



# La Rotonda di Lomazzo

Ristorante & Pizzeria

---

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 congelati o surgelati.

Gentile ospite, si prega per l'addebito in camera  
di rivolgersi in cassa per firmare la ricevuta.

Coperto · 2,50 €

# Antipasti

La Burrata pugliese su letto di insalatina croccante e veli di prosciutto crudo di Parma  
· 13,00 €

Degustazione di salumi tipici lombardi accompagnati dal cracker al fior di sale fatto in casa  
· 15,00 €

Selezione di formaggi italiani serviti con la nostra confettura di cipolla rossa di Tropea  
· 14,00 €

Terrina di zucchini e Robiola di Roccaverano con uvette di Corinto e pinoli tostati  
· 9,00 €

Il nostro carpaccio di Scottona accompagnato da finocchi croccanti, filangè di zucchine e arance  
· 13,00 €

Gamberoni reali in crosta di pasta fillo su letto di cavolo cappuccio scottato e rapanelli  
· 16,00 €

# Primi piatti

Fusilli di grano duro spadellati  
al pomodoro fresco e basilico  
· 8,00 €

Lo chef Andrea Cedrone in  
omaggio alle tradizioni:  
Tagliatelle di pasta all'uovo  
alla romana  
· 10,00 €

Gnocchetti di rape rosse al  
burro e "Grana Padano 24 mesi"  
fatti in casa, con porro candito  
· 12,00 €

Tagliolini al nero di seppia  
saltati con scampi adagiati sulla  
loro bisque allo zafferano  
· 16,00 €

"Pansotti" imbottiti con borragine  
e ricotta nostrana, lamelle di funghi  
champignon, riccioli di peperoni rossi  
ed erba cipollina  
· 13,00 €

Chicchi di riso Carnaroli mantecati  
con punte d'asparagi e filamenti di  
pomodorini disidratati  
· 11,00 €

## Secondi di mare

Trancio di salmone norvegese alla  
griglia con bouquet di verdure grigliate  
· 19,00 €

Pescato del giorno in graticola  
o in guazzetto mediterraneo  
· 20,00 €

## Secondi di terra

Petto di pollo con patate al forno  
· 11,00 €

Petto di pollo con patate fritte  
· 13,00 €

Galletto allo spiedo su letto  
di patate alla fornarina  
· 18,00 €

Costata di Scottona con patate  
arrosto (550gr)  
· 26,00 €

Cosciotto d'agnello in crosta di  
spezie, la sua riduzione di birra  
Peroni Rossa "Gran Riserva",  
galletta di fave e piselli novelli  
· 18,00 €

Tournedos di Angus al Nebbiolo  
su fondente di cipollotti e carotine,  
la sua pera caramellata  
· 20,00 €

Lombata di vitello alla milanese  
con misticanza di stagione (450 gr.)  
· 25,00 €

## Piatti unici

Trancio d'ombrina in cartoccio al profumo d'agrumi e primizie dell'orto, tortino d'orzo perlato alla cannella

· 15,00 €

Risotto classico mantecato allo zafferano con il suo ossobuco di vitellone in gremolata

· 26,00 €

Tris di peperoni ripieni ai sapori italiani su crema al Parmigiano

· 12,00 €

## Insalatone

Misticanza croccante, rucola, pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, spicchi di uovo sodo

· 9,00 €

Insalata verde, cubetti di patate al vapore, fagiolini, polipetti e pomodori pachino

· 14,00 €

Caesar chicken salad con salsa

· 12,00 €

# Pizze classiche

## Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio evo

• 8,00 €

## Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, Origano, aglio, basilico, olio evo

• 7,00 €

## Calzone al Forno

Ricotta vaccina, pomodoro San Marzano DOP, salame dolce napoletano, fior di latte, basilico, olio evo

• 10,00 €

## Bufalina

Pomodoro del Piennolo, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

• 12,00 €

## Capricciosa

Pomodoro San Marzano DOP, salame dolce napoletano, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive nere, fior di latte, basilico, olio evo

• 12,00 €

## Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, fior di latte, basilico, olio evo

• 10,00 €

## 4 Formaggi

Provola Affumicata, Gorgonzola, Emmental e fiocchi di ricotta vaccina a crudo, basilico, olio evo

• 12,00 €

## Mimosa

Panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte

• 12,00 €

## Santino

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, fior di latte, basilico, olio evo

• 12,00 €

## Carrettiera

Friarielli napoletani, salsiccia dolce, provola affumicata, basilico, olio evo

• 13,00 €

## Ortolana

Melanzane a funghetto fritte, peperoni saltati, zucchini alla scapece, friarielli napoletani, provola affumicata, basilico, olio evo

• 12,00 €

# Pizze fritte

## Classica

Ricotta vaccina, provola affumicata, ciccioli napoletani, pomodoro San Marzano DOP, pepe

