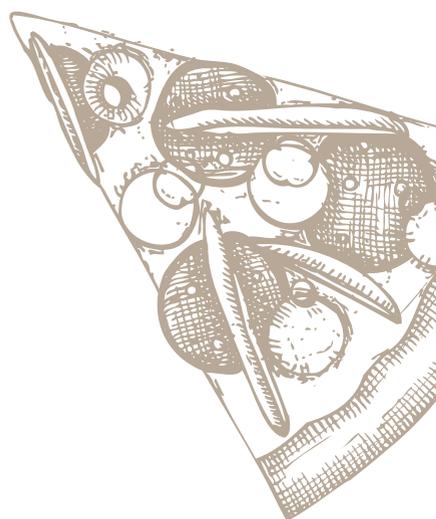


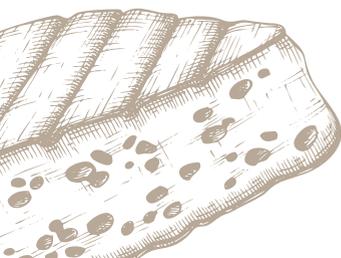
IL NOSTRO
**ME-
NÙ**



La Rotonda

PIZZERIA

dal 1973





PIZZA^a REGOLA d'ART^E Le Rotonda

IMPASTIAMO DAL 1973

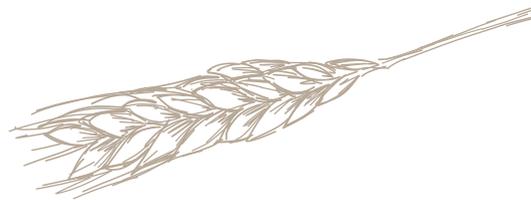
Alla base di un'esperienza che ci tramandiamo da generazioni c'è la conoscenza approfondita delle materie prime unita all'entusiasmo per il nostro lavoro.

La semplicità è il nostro segreto, ci anima e ci spinge ogni giorno a dare sempre il meglio di noi.

SAPORI AUTENTICI

Siamo alla continua ricerca di nuovi prodotti biologici, non trattati e di altissima qualità per offrire sapori autentici ai nostri clienti.





IL NOSTRO

IMPA STO

**FARINE DI GRANO ANTICO AUTOCTONO
MACINATE A PIETRA,
LIEVITO MADRE E 72 ORE DI LIEVITAZIONE,
PER UNA PIZZA DI QUALITÀ.**

Esaltiamo il sapore del nostro impasto,
selezionando solo farine 100% italiane,
macinate a pietra da agricoltura biologica.

Il lievito madre, unito alle **72 ore** di lievitazione
e di maturazione, fermenta spontaneamente conferendo
altissima digeribilità e leggerezza.

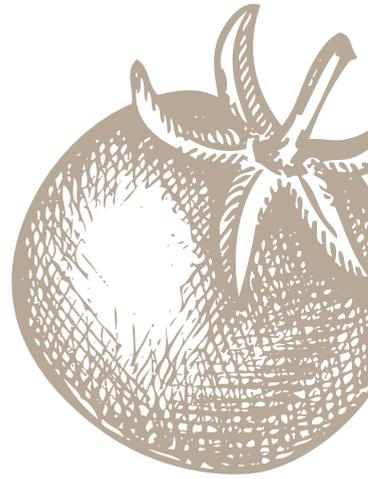
Utilizziamo le migliori tecniche di cottura,
per portare in tavola una pizza di alta qualità.





LE MATERIE

PRI ME



**POMODORO BIOLOGICO ITALIANO,
OLIO EXTRA VERGINE DEL GARDA,
SALE DOLCE DI CERVIA,
ACQUA DI FONTE...**

Ci affidiamo esclusivamente a ciò che ci ha sempre guidato nel corso degli anni: il *gusto* e *l'amore* per la qualità.

Gli ingredienti sono frutto della ricerca costante e continua delle materie prime che provengono, per la quasi totalità, da piccoli coltivatori e allevatori biologici.

