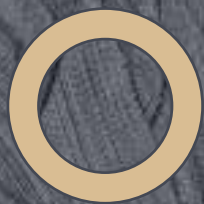


# rotonda menu








# rotonda

ristorante/pizzeria—gordola



# Antipasti

Vorspeisen

<b>Frisella con pomodorini cherry, capperi e alici marinate</b> <i>Frisella mit Cherrytomaten, Kapern und marinierten Sardellen</i>	1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11	16.-	
<b>Caprese di burrata con pomodori datterini</b> <i>Caprese mit Datteltomaten und Burrata</i>	7	19.-	 
<b>Ventaglio di crudo di Parma con gnocco fritto</b> <i>Parmaschinken mit gebratenen Knödeln</i>	1, 5, 6, 8, 11	16.-	
<b>Tartare di manzo con pane tostato e burro 140g/210g</b> <i>Rindstatar mit Toast und Butter</i>	1, 3, 4, 7, 9, 10	24.-/36.-	
<b>Minestrone Ticinese</b> <i>Haugemachte Tessiner Gemüsesuppe</i>	9	15.-	 

# Insalate

Salate

<b>Insalata verde con semi tostati</b> <i>Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	1, 9, 10	9.-	  
<b>Insalata mista dell'orto con semi tostati</b> <i>Gemischter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	1, 9, 10	12.-	  
<b>Insalata Caesar con petto di pollo grigliato, crostini e grana</b> <i>Caesar-Salat mit gegrillten Poulet, Croutons und Parmesan</i>	1, 3, 7, 9, 10	23.-	

Tartare di manzo e pane tostato



# Primi

## Erster Gang

Pasta di Gragnano (pregiata pasta artigianale) / disponibile anche senza glutine  
Unsere Pasta Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta erhältlich

<b>Penne Amatriciana</b> <i>Penne mit einem Ragout von Guanciale, Pecorino-Käse, Tomaten und Zwiebeln</i>	1, 7	22.-
<b>Paccheri alla Gricia</b> <i>Paccheri mit Guanciale, Pecorino-Käse und Pfeffer</i>	1, 7	24.-
<b>Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso e lime</b> <i>Spaghetti mit Cacio-Käse und Pfeffer mit Rotem-Garnelen-Tartar und Limette</i>	1, 2, 7	28.-
<b>Linguine ai frutti di mare</b> <i>Linguine mit Meeresfrüchten</i>	1, 2, 4, 9, 14	28.-
<b>Risotto ai funghi porcini</b> <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	1, 7, 9	26.-
<b>Risotto al merlot con fonduta di parmigiano e pepe della Maggia</b> <i>Merlot-Risotto mit Parmesanfondue und Pfeffer aus dem Maggiateal</i>	1, 7, 9	26.-



Cordon bleu



# Secondi

## Hauptgang

<b>Fritto misto di mare con salsa tartara con patatine fritte</b> <i>Fritto misto mit verschiedenem Fisch, Tartarsauce mit Pommes Frites</i>	1, 2, 3, 4, 5, 10, 14	35.-	
<b>Orecchio di elefante con patate fritte</b> <i>Elefantenoehr, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i>	1, 3, 5	34.-	
<b>Cordon bleu di maiale con patatine fritte</b> <i>Schweinefleisch Cordon bleu mit Pommes Frites</i>	1, 3, 7, 8	36.-	
<b>Cordon bleu Tirolese con patate fritte</b> <i>Schweinefleisch Cordon bleu mit Gorgonzola und Speck mit Pommes Frites</i>	1, 3, 7, 8	38.-	
<b>Filetto di manzo alla griglia con patate country</b> <i>Gegrilltes Rinderfilet mit Country kartoffeln</i>	1, 7, 9, 10	45.-	
<b>Filetto di cavallo alla griglia con patate country</b> <i>Gegrilltes Pferdefilet mit Country kartoffeln</i>	1, 7, 9, 10	39.-	
<b>Tagliata di manzo rucola e grana con patate country</b> <i>Rindersteak in Scheiben mit Rucola und Grana-Flocken mit Country cuts</i>	1, 7, 9, 10	40.-	
<b>Filetto di salmone alla griglia con verdure</b> <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse</i>	4	32.-	
<b>Quorn, latte di cocco, cipolle, patate e arachidi, servito con riso</b> <i>Quorn, Kokosmilch, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüsse serviert mit Reis</i>	1, 5	26.-	

Cordon bleu



# Le nostre piode

*Unserem Stein*

<b>Filetto di manzo</b> <i>Rindsfilet</i>	1, 7, 9, 10	<b>47.-</b>
<b>Entrecôte di manzo</b> <i>Rindsentrecôte</i>	1, 7, 9, 10	<b>44.-</b>
<b>Filetto di cavallo</b> <i>Pferdfilet</i>	1, 7, 9, 10	<b>42.-</b>

Le nostre piode vengono servite con salsa piccante, burro alle erbe, salsa ai porcini e patate country.  
*Unsere Stein werden mit Scharfer souce, Kräuterbutter, Steinpilzsauce und Country cuts serviert.*

## Chateaubriand






<b>Chateaubriand e i suoi contorni 500g con verdure, patate country e salsa ai porcini (min 2 persone)</b> <i>Chateaubriand mit seinen Beilagen, 500g, mit Gemüse, Country cuts und Steinpilzsauce (min. 2 Personen)</i>	1, 7, 9, 10	<b>59.- p.p.</b>
---	-------------	------------------






