1,2**

cl. 50.

**FERRARELLE € 2**

cl. 70.

**ESTATHÉ € 2,8**

Pesca o limone.

**COCA COLA € 2,2**

cl. 33.

**COCA COLA ZERO € 2,2**

cl. 33.

**FANTA € 2,2**

cl. 33.

**SPRITE € 2,2**

cl. 33.

**CHINOTTO SAN PELLEGRINO € 2,2**

cl. 33.

# BOLLICINE

## MOET & CHANDON

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

€ 60

## VEUVE CLICQUOT

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

€ 70

## ALSACE WILLM

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

€ 22

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

€ 26

## FIRRIATO

**Gaudensius Etna DOC Brut** (Metodo Classico) 🏆 € 30  
Nerello Mascalese.

## DUCA DI SALAPARUTA

**Duca Nero Extra Brut** (Metodo Charmant) € 18  
Millesimato, Pinot nero.

**Guttilla Brut** (Metodo Charmant) € 18  
Chardonnay, Grecanico.

**Guttilla Brut Rosato** (Metodo Charmant) € 18  
Frappato.

## VALDO

**Spumante Moscato Dolce** € 18  
Glera.

	BOTTIGLIA	CALICE
<b>Prosecco DOCG Valdobbiene Brut</b>	€ 18	€ 5

# I BIANCHI D'ITALIA

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

## CERAUDO

**Petelia** € 24 € 6  
Calabria IGT  
Greco, Munionico.

## CONTE D'ATTIMIS MANIAGO

**Friulano** € 23 € 6  
Friuli Colli Orientali DOC  
Friulano.

**Ribolla gialla** € 23 € 6  
Friuli Colli Orientali DOC  
Ribolla gialla.

**Malvasia** € 24 € 6  
Friuli Colli Orientali DOC  
Malvasia.

## KELLER VALLER ISARCO

**Gewurztraminer** € 18 € 5  
Alto Adige Valle di Isarco DOC.

**Sauvignon** 🏆 € 18 € 5  
Alto Adige Valle di Isarco DOC.

**Pinot grigio** € 18 € 5  
Alto Adige Valle di Isarco DOC.

**Chardonnay** € 18 € 5  
Alto Adige Valle di Isarco DOC.

## QUINTODECIMO

**Via del campo** € 48 € 14  
Campania DOC  
Falanghina, Irpina.

# 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> 🏆	€ 20	€ 6	<b>Charme</b>	€ 18	€ 5
Sicilia DOC			Terre Siciliane IGT - Frizzante		
Grillo.			Blend di vitigni autoctoni.		
<b>CURATOLO ARINI</b>			<b>Altavilla della corte</b>	€ 16	€ 5
<b>Inzolia</b>	€ 16	€ 5	Sicilia DOC		
Terre Siciliane IGP			Grillo.		
Inzolia.			<b>Sant'Agostino</b>	€ 20	€ 6
<b>Gagliardetta</b>	€ 20	€ 6	Terre Siciliane IGT		
Sicilia DOC			Catarratto, Chardonnay.		
Zibibbo.			<b>Bayamore</b> 🏆	€ 18	€ 5
<b>CUSUMANO</b>			Terre Siciliane IGT		
<b>Angimbé</b> 🏆	€ 16	€ 5	Inzolia, Grillo, Viognier.		
Terre Siciliane IGT			<b>GORGHI TONDI</b>		
Chardonnay, Sauvignon blanc.			<b>Babbio</b> 🏆	€ 18	€ 5
<b>DUCA DI SALAPARUTA</b>			Terre Siciliane IGP - Frizzante		
<b>Chardonnay</b>	€ 14	€ 5	Zibibbo, Damaschino.		
Sicilia DOC			<b>MILAZZO</b>		
Chardonnay.			<b>Bianco di Nera</b> 🏆	€ 20	€ 6
<b>Kados</b> 🏆	€ 16	€ 5	Frizzante		
Sicilia DOC			Nerello cappuccio, Chardonnay, Inzolia.		
Grillo.			<b>Maria Costanza</b> 🏆	€ 22	€ 6
<b>Colomba Platino</b>	€ 16	€ 5	Sicilia DOP		
Terre Siciliane IGT			Inzolia, Chardonnay.		
Inzolia.			<b>Selezione di famiglia</b> 🏆	€ 35	€ 10
<b>Sentiero del vento</b>	€ 16	€ 5	Bianco Superiore - Sicilia DOP		
Terre Siciliane IGT			Chardonnay.		
Vermentino.			<b>TASCA D'ALMERITA</b>		
<b>Bianca di Valguarnera</b> 🏆	€ 40	€ 12	<b>Regaleali</b>	€ 14	€ 5
Terre Siciliane IGT			Sicilia DOC		
Inzolia.			Inzolia, Catarratto, Grecanico, Chardonnay.		
<b>FINA</b>			<b>Cavallo delle fate</b> 🏆	€ 16	€ 5
<b>Kiké</b> 🏆	€ 16	€ 5	Sicilia DOC		
Terre Siciliane IGT			Grillo.		
Traminer aromatico, Sauvignon blanc.			<b>Leone d'Almerita</b>	€ 20	€ 6
<b>Kebrilla</b>	€ 16	€ 5	Terre Siciliane IGT		
Sicilia DOC			Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon,		
Grillo.			Traminer Aromatico, Moscato.		
<b>Taif</b> 🏆	€ 16	€ 5	<b>Nozze d'Oro</b>	€ 30	€ 8
Terre Siciliane IGT			Sicilia DOC		
Zibibbo.			Inzolia, Sauvignon Blanc.		
<b>FLORIO</b>			<b>TENUTE NICOSIA</b>		
<b>Vino Florio</b>	€ 20	€ 6	<b>Lenza di Munti</b> 🏆	€ 24	€ 7
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