• 12,00 €

## Scaramuccia

Scarola, provola affumicata, capperi, acciughe

• 13,00 €

## Tartaglia

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata

• 10,00 €

## Angioletti

Straccetti di pasta frita conditi con rucola, pomodorini datterini, basilico e scaglie di Parmigiano Reggiano, olio evo

• 10,00 €

# Pizze gourmet

## Just Pizza

Crema di pistacchio, mozzarella di bufala, rose di mortadella, granella di pistacchio, basilico e olio evo

· 15,00 €

## Tutto a crudo

Rucola, pomodorino datterino, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, basilico e olio evo

· 15,00 €

## Radicchio

Provola affumicata, radicchio crudo, speck, ciuffetti di ricotta vaccina, noci, basilico, olio evo

· 15,00 €

## Purè

Crema di patate, provola affumicata, funghi champignon, salsiccia dolce, basilico, olio evo

· 15,00 €

## Nerano

Crema di zucchine, zucchine fritte, fior di latte, basilico, olio evo

· 14,00 €

## Lasagna

Pomodoro San Marzano DOP, salame dolce napoletano, prosciutto cotto, pepe, fior di latte, fiocchi di ricotta, basilico, olio evo

· 15,00 €

## Datterina

Pomodorini di Corbara, datterino giallo, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

· 14,00 €

## Siciliana

Pomodoro San Marzano DOP, melanzane a funghetto fritte, provola affumicata, basilico, olio evo

· 14,00 €

## Zio Beppe

Pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala, culatello, basilico, olio evo

· 16,00 €

## Federico

Hamburger, pomodorini gialli, provola Affumicata

· 15,00 €

## Alice nel paese delle Meraviglie

Datterino giallo, pancetta, provola affumicata, provolone del Monaco, basilico, olio evo

· 15,00 €

## Pulcinella

Crema di noci, speck, provola affumicata, gherigli di noci, basilico, olio evo

· 14,00 €

## Il Frate

Carciofini, lardo di Colonnata, mozzarella di bufala, scaglie di pecorino, basilico, olio evo

· 15,00 €

## La Mary

Fiori di zucca, provola affumicata, ciuffetti di ricotta vaccina, salame dolce napoletano, basilico, olio evo

· 15,00 €

## Contorni

Verdura del giorno bollita  
· 4,00 €

Misticanza d'insalata verde o mista  
· 5,00 €

Verdure grigliate  
· 6,00 €

Patate al rosmarino dorate al forno  
· 5,00 €

Patatine fritte  
· 5,00 €

## Dessert

Spicchio di torta al pistacchio  
· 8,00 €

Cheesecake al kiwi  
· 5,00 €

Insalata di fragole all'aceto balsamico  
con lingue di gatto a cono e ciuffi di  
crema alla vaniglia  
· 8,00 €

Gelato: cioccolato, crema, nocciola,  
limone, fragola, pistacchio, fiordilatte  
· Coppetta 1 pallina 2,00 €  
· Coppetta 2 palline 4,00 €  
· Coppetta 3 palline 6,00 €  
· Aggiunta panna 1,00 €

Classico tiramisù fatto in casa  
accompagnato da flut di spumante  
· 6,00 €

Macedonia con frutta fresca  
di stagione  
· 5,00 €

Sorbetto al limone o  
sorbetto menta e limone  
· 4,00 €

Mousse alla menta e grissini di  
cioccolato fondente  
· 5,00 €



# Bevande

## Acqua minerale

Fonte San Antonio (Lomazzo)  
naturale e frizzante - 70 cl.

· 2,50 €

## Bibite

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite  
Tonica, Ginger Ale, Lemonsoda, Red Bull  
Té freddo limone o pesca

· 3,50 €

## Succhi di frutta

Arancia, ananas, pera, pesca  
mela verde

· 2,50 €

## Spremute

Arancia, limone

· 2,50 €

# Birre alla spina

## Birra Peroni

· 20cl. 3,00 € · 40cl. 5,50 €

## Birra Peroni Cruda

· 20cl. 3,50 € · 40cl. 6,00 €

## Birra Peroni Rossa Gran Riserva

· 20cl. 4,00 € · 40cl. 7,50 €

# Birre in bottiglia

## Becks - 33 cl.

· 5,00 €

## Peroni Cruda - 33 cl.

· 5,50 €

## Poretti - 33 cl.

· 5,00 €

## Hefe Weizenbier Franziskaner - 50 cl.

· 7,00 €

## Ichnusa - 33 cl.

· 5,00 €

## Ichnusa non filtrata - 50 cl.

· 7,00 €

## Poretti 6 luppoli rossa - 33 cl.

· 5,00 €

## Menabrea ambrata doppio malto - 33 cl.

· 5,50 €

## Corona - 33,5 cl.

· 5,00 €

## Moretti zero - alcohol free - 33 cl.

· 5,00 €