Il pomodoro

Pomodoro biologico italiano San Marzano lavorato a mano

L'olio extra vergine d'oliva

Olio Extravergine di Oliva DOP del Garda spremuto a freddo

Sale di Cervia

Sale dolce integrale marino delle Saline di Cervia *Presidio Slow food*

La mozzarella fior di latte

del caseificio Focchesato Gianpietro Villafranca PD tagliata a coltello



PRODOTTI DI

QUA, LITÀ

Prosciutto crudo di Parma DOP

stagionatura 18/20 mesi

Prosciutto cotto

di coscia nazionale senza polifosfati e *senza glutine*

Porchetta di Meggiolaro

La produzione della porchetta di Meggiolaro, salumificio artigianale, cottura a bassa temperatura senza l'aggiunta di conservanti

Bresaola della Valtellina DOP

punta d'anca

Speck del Trentino IGP

leggermente affumicato e stagionato all'aria aperta

LE NOSTRE

PIZ- ZE

**I NOSTRI IMPASTI
SONO PREPARATI
ESCLUSIVAMENTE
CON FARINA BIOLOGICA
E LIEVITO MADRE,**

*per una pizza
ancora più nutriente,
fragrante, sana,
gustosa e digeribile.*



CINQUE IMPASTI, STESSA QUALITÀ

Tradizionale

acqua, mix di farine: tipo 1 di grano BIO macinato a pietra, soia tostata, germe di grano tostato, rimacinata di grano duro, mais, lievito, olio, sale

