

rotonda menu









rotonda

ristorante/pizzeria—gordola







Antipasti

Vorspeisen

Bruschetta con pomodorini cherry <i>Bruschetta mit Tomaten Cherry</i>	1, 7	16.-	
Ventaglio di crudo di Parma con gnocco fritto <i>Parmaschinken mit gebratenen Knödeln</i>	1, 5, 6, 8, 11	16.-	
Crostone con caponata di melanzane e mousse al caprino <i>Crostone mit Auberginen-Caponata und Ziegenkäsemousse</i>	1, 7, 9	16.-	
Caprese con pomodori datterini misti e bufala affumicata <i>Caprese mit gemischten Pflaumtomaten und geräuchertem Büffelmozzarella</i>	7	19.-	 
Tartare di manzo con pane tostato e burro 140g/210g <i>Rindstatar mit Toast und Butter</i>	1, 3, 4, 7, 9, 10	26.-/38.-	
Minestrone Ticinese <i>Haugemachte Tessiner Gemüsesuppe</i>	9	15.-	 

Insalate

Salate

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



Primi

Erster Gang





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

Paccheri alla Gricia <i>Paccheri mit Guanciale, Pecorino-Käse und Pfeffer</i>	1, 7	26.-	
Spaghetti alla carbonara	1, 3, 7	26.-	
Pettegole al tartufo con crema di parmigiano <i>Trüffel-Nudeln mit Parmesancreme</i>	1, 7	28.-	✓
Linguine ai frutti di mare <i>Linguine mit Meeresfrüchten</i>	1, 2, 4, 9, 14	28.-	🚫
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	1, 7, 9	26.-	✓
Risotto al merlot con fonduta di parmigiano e pepe della Maggia <i>Merlot-Risotto mit Parmesanfondue und Pfeffer aus dem Maggital</i>	1, 7, 9	26.-	✓



Secondi

Hauptgang

Fritto misto di mare con salsa tartara con patatine fritte <i>Fritto misto mit verschiedenem Fisch, Tartarsauce mit Pommes Frites</i>	1, 2, 3, 4, 5, 10, 14	35.-	
Orecchio di elefante di maiale con patate fritte <i>Schweinschnitzel mit Pommes frites</i>	1, 3, 5	34.-	
Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con risotto alla milanese <i>Rinderbacke bei niedriger Temperatur gegart mit Mailänder Risotto</i>	1, 7, 9	34.-	
Cordon bleu di maiale con patatine fritte <i>Schweinefleisch Cordon bleu mit Pommes Frites</i>	1, 3, 7, 8	36.-	
Cordon bleu di maiale alla Tirolese con patatine fritte <i>Tiroler Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites</i>	1, 3, 7, 8	38.-	
Filetto di cavallo 220g alla griglia con patate country <i>Gegrilltes Pferdefilet 220g mit Country kartoffeln</i>	1, 7, 9, 10	42.-	
Filetto di manzo 220g alla griglia con patate country <i>Gegrilltes Rinderfilet 220g mit Country kartoffeln</i>	1, 7, 9, 10	48.-	
Filetto di manzo 220g lardellato con patate country <i>Rindsfilet 220g im Speckmantel mit Country kartoffeln</i>	1, 7, 9, 10	52.-	
Tagliata di manzo 220g rucola e grana con patate country <i>Rindersteak in Scheiben 220g mit Rucola und Grana-Flocken mit Country cuts</i>	1, 7, 9, 10	43.-	
Filetto di salmone alla griglia con verdure <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse</i>	4	32.-	 
Curry Massaman con quorn, latte di cocco, curry rosso piccante, patate, carote e cipolle servito con riso e germogli misti <i>Massaman-Curry mit Quorn, Kokosmilch, würzigem rotem Curry, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln mit Reis und gemischte Sprossen</i>	1, 5	26.-	



