

Antipasti:

Starters:

Prosciutto crudo di Parma con Bufala Campana € 10.00

Parma raw ham and Bufala cheese

Jambon cru de Parme et Bufala fromage

Roher Schinken mit Bufala Käse

Selezione di formaggi italiani servita con confettura € 12.00

Fine Italian cheeses selection served with jam

Fine sélection de fromages italiens servis avec des confitures

Italienischen Käsesorten serviert mit Marmelade

Sandwich di patate con Zola e radicchio sfumato al Barbera su

specchio di crema di Parmigiano Reggiano € 10.00

Potato Sandwich with Zola cheese and red chicory on a Parmesan cream

Sandwich de pommes de terres avec Zola et salade de Trévisé sur une crème de Parmesan

Kartoffeln Sandwich mit Zola Käse und Radicchio auf Parmesan Creme

Trionfo di salumi pregiati del nostro territorio serviti con

fagottino di pane farcito di straccetti vegetali € 13.00

Cold cuts of our territory served with stuffed bread with fresh vegetables

Charcuterie servie aux légumes frais

Auswahl an heimischen Wurstsorten serviert mit Bröt gefüllt mit frischem Gemüse

Tortino caldo di zucca con crema al Taleggio e erba cipollina € 9.00

Hot pumpkin pie with Taleggio cheese cream and chives

Tarte chaude à la citrouille avec une crème de Taleggio et ciboulette

Heiße Kürbiskuchen mit Taleggio Käse Creme und Schnittlauch

Teste di Champignon ripiene ai sapori Autunnali con insalata € 13.00

Mushrooms tops filled with bread crumbs, eggs, sausages, Parmesan and Champignons

Chapeaux de champignons bourrés de panure, œufs, saucisse, Parmesan et Champignons

Pilzhüte gefüllte mit Paniermehl, Ei, Wurst, Parmesan und Champignon

Calamaro imbottito di pane aromatico su crema di peperoni € 14.00

Stuffed squids with aromatic bread on a peppers cream

Calmars farcis au pain aromatique sur une crème de Poivrons

Tintenfische gefüllte mit aromatischem Brot auf Pfeffersahn

Primi:

First courses:

Spaghetti con pomodoro fresco e basilico € 8.00

"Spaghetti" pasta with fresh tomato sauce and basil

"Spaghetti" à la tomate fraîche et basilic

"Spaghetti" Bandnudeln mit frischen tomaten Sauce und Basilikum

Fusilli di semola con noci e Provola €
10.00

"Fusilli" pasta with walnuts and Provola cheese

"Fusilli" pasta avec noix et Provola fromage

"Fusilli" Pasta mit Walnüsse und Provola Käse

Zuppetta di verdure del contadino dagli antichi sapori € 9.00

Vegetables soup

Soupe aux légumes

Gemüsesuppe

Gnocchetti di patate con intingolo di coniglio al timo € 14.00

Potato Gnocchi with rabbit meat sauce and thyme

Gnocchi de pommes de terre au ragoût de lapin et thym

Kartoffelklößchen mit Kaninchenragout und Thymian

Tagliatelle mantecate con seppie al Prosecco e il suo nero servite
con mezzelune di clementini caramellati € 18.00 Tagliatelle

with cuttlefish ink served with caramelized mandarin pieces

Tagliatelles au jus de seiche servies avec pièces de mandarin caramélisées

Schwarzer-Tintenfisch-Tagliatelle serviert mit karamellisierte Mandarinestücke

Risotto mantecato con cavolo verza, pere e fonduta di Bitto € 16.00

Risotto with cabbage, pears and Bitto cheese fondue

Risotto avec chou, poires et fondue de fromage Bitto

Risotto mit Kohl, Birnen und Bitto Käsefondue

Secondi di mare:

Fish main courses:

Tagliata di salmone con verdure grigliate al rosmarino € 19.00

Grilled salmon fillet with grilled vegetables

Filet de saumon grillé avec légumes grillés

Gegrilltem Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse

Pescato del giorno grigliato o in guazzetto € 20.00

Fish of the day grilled or stewed with tomato sauce

Le poisson du jour sur le grill ou en ragoût à la sauce tomate

Fang des Tages gegrillt oder in Tomatensauce

Secondi di terra:

Meat main courses:

Petto di pollo grigliato con patate al forno € 11.00

Grilled chicken breast with baked potatoes

Poitrine de poulet sur le grill avec des pommes de terre au four

Gegrillte Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln

Petto di pollo grigliato con patatine fritte € 13.00

Grilled chicken breast with french fries

Poitrine de poulet sur le grill avec des pommes frites

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites

**Guancetta di vitellone cotto a bassa temperatura in
con polenta Taragna in crostone** € 16.00 **casseruola**

Veal cheek cooked at low temperature with cornflour crouton

Joue de veau cuite à basse température avec crouton de polenta

Kalbbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit polenta crouton

**Nodino di maialino Toscano in sauté con bottoni di
stufati alla maggiorana e castagne** € 15.00 **peperoni**

Pork loin with peppers stewed with marjoram and chestnuts

Entrecôte de porc avec poivrons ragoûtés aux marjolaine et châtaignes

Schweinkotelett mit Paprikaschoten geschmorten mit Majoran und Kastanien

**Coscio d' agnello farcito con mele, pane aromatico,
senape antica accompagnato da finocchi brasati** € 20.00

Leg of lamb stuffed with apples, aromatic bread, mustard served with braised fennels

Gigot d'agneau farci avec pommes, du pain aromatique, moutarde et servi avec fenouils braisés