Pasta integrale

acqua, farina integrale, farina tutto grano, lievito, olio, sale



€ 2.00

Pasta Altamura

acqua, farina di grano duro biologico 100% italiano, lievito, olio, sale



€ 2.00

Senza glutine

acqua, farina di riso, amido di mais, lievito, olio, sale

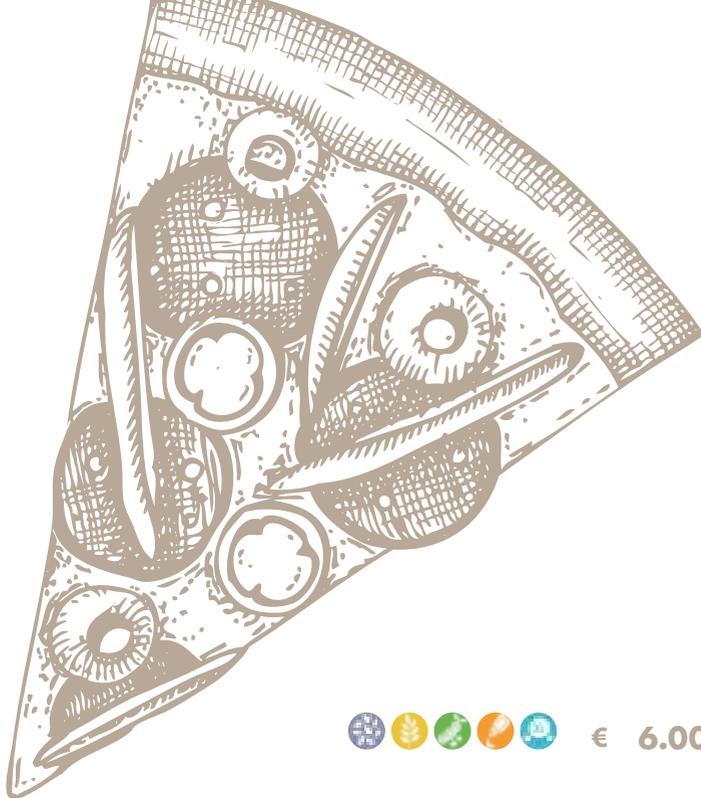


€ 3.00

Pasta in pala

acqua, farina multicereali BIO, lievito, olio, sale





Le classiche

Marinara

pomodoro, aglio

€ 6.00

Margherita

pomodoro, mozzarella

€ 6.50

Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive

€ 8.00

Diavola

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive

€ 8.00

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 8.00

Prosciutto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

€ 8.50

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

€ 9.00

Quattro stagioni

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive *(divisa in 4 spicchi)*

€ 9.00

Calzone

mozzarella, prosciutto cotto e funghi

€ 8.50

Viennese

pomodoro, mozzarella, würstel

€ 8,00

Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

€ 9.00

Funghi

pomodoro, mozzarella, funghi

€ 8.00

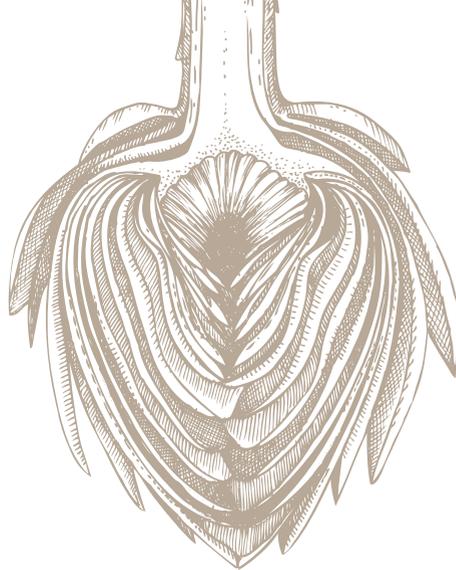
Servizio e coperto € 2.00

Le stagionali

Asparagi di Badoere IGP pomodoro, mozzarella, asparagi		€ 10.00
Radichio di Treviso IGP pomodoro, mozzarella, radichio <i>(solo di stagione)</i>		€ 10.00
Radichio e salsiccia pomodoro, mozzarella, radichio, salsiccia		€ 10.50
Radichio e Asiago DOP pomodoro, mozzarella, radichio, Asiago		€ 10.50
Contadina pomodoro, mozzarella, radichio, soppressa, gorgonzola		€ 11.00
Porcini freschi pomodoro, mozzarella, funghi porcini		€ 10.00
Ortolana pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, verdure al forno, brie		€ 11.00

Ai formaggi

Gorgonzola e speck pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, speck 5 mesi <i>(dopo cottura)</i>		€ 9.50
Ricotta e spinaci* pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci		€ 8.50
Quattro formaggi pomodoro, mozzarella, fontina, treccia affumicata, emmental, gorgonzola		€ 9.00
Stracchino e rucola pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola <i>(dopo cottura)</i>		€ 9.00
Biancaneve mozzarella fior di latte, pomodorino		€ 9.00
Pizza speciale pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorino, tonno, semi di papavero		€ 10.00
Bresaola pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>(dopo cottura)</i>		€ 10.00
Sfilacci pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola, grana <i>(dopo cottura)</i>		€ 10.00
Madonna pomodoro, mozzarella, pomodorino, rucola e grana <i>(dopo cottura)</i>		€ 9.00
Porcini rucola e grana pomodoro, mozzarella, funghi porcini, rucola e grana <i>(dopo cottura)</i>		€ 10.50
Fagottino mozzarella, prosciutto cotto, grana <i>(arrotolato)</i>		€ 8.50
Primavera pomodoro, mozzarella, pomodorino, tonno, brie		€ 9.50

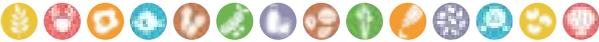


Le vegetariane

Estate pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico		€ 8.50
Zingara pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, peperoni, olive, capperi		€ 9.50
Melanzane pomodoro, mozzarella, melanzane al forno		€ 9.50
Zucchine pomodoro, mozzarella, zucchine al forno		€ 9.50
Peperoni pomodoro, mozzarella, peperoni al forno		€ 9.50
Brasiliana pomodoro, mozzarella, insalata brasiliana, mais, pomodorini, cuori di palma, carote, rucola, grana		€ 10.00
Verdure pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, spinaci, piselli, mais, peperoni, asparagi e carote		€ 10.50
Boscaiola pomodoro, mozzarella, funghi porcini, chiodini, finferli		€ 10.50
Chiodini pomodoro, mozzarella, funghi chiodini		€ 9.50
Verdure ai ferri pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni		€ 10.50

Usiamo prodotti freschi e stagionali, alcune pizze possono pertanto non essere sempre disponibili.