Dalla griglia alla pioda

Unserem Stein

Filetto di manzo 220g <i>Rindsfilet 220g</i>	1, 7, 9, 10	50.-
Entrecôte di manzo 220g <i>Rindsentrecôte 220g</i>	1, 7, 9, 10	45.-
Filetto di cavallo 220g <i>Pferdfilet 220g</i>	1, 7, 9, 10	44.-

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


Chateaubriand e i suoi contorni 500g con verdure, patate country e salsa ai porcini (min 2 persone) <i>Chateaubriand mit seinen Beilagen, 500g, mit Gemüse, Country cuts und Steinpilzsauce (min. 2 Personen)</i>	1, 7, 9, 10	64.- p.p.
Chateaubriand di toro e i suoi contorni 500g con verdure, patate fritte e salsa bernese (min 2 persone) <i>Stier Chateaubriand und seine Beilagen 500g mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce béarnaise (min. 2 Personen)</i>	1, 7, 9, 10	64.- p.p.



Pizze






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

Marinara Pomodoro, aglio, origano	1,7	12.-	 
Margherita Pomodoro, mozzarella	1,7	13.-	
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	1	18.-	
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto	1,7	18.-	
Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi	1,7	18.-	
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	1,7	18.-	
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	1,7	19.-	
Tedesca Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine	1,7	19.-	
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas	1,7	19.-	
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante	1,7	19.-	
Salame Pomodoro, mozzarella, salame dolce	1,7	19.-	
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella, formaggi misti	1,7	20.-	
Calzone Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto, funghi	1, 3, 7	20.-	
Tonno e Cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	1, 4, 7	20.-	
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure	1,7	20.-	
Cotto e mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone	1,7	20.-	
Salsiccia e gorgonzola Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, gorgonzola	1,7	20.-	
4 stagioni Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salame piccante	1,7	20.-	
Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone	1,7	20.-	
Rustica Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla	1,7	20.-	
Carbonara Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta	1,7	20.-	

Capricciosa Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive	1,7	21.-
Crudo Parma e mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone	1,7	22.-
Parma Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini cherry	1,7	23.-
Burratina Pomodoro, burrata, bresaola, pomodorini cherry	1,7	23.-
Valtellina Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	1,7	24.-
Autunno Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana	1,7	24.- 
Boscaiola pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta	1,7	24.-

Kids (+ 1 pallina di gelato in omaggio)

Kinder (+ 1 Kugel Eis gratis)

Penne al pomodoro <i>Penne mit Tomatensauce</i>	1,7	10.-  
Impanata di tacchino con patate fritte <i>paniertes Truthahnschnitzel mit Bratkartoffeln</i>	1	12.- 
Bastoncini di pesce con patate fritte e carote <i>Fischstäbchen mit Bratkartoffeln und Karotten</i>	1,4	12.- 
Cordon Bleu di pollo con patate fritte <i>Putenschnitzel Cordon bleu, mit Pommes Frites</i>	1,7	13.-
Pizza margherita baby	1,7	10.- 
Pizza prosciutto baby	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
Tonno: Oceano Pacifico
Gamberi argentini: Atlantico Sud-Ovest FAO41
Cozze: Irlanda FAO27 / Cile
Vongole: Pacifico
Totani: Pacifico / Atlantico
Calamaro: Indopacifico
Polpo: Indopacifico / FAO34-1.31
Gamberi: Indopacifico / Atlantico
Seppia: Indopacifico
Salmone: Norvegia

**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
Thunfisch: Pazifischer Ozean
Argentinische Garnelen: Atlantik Südwest FAO41
Muscheln: Irland FAO27 / Chile
Venusmuscheln: Pazifik
Thunfisch: Pazifik / Atlantik
Tintenfisch: Indo-Pazifik
Tintenfisch: Indo-Pazifik / FAO34-1.31
Garnelen: Indo-Pazifik / Atlantik
Tintenfisch: Indo-Pazifik
Lachs: Norwegen

Allergeni e intolleranze alimentari*Allergene und Intoleranzen*

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