Lammkeule gefüllte mit Äpfel, aromatisches Brot, Senf und serviert mit Geschmorter Fenchel

**Entrecôtes di Angus al pepe verde, sedano rapa schiacciato e riduzione di
Montepulciano con uva confit** € 18.00

Angus Beef with green pepper, celeriac, Montepulciano reduction and confit grape

Entrecôte de bœuf avec poivre vert, céleri-rave, une réduction de Montepulciano et raisin confit

Angus Lendensteck mit grüner Pfeffer, Knollensellerie, Montepulciano Reduktion und Trauben

Costata di manzo con patate arrosto(550gr) €
25.00

Beef sirloin with baked potatoes

Cote de boeuf avec pommes de terre

Rumpsteak mit Kartoffeln mit

**Lombata di vitello alla Milanese
con misticanza di stagione (450 gr.)** € 24.00

Milanese veal chop with salad

Cotelette de veau à la milanaise avec salade

Wiener Schnitzel mit Salat

Piatti Unici:

Large single dishes:

Crema di ceci al rosmarino con coda di gamberi croccante € 15.00

Chick pea cream with rosemary and crunchy prawn tails

Crème de pois chiches au romarin et queues d' écrevisses croquantes

Kichererbsencreme mit Rosmarin und Garnelenschwänze

Tortino di finocchi e Grana su coulis di pomodoro € 12.00

Fennel cake and Parmesan on a tomato coulis

Gâteau au fenouil et Parmesan sur une coulis de tomates

Fenchel und Parmesan Törtchen mit Tomaten Coulis

Risotto allo zafferano con ossobuco € 25.00

Risotto with saffron and "Ossobuco"

Risotto au safran avec "Ossobuco"

Safranrisotto mit "Ossobuco"

Insalatone:

Large mixed salads:

Misticanza croccante d'insalate e verdure con bufala € 16.00

Mixed salad with vegetables and Mozzarella di Bufala

Salade composée avec légumes et Mozzarella di Bufala

Gemischter salat mit Gemüse und Mozzarella di Bufala

Caesar chicken salad con salsa € 12.00

Chicken caesar salad with sauce

Salade de poulet avec la sauce caesar

Chicken Caesar Salat mit Sauce

Insalata con sedano rapa, mele, noci e succo di limone € 15.00

Mixed salad with celeriac, apples, walnuts and lemon juice

Salade panachée avec céleri-rave, pommes, noix et jus de citron

Gemischter Salat mit Knollensellerie, Äpfel, Walnüsse und Zitronensaft

Contorni:

Side dishes:

Insalata di pomodori € 4.00

Tomatoes salad

Salade de tomates

Tomatensalat

Misticanza d'insalata verde o mista € 5.00

Green or mixed salad

Salade verte ou composée

Grüner oder gemischt Salat

Verdure grigliate € 6.00

Grilled vegetables

Légumes grillés

Gegrillten Gemüse

Patate al rosmarino dorate al forno € 5.00

Roasted potatoes with rosemary

Pommes de terre rôties au romarin

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Patatine fritte € 5.00

French fries

Pommes de terre frites

Französisch frites

Dolci:

Dessert:

Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia €
5.00

Hot apple strudel with vanilla sauce

Strudel aux pommes avec une sauce à la vanille

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Spicchio di torta Sbrisolona con salsa al cioccolato e nocciole € 5.00

Typical "Sbrisolona" cake with chocolate sauce and hazelnuts

Typique tarte "Sbrisolona" avec une sauce au chocolat et noisettes

Typische "Sbrisolona" Torte mit Schokoladesauce und Haselnüsse

La nostra cheesecake ai frutti di bosco € 6.00

Our berries Cheesecake

Notre Cheesecake aux fruits des bois

Unsere Cheesecake mit Beeren

Salame al cioccolato servito con zabaione € 5.00

Chocolate Salami served with eggnog

Salami au chocolat servi avec zabaione

Schokoladensalami serviert mit Zabaione

Tiramisù accompagnato da flûte di Spumante "Tiramisù" € 6.00

Tiramisù with flute of sparkling wine « Tiramisu »

Tiramisù avec flute di vin pétillant « Tiramisu »

Klassiker Tiramisù mit Sekt "Tiramisu"

Macedonia con frutta fresca di stagione € 6.00

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais de saison

Obstsalat

Sorbetto al limone o limone e Mirto Sardo

€

5.00

Lemon sorbet or lemon sorbet and Mirto Sardo

Sorbet au citron ou sorbet citron et Mirto Sardo

Zitronen-Zitronensorbet und Mirto Sardo

Gelato : cioccolato, crema, nocciola, limone, fragola, pistacchio

Coppetta : 1 pallina: € 2.00 /2 palline: €4.00 /3 palline €6.00 / aggiunta panna €1.00

Ice Cream : Lemon, Strawberry, Pistachio, Chocolate, Hazelnut ,Cream , Raspberry

Crème glacée : citron, fraise, pistache, chocolat, noisettes , crème , framboise

Eiscreme: Zitrone, Erdbeere, Pistazie, Schokolade, Haselnuss, Creme , Himbeere

Ristorante

La Rotonda

Di

Lomazzo

COPERTO / COVER CHARGE

€ 2.50

Gentile ospite, se ha delle intolleranze o allergie alimentari, la preghiamo di comunicarlo al personale di sala.

In base alla stagione e alla reperibilità, alcuni prodotti potrebbero essere serviti congelati o surgelati

Dear guest, if you have food allergies or intolerances, please inform the restaurant staff.

Depending on the season and availability, some dishes could be served frozen