Le golose

Pizza mare*		€ 11.00
pomodoro, mozzarella, insalata di mare, aglio		
Inglesina		€ 9.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 18 mesi <i>(dopo cottura)</i>		
Campagnola		€ 9.00
pomodoro, mozzarella, porchetta di Meggiolaro <i>(dopo cottura)</i>		
Speck		€ 9.00
pomodoro, mozzarella, speck <i>(dopo cottura)</i>		
Gamberetti*		€ 9.50
pomodoro, mozzarella, gamberetti		
Americana*		€ 9.00
pomodoro, mozzarella, patate fritte		
Tonno		€ 8.50
pomodoro, mozzarella, tonno		
Rotonda		€ 9.50
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, uovo all'occhio di bue		
Disco		€ 10.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi <i>(ricoperta con un altro disco di pasta)</i>		
Rustica		€ 9.50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla		
Vecchia stazione		€ 12.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, olive, prosciutto crudo <i>(dopo cottura)</i>		
Porcini e sfilacci		€ 10.50
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, sfilacci <i>(dopo cottura)</i>		
Fantasia		€ 12.00
a fantasia del pizzaiolo		
Pizza luciano		€ 10.50
pomodoro, chiodini, salamino, grana <i>(in cottura)</i>		
Pizza consiglio		€ 12.00
consultare la lavagna all'entrata		



I prodotti contrassegnati con * possono essere congelati o surgelati all'origine.

LE VARIA ZIONI

Variazioni <i>(aggiunta di ingredienti)</i>		€ 1.00
Affettati		€ 2.00
Battuta a 1 pasta		€ 3.00
Battuta a 2 paste		€ 6.00
Abbondante		€ 2.00
Mozzarella di bufala DOP		€ 2.00
Burrata		€ 2.00
Mozzarella senza lattosio		€ 2.00



PIZZA IN

PA- LA

**UN'EQUILIBRATA DORATURA,
UNA DISTINTA FRAGRANZA,
LA STRAORDINARIA LEGGEREZZA
ED UN SAPORE INCONFONDIBILE**

Un impasto leggero caratterizzato da un'alveolatura molto sviluppata con pasta idratata al **80%**, una lunga maturazione e lievitazione. Ha una forma di ciabatta stesa, in genere **lunga 50 cm.**



(Porzione per almeno due persone)

Gusti classici

1-2 gusti	€ 20.00
3 gusti	€ 21.00
4 gusti	€ 23.00

Gusti speciali

1-2 gusti	€ 23.00
3 gusti	€ 25.00
4 gusti	€ 27.00

LA NOSTRA

CU- CINA



Crostino		€ 8.00
pane tostato, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi		
Verdurone		€ 9.00
verdura fresca mista, pomodorini, fagioli, tonno, mozzarelline, uova, würstel, mais, cuori di palma, olive		
Piatto freddo		€ 10.50
affettato misto, insalata russa, insalata di riso, di pollo, di würstel, mozzarella		
Affettato misto		€ 8.50
prosciutto cotto, crudo, speck, mortadella, bresaola, salame, pancetta, porchetta		
Insalata di riso		€ 5.00
riso, peperoni, giardiniera (con sedano), piselli, prosciutto, olive		
Insalata russa		€ 5.00
patate, carote, piselli, maionese		
Insalata di pollo		€ 5.00
pollo, peperoni, carote, sedano, maionese		
Insalata di würstel		€ 5.00
würstel, emmenthal, peperoni, olive, giardiniera (sedano, peperoni, carote), olive		
Crema di funghi		€ 5.00
funghi, maionese		
Würstel alla pizzaiola		€ 8.00
würstel, mozzarella, prosciutto, pomodoro		
Würstel con senape		€ 7.50
würstel arrostiti, senape		
Toast		€ 4.00
pane, prosciutto, formaggio		
Toast farcito		€ 5.00
pane, prosciutto, formaggio (+ funghi, o carciofi, o peperoni)		
Caprese		€ 9.00
mozzarella fior di latte, pomodoro		
Caprese con bufala		€ 9.50
mozzarella di bufala, pomodoro		
Prosciutto crudo e melone <i>(solo di stagione)</i>		€ 10.00
Patate fritte		€ 4.50
Verdura mista		€ 4.50
Verdura ai ferri		€ 4.50
Piadina <i>(solo pane della pizza)</i>		€ 3.00



NEL

**BIC-
CHIERE**

ACQUA

Caraffa	1/2 lt	€ 1.50
	1 lt	€ 2.50
Naturale e Frizzante Alisea	0,75 cl	€ 3.50

BIBITE ALLA SPINA

Coca-Cola, Fanta	0,20 cl	€ 3.00
	0,40 cl	€ 5.00

BIBITE IN LATTINA

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, The al limone o pesca, Chinotto, Lemonsoda		€ 3.00
--	--	--------