€ 18 € 5

## TASCA D'ALMERITA

### Madame Rosè

Sicilia DOC  
Syrah.

€ 16 € 5

## TENUTE NICOSIA

### Lenza di Munti Rosè

Etna rosato DOC  
Nerello Mascalese.

BOTTIGLIA CALICE

€ 24 € 7

# 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

€ 24 € 6

## CONTE D'ATTIMIS MANIAGO

### Merlot

Friuli Colli Orientali DOC  
Merlot.

€ 24 € 6

## KELLER VALLER ISARCO

### Pinot Nero

Alto Adige Valle di Isarco DOC.

€ 18 € 5

## QUINTODECIMO

### Terre d'Eclano

Campania  
Irpinia DOC  
Agliano.

€ 65 € 16

## TENUTA DI ARCENO

### Chianti

Toscana  
Classico DOC.

BOTTIGLIA CALICE

€ 22 € 6

## ZENATO

### Amarone della Valpolicella DOCG. 🏆

Veneto  
Corvina, Rondinella, Oseleta, croatina.

€ 55 € 14

### Ripassa 🏆

Valpolicella Superiore DOC  
Veneto  
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.

€ 26 € 8

### Valpolicella

Classico Superiore DOC  
Veneto  
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone.

€ 22 € 6

# 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.	€ 20	€ 6
<b>CURATOLO ARINI</b> <b>Sciarra Soprana</b> Sicilia DOC Nero d'Avola - Riserva.	€ 24	€ 6
<b>DUCA DI SALAPARUTA</b> <b>Frappato</b> Sicilia DOC Frappato.	€ 14	€ 5
<b>Passo delle Mule</b> 🏆 Terre Siciliane IGT Nero d'Avola.	€ 16	€ 5
<b>Lavico</b> Etna DOC Nerello Mascalese.	€ 20	€ 6
<b>Duca Enrico</b> 🏆 Sicilia DOP Nero d'Avola.	€ 65	€ 16
<b>FIRRIATO</b> <b>Altavilla della Corte</b> Terre Siciliane IGT Cabernet Sauvignon.	€ 16	€ 5
<b>Bayamore</b> 🏆 Terre Siciliane IGT Syrah, Merlot, Frappato.	€ 18	€ 5
<b>Sant'Agostino</b> 🏆 Terre Siciliane IGT Nero d'avola, Syrah.	€ 20	€ 6

	BOTTIGLIA	CALICE
<b>MILAZZO</b> <b>Maria Costanza</b> 🏆 Sicilia DOP Nero d'Avola.	€ 32	€ 10
<b>TASCA D'ALMERITA</b> <b>Lamuri</b> 🏆 Sicilia DOC Nero d'Avola.	€ 18	€ 5
<b>Cygnus</b> Sicilia DOC Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola.	€ 24	€ 7
<b>Vigna S. Francesco</b> 🏆 Sicilia DOC Cabernet Sauvignon.	€ 45	€ 12
<b>Rosso del Conte</b> 🏆 Conte di Sclafani DOC Nero d'avola, Perricone.	€ 55	€ 14

# 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

€ 5

€ 6

€ 6

€ 5

€ 5

€ 5





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



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



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