

# Menù



MATRIMONI - EVENTI SPECIALI  
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

Coperto e servizio € 3.50

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

Entreè di benvenuto

Cipolla ripiena di cipolla  
gratinata

Fagottini di bue, leggera  
bagna cauda, toma  
piemontese e colatura di  
nocciole

Maialino da latte, puré  
di mela, carote  
all'arancia e fondo di  
passito

Dessert

**PREZZO PER PERSONA**  
€ 54,00 (escluso vino)

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

## Mare

Entreè di benvenuto

Merluzzo fritto in  
tempura al nero di  
seppia, scalogno stufato,  
maionese alla patata e  
umami al pomodoro

Spaghettoni "Rummo",  
burro, limone, bottarga  
di tonno e katsuobushi

Ricciola, bufala, olive,  
capperi soffiati e  
polvere di origano

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 € 15,00  
3 d.o.p. (salame, coppa, pancetta) & culaccia  
(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")
- Coppa di maiale nero "Salumificio Squisito" con pane a € 16,00  
lunga lievitazione   
(Black pork neck "salumificio squisito" with long leavening bread)
- Tartare di manzo, zuppa di parmigiano reggiano e perlage € 15,00  
di tartufo nero piacentino   
(Beef tartare, parmesan cheese soup, and Piacenza's black truffle)
- Il Foie gras in 2 preparazioni: € 20,00
- in terrina marinato al porto, chutney di frutta e pan brioche   
  - la scaloppa glassata al Vin Santo di Vigoleno
- (Foie gras in two different ways:
- Terrine marinated in Port wine, chutney and pan brioche.
  - Escalope glazed with passito wine.)

# Antipasti



Merluzzo fritto in tempura al nero di seppia, scalogno  
stufato, maionese alla patata e umami al pomodoro  € 16,00  
(Cod fish fried in squid ink tempura, braised shallot, potato  
mayonnaise and tomatoes umami)




Crudo di pescato del giorno marinato al lemongrass, mango  
e frutto della passione € 15,00  
(Raw catch of the day marinated in lemon grass, mango and  
passion fruit)


“La cipolla“   € 14,00  
(The onion)



# Primi Piatti

I classici pisarei e faso'  € 13,00  
(Home made bread gnocchi with tomato sauce and beans)

Tagliolini di pasta fresca all'uovo, ragù di agnello da latte,  
crema di carciofi, pecorino e aglio nero   € 16,00  
(Homemade egg tagliolini, lamb ragoût artichokes cream,  
ewe's cheese and black garlic)

Fagottini di bue, leggera bagna cauda, toma piemontese e  
colatura di nocciole    € 15,00  
(Ox ravioli, "bagna cauda", toma cheese, and hazelnuts cream)

Risotto alla crema di barbabietola rossa, fondente di zola  
"Angelo Croce" e aceto balsamico "Mengazzoli"  € 15,00  
(Beetroot risotto, gorgonzola cheese and balsamic vinegar)

Spaghettoni "Rummo", burro, limone, bottarga di tonno e  
katsuobushi   € 18,00  
(Spaghettoni "Rummo", butter, lemon, tuna fish bottarga (tuna  
eggs, salted and dried) and katsuobushi)




MATRIMONI - EVENTI SPECIALI  
CENE AZIENDALI - CENE ROMANTICHE

# Secondi Piatti

Trancio di manzo, zucca, funghi e salsa al madeira  € 21,00  
(beef sirloin, pumpkin, mushrooms and madeira sauce)

Maialino da latte, puré di mela, carote all'arancia e fondo di passito € 20,00  
(Suckling pig, apple puree, citrus carrots and passito wine sauce)

Petto di fagiano in crépinette, giardiniera di verdure, succo di melograno € 22,00  
(Pheasant brest in crepinette, pickled vegetables, pomegranate juice)

Ricciola, bufala, olive, capperi soffiati e polvere di origano  € 23,00  
(Amberjack, buffalo mozzarella, olives, capers and oregano powder)

## LA GRIGLIA

La nostra cucina seleziona periodicamente tagli diversi.  
Sarà nostra cura condividere con Voi la proposta del giorno.

# Dolci

La nostra pesca Melba



€ 8,00

Cheesecake alle ciliegie



€ 8,00

100% Nocciola



€ 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

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

**[www.latavolarotonda.info](http://www.latavolarotonda.info)**

**Seguici Latavolarotonda**

**Lascia la tua recensione**

**Tel. 0523-836884**

**Cell. 392-4130237**

**GRAZIE!**



## 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 SO<sub>2</sub>e



**SENAPE** e prodotti derivati



**UOVA** e prodotti derivati



**LUPINI** e prodotti derivati



**SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati



**MOLLUSCHI** e prodotti derivati