VINI ALLA SPINA



Vino Rosso Cabernet DOP	1/4 lt	€ 3.00
	1/2 lt	€ 5.00
	1 lt	€ 9.00

Vino Bianco friulano DOP	1/4 lt	€ 3.00
	1/2 lt	€ 5.00
	1 lt	€ 9.00

Vino bianco frizzante <i>Friest</i>	1/4 lt	€ 3.50
	1/2 lt	€ 6.00
	1 lt	€ 10.00

VINI IN BOTTIGLIA



Vini rossi

Merlot DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Cabernet DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Refosco dal Peduncolo Rosso DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Ripasso Valpolicella DOC Azienda Agricola David Sterza Verona	€ 20.00
Amarone della Valpolicella DOC Azienda Agricola David Sterza Verona	€ 30.00

Vini bianchi

Ribolla gialla DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Verduzzo dorato DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Moscato giallo IGP delle Venezie Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Chardonnay DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Sauvignon DOP Friuli colli orientali Azienda Agricola Scarbolo Udine	€ 12.00
Prosecco DOCG Valdobbiadene	€ 17.00

LE

BIR- RE

ALLA SPINA



PYRASER EXPORT HELL



colore giallo dorato



gradi 5,2%



IBU 20



fermentazione bassa

Birra scura, saporita, dal tenore alcolico elevato. Al naso subito sentori da caramello con note affumicate e speziate. In bocca è corposa e piena con un finale leggermente luppolato.

Birra gastronomica.

ABBINAMENTI *Salumi non speziati, formaggi delicati, carni bianche.*



20 cl

€ 3.00

40 cl

€ 5.00

caraffa

1,5 lt

€ 16.00

FALKENTURM BOCK DUNKEL



colore rosso



gradi 6,9%



IBU 28



fermentazione bassa

Birra scura, saporita, dal tenore alcolico elevato. Al naso subito sentori da caramello con note affumicate e speziate. In bocca è corposa e piena con un finale leggermente luppolato.

Birra gastronomica.

ABBINAMENTI *Salumi speziati (speck, bresaola...) formaggi mezzani.*



20 cl

€ 3.50

40 cl

€ 6.00

caraffa

1,5 lt

€ 17.00

ORFRUMER WEIZEN



giallo opalescente



gradi 5.2%



IBU 18



fermentazione alta

Naturalmente torbida, frizzante e ricca di lieviti. Prodotta con la classica ricetta a base di orzo e frumento, non troppo alcolica, ha un carattere fresco e fruttato, con un sentore di banana facilmente riconoscibile. Birra rinfrescante e di grande bevibilità.

Ideale come aperitivo.

ABBINAMENTI *Carpaccio di pesce, frittura, formaggi a pasta molle, insalate di mare.*



30 cl

€ 4.00

50 cl

€ 6.50

caraffa

1,5 lt

€ 17.00

LE

SENZA GLUTINE



ALLA SPINA

Italiana

FREEVOLA AMERICAN IPA 5,9%

Birra dorata setosa e profumata con note di pesca, frutta tropicale, agrumi e miele. L'amaro finale equilibra la sua freschezza rendendola godibile a tutto pasto.

ABBINAMENTI Formaggi freschi e salumi poco stagionati ottima anche con filetti di pesce gratinati o grigliati.



0,20 cl

€ **3.50**

0,40 cl

€ **6.00**

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Inglese

SHEPHERD NEAME 1698 STRONG ALE 6,5%

Birra inglese dal colore ambrato rosso con riflessi scuri. Alta fermentazione dal gusto prounciato, molto piacevole al palato. Ha un retrogusto di miele leggermente amaro. Leggero sentore di caramello e molto articolata.

ABBINAMENTI Piatti a base di verdure, carni bianche e formaggi mezzani.



50 cl
€ 5.50

SHEPHERD NEAME SPITFIRE 4,5%

Birra inglese di alta qualità, che si caratterizza per la sua elevata finezza. Caldi riflessi rossastri e gusto raffinato, morbido, ma contemporaneamente secco e aboccolato al primo assaggio. Molto piacevole, con sentori di luppolo fresco articolato da un'ampia varietà di gusti e sapori.