# Pizze






Al carbone vegetale o integrale +2.-  
Opzione Pinsa romana +2.-

<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	1	18.-	
<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella	1,7	13.-	
<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano	1,7	12.-	
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto	1,7	18.-	
<b>Funghi</b> Pomodoro, mozzarella, funghi	1,7	18.-	
<b>Prosciutto e Funghi</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	1,7	19.-	
<b>Quattro Formaggi</b> Pomodoro, mozzarella, formaggi misti	1,7	20.-	
<b>Calzone</b> Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto, funghi	1, 3, 7	20.-	
<b>Tonno e Cipolla</b> Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	1, 4, 7	20.-	
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive	1,7	21.-	
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, mozzarella, verdure	1,7	20.-	
<b>Parma</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	1,7	23.-	
<b>Burratina</b> Pomodoro, burrata, bresaola pomodorini cherry	1,7	23.-	
<b>Tedesca</b> Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine	1,7	19.-	
<b>Crudo Parma e Mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone	1,7	22.-	
<b>Cotto e Mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone	1,7	20.-	
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante	1,7	19.-	
<b>Salame</b> Pomodoro, mozzarella, salame dolce	1,7	19.-	
<b>Gorgonzola</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	1,7	18.-	
<b>Bufalina</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori cherry freschi, basilico	1,7	21.-	
<b>Hawaii</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas	1,7	19.-	

<b>Valtellina</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	1,7	24.-
<b>Autunno</b> Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana	1,7	24.-
<b>Salsiccia e gorgonzola</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, gorgonzola	1,7	20.-
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salame piccante	1,7	20.-
<b>Rucola e mascarpone</b> Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone	1,7	20.- 

## Kids (+ 1 pallina di gelato in omaggio)

Kinder (+ 1 Kugel Eis gratis)

<b>Penne al pomodoro</b> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	1,7	10.-  
<b>Impanata di tacchino con patate fritte</b> <i>paniertes Truthahnschnitzel mit Bratkartoffeln</i>	1	12.- 
<b>Bastoncini di pesce con patate fritte e carote</b> <i>Fischstäbchen mit Bratkartoffeln und Karotten</i>	1,4	12.- 
<b>Cordon Bleu di pollo con patate fritte</b> <i>Putenschnitzel Cordon bleu, mit Pommes Frites</i>	1,7	13.-
<b>Pizza Margherita Baby</b>	1,7	10.- 
<b>Pizza Prosciutto Baby</b>	1,7	10.-

---

**Provenienza della carne  
e del pesce**

---

Prosciutto cotto: Svizzera  
Prosciutto stagionato: Svizzera  
Salame: Svizzera, Italia  
Salame piccante: Italia  
Pancia di maiale: Italia, Svizzera  
Bresaola: Italia  
Pancetta: Italia, Svizzera  
Guanciale: Italia  
Pollame: Svizzera, Brasile  
Manzo: Germania, Svizzera, Paraguay, Italia  
Vitello: Svizzera  
Maiale: Svizzera  
Gamberi: Vietnam, Ecuador  
Salmone: Norvegia  
Tonno: Oceano Pacifico  
Polpo: Marocco  
Spigola: Grecia  
Anguilla: Cina  
Polpa di granchio: Indonesia

---

**Herkunft Fleisch  
und Fisch**

---

Kochschinken: Schweiz  
Rohschinken: Schweiz, Italien  
Salami: Schweiz, Italien  
Scharfe Salami: Italien  
Schweinebauch: Italien, Schweiz  
Bresaola: Italien  
Speck: Italien, Schweiz; Guanciale: Italien  
Geflügel: Schweiz, Brasilien  
Rind: Deutschland, Schweiz, Paraguay, Italia  
Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Garnelen: Vietnam, Ecuador  
Lachs: Norwegen  
Thunfisch: Pazifischer Ozean  
Oktopus: Marokko  
Wolfsbarsch: Griechenland  
Aalfisch: China  
Krabbenfleisch: Indonesien

**Allergeni e intolleranze alimentari***Allergene und Intoleranzen*

---

<b>1.</b>	Cereali, glutine <i>Glutenhaltiges Getreide</i>	<b>8.</b>	Frutta a guscio, noci <i>Hartschalenobst, Nüsse</i>
<b>2.</b>	Crostacei <i>Krebstiere</i>	<b>9.</b>	Sedano <i>Sellerie</i>
<b>3.</b>	Uova <i>Eier</i>	<b>10.</b>	Senape <i>Senf</i>
<b>4.</b>	Pesce <i>Fische</i>	<b>11.</b>	Sesamo <i>Sesamesamen</i>
<b>5.</b>	Arachidi <i>Erdnüsse</i>	<b>12.</b>	Andiride solforosa, solfiti <i>Schwefeldioxid, Sulfite</i>
<b>6.</b>	Soia <i>Sojabohnen</i>	<b>13.</b>	Lupini <i>Lupinen</i>
<b>7.</b>	Latte, lattosio <i>Milch, Laktose</i>	<b>14.</b>	Molluschi <i>Weichtiere</i>

---

**Allergeni e intolleranze / Allergene und Intoleranzen**

---

**Invitiamo la nostra rispettabile clientela, in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari, di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possa consigliarvi e proporvi alimenti idonei.**

*Wir bitten unsere geschätzten Kunden, die Allergien, Unverträglichkeiten oder unerwünschte Reaktionen auf Nahrungsmittelbestandteile haben, dies dem Servicepersonal vor der Bestellung mitzuteilen, damit es sie beraten und geeignete*



**vegetariano**  
vegetarisch



**senza glutine**  
glutenfrei



**vegano**  
vegan



**senza lattosio**  
laktosefrei



Ristorante Rotonda – Gordola



@ristoranterotonda



tripadvisor

Se sei stato veramente bene e non sai come ringraziarci,  
lasciaci una recensione su Tripadvisor.

Ristorante Rotonda  
Via S. Gottardo 117–6596 Gordola

+41 91 745 10 88

enjoy.