

Menù



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Coperto e servizio € 3.00

I tempi di attesa potrebbero variare
poiché tutte le nostre pietanze vengono
preparate al momento per garantire una
migliore qualità

Degustazioni La Tavola Rotonda

(per tutto il tavolo)

Terra

Entrée di benvenuto

Roastbeef di manzo cotto
nelle foglie di limone,
sale, olio e ricotta
vaccina

Tagliolini di pasta fresca
all'uovo, culatello, burro,
parmigiano reggiano e
tartufo piacentino

Tagliata di picanha
arrosto, millefoglie di
patate e salsa barbecue
home made

Dessert

PREZZO PER PERSONA
€ 54,00 (escluso vino)

PREZZO PER PERSONA
€ 74,00 (con vini in
abbinamento)

Mare

Entrée di benvenuto

Salmone marinato alla
barbabietola rossa,
yogurt e mela verde

Ravioletti ripieni al
pomodoro, piccola
insalatina di mare

Trancio di branzino di
Orbetello, gazpacho
all'italiana e burrata
pugliese

Dessert

PREZZO PER PERSONA
€ 59,00 (escluso vino)

PREZZO PER PERSONA
€ 79,00 (con vini in
abbinamento)




Antipasti



- Tagliere di salumi misti affinati nella nostra cantina
3 d.o.p. (salame, coppa, pancetta) & culaccia** € 15,00
(Mixed cold cuts of our Winery)
3 d.o.p. (Salame, Coppa, Pancetta) & Culaccia
- Il Tagliere dei formaggi della Tavola Rotonda**   € 17,00
(“Tavola Rotonda” Cheese platter with Honey and Mustard)
- Il culatello riserva 24 mesi "Salumificio Squisito"** € 17,00
(Culatello Riserva 24 months “Salumificio Squisito”)
- Sandwich di tartare di cavallo, maionese all'aglio orsino e
leggera salsa al prezzemelo**    € 15,00
(Horse tartare sandwich, wild garlic mayonnaise, parsley
sauce)
- Roastbeef di manzo cotto nelle foglie di limone, sale, olio e
ricotta vaccina**  € 15,00
(Roastbeef cooked in lemon leaves, salt, olive oil, cow
ricotta)
- Scottato di tonno, gelato alla cipolla dolce, pane croccante e
cetriolo**    € 16,00
(Seared tuna, sweet onions ice cream, crispy bread and
cucumber)
- Salmone marinato alla barbabietola rossa, yogurt e mela
verde**   € 16,00
(Beetroot marinated salmon, yogurt and green apple)
- Melanzana, pomodoro, olive e colatura di grana padano**  € 14,00
(Eggplant, tomato, olives and grana padano cheese fondue),
tomato, olives and grana padano cheese pouring))





Primi Piatti

I tipici pisarei e faso' del '500  € 13,00
(Typical Pisarei e faso' '500)

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, culatello, burro, parmigiano
reggiano e tartufo piacentino   
(Homemade tagliolini, culatello, butter, parmesan cheese, black truffle from piacenza) € 15,00

Cannelloni farciti di galletto di campagna alla cacciatora, funghi
spugnone, ricotta salata e polvere di peperone crusco    € 15,00
(Homemade cannelloni stuffed with country cockerel, morel mushrooms, salted cow ricotta and bran pepper powder)

Risotto al verde di piselli, asparagi, robiola e nocciole tostate
(Green peas risotto, asparagus, robiola cheese and toasted hazelnuts)   € 15,00

Ravioletti ripieni al pomodoro, piccola insalatina di mare
(Ravioletti filled with confit tomatoes, seafood salad) € 18,00
   

**La Tavola
Rotonda**

MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Secondi Piatti

La quaglia in tre servizi:     

€ 21,00

- Il petto intramezzato di foie gras, frutta secca e salsa alle ciliegie
- Le coscette in lollipops, spinaci saltati
- I suoi fegatini in mousse per farcire il toast
- Three services of the quail:
- The breast sandwich with foie gras, nuts and cherry sauce
- Leg's lollypop, sauteed spinach
- Liver mousse on toast

Tagliata di picanha arrosto, millefoglie di patate e la nostra salsa barbecue 




(Roasted picanha "tagliata", potato millefeuille and home made barbeque sauce)

€ 20,00

Spallotto di agnello fondente, fave fresche e cremoso al caprino

(Lamb smoulder, broad beans and goat cheese cream) 

€ 20,00

Trancio di branzino di Orbetello, gazpacho all'italiana e burrata pugliese   

(Sea bass fillet, italian gazpacho and apulian burrata)

€ 21,00

LA GRIGLIA

La nostra cucina seleziona periodicamente tagli diversi.

Sarà nostra cura condividere con Voi la proposta del giorno.

Dolci

Lampone e cioccolato bianco



€ 8,00

Cocco bello



€ 8,00

Tortino di cioccolato fondente con cuore morbido e colatura al frutto della passione



€ 9,00

Sbrisolona con crema di zabaione



€ 7,00

Sorbetto di frutta

€ 6,00



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti derivati



FRUTTA A GUSCIO cioè mandorle, nocciole, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati



ARACHIDI e prodotti derivati



LATTE e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati **tranne:** gelatina, o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



SEDANO e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂e



SENAPE e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



LUPINI e prodotti derivati



SEMI DI SESAMO e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati



**Il nostro ristorante è APERTO tutte le SERE
e la DOMENICA anche a PRANZO**

www.latavolarotonda.info

Seguici Latavolarotonda

Lascia la tua recensione

Tel. 0523-836884

Cell. 392-4130237

GRAZIE!