ABBINAMENTI Verdure crude e cotte, salumi grassi, formaggi a pasta molle.



50 cl
€ 5.50

Tedesca

MAXRAINER SCHLOSS WEISSE 5,0%

Birra tedesca ambrata torbida. Morbida, fruttata, aromatica. Birra di frumento diversa dalle solite weizen bionde, il suo fruttato colpisce anche a chi di solito non beve weizen.

ABBINAMENTI Verdure, frittore e insalate di mare.



50 cl
€ 5.00

PYRASER KELLER 4,8%

Birra tedesca naturtrüb speciale, non filtrata dal colore ambrato chiaro. Si contraddistingue per un aroma molto attraente nel quale sono presenti note fruttate e speziate date dal piacevole incontro tra lieviti e malto.

ABBINAMENTI Frittore di pesce e verdure, carpacci di pesce, sughi di carni bianche.



50 cl
€ 5.00

PYRASER 6 CEREALI 4,6%

Birra tedesca di color giallo oro dorato, non filtrata, prodotta con l'uso di 6 cereali diversi: orzo, frumento, segale, mais, spelta, grano saraceno. Ognuno di loro lascia profumi e sapori rendendo l'aroma di questa birra complesso ma piacevolmente equilibrato. Al naso è subito maltata con sensazioni floreali (fior d'arancio, margherite, tarassaco).

Al palato è morbida, buona intensità leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI Sughi e pizze piccanti, verdure cotte e formaggi piccanti.



50 cl
€ 5.00

PYRASER ANALCOLICA 0,5%

Birra tedesca, giallo paglierino. Dissetante con buon gusto di malto. Mineralità tipica della sorcente naturale di Pyras. Leggera di corpo perchè senza alcol. Ideale per chi deve mettersi alla guida.

ABBINAMENTI Insalatone leggera, sughi di verdure e piatti leggeri.



50 cl
€ 5.00

WEISMAYER KELLERTRUNK 5,2%

Birra tedesca di colore rosso rubino, morbida con sentori di tostato e caramello intensamente saporita e completa.

ABBINAMENTI *Formaggi di media stagionatura, salumi speziati e carni arrosto.*



50 cl
€ 5.00

Belga

STRUBBE KEYTE TRIPEL 7,7%

Birra belga di colore giallo chiaro con riflessi opalescenti.

Al livello olfattivo, note fruttate (prugna bianca, pesca bianca) e speziate (resina, rosmarino), con sentori di luppolo fresco. Al palato risulta morbida con un corpo importante ma mai invasivo. Subito tracce di frutta e spezie con note che portano alla scorza di pane e lievito.

Il finale è rinfrescante con una nota erbacea luppololata.

ABBINAMENTI *Formaggi di media stagionatura, carni bianche, insalate di mare e verdure crude.*



33 cl
€ 4.50

I NOSTRI

DES- SERT

Sorbetto al limone		€ 3.00
Sorbetto al limone e liquirizia		€ 4.00
Profiterole		€ 5.00
Dolce della nonna		€ 5.00
Meringata <i>guarnita al caramello, frutti di bosco, cioccolato</i>		€ 5.00
Tartufo bianco o nero		€ 5.00
Tartufo affogato al caffè		€ 6.00
Tartufo affogato al liquore		€ 6.50

FATTI IN CASA

(produzione propria)

Macedonia		€ 5.00
Tiramisù		€ 5.00
Panna cotta <i>guarnita al caramello, frutti di bosco, cioccolato</i>		€ 5.00

TABELLA ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio ai sensi del Regolamento 1169/2011.

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesci e prodotti della pesca
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio e loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

PER

**CON-
CLUDERE**

ALCOLICI

Amari	€ 3.00
Limoncino	€ 3.00
Liquirizia	€ 3.00

GRAPPA

Prime Uve	€ 4.00
Storica	€ 4.00
Da Ponte	€ 4.00
Barricata	€ 5.00

DISTILLATI

Remy Martin	€ 5.00
Cardenal Mendoza	€ 5.00
Carlos I°	€ 5.00
Rum Zacapa	€ 6.50
Whisky	€ 6.50

PIZZA^a REGOLA^{d'} ART^E La Rotonda

La Rotonda

PIZZERIA

dal 1973