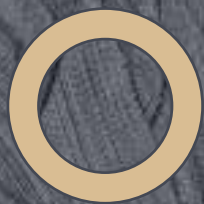


rotonda menu










rotonda

ristorante/pizzeria—gordola





Antipasti

Vorspeisen

Tagliere ticinese con salametto nostrano al pepe della Valle Maggia e formaggio S Gottardo <i>Ticino-Platte mit Salametti aus dem Maggiatal und S. Gottardo Käse</i>	1,7	19.-	
Bruschetta con pomodorini cherry <i>Bruschetta mit Cherry-Tomaten</i>	1	16.-	 
Ventaglio di crudo con gnocco fritto <i>Rohschinkenfächer mit frittiertem Knödel</i>	1,5	16.-	
Caprese con pomodori datterini misti e bufala <i>Caprese mit gemischten Datterini-Tomaten und Büffelmozzarella</i>	7	19.-	 
Tartare di manzo con pane tostato 140g/210g <i>Rindertartar mit Toast 140g/210g</i>	1,10	26.-/38.-	
Tartare di manzo con midollo, maionese al wasabi <i>Rindertartar mit Knochenmark, Wasabi-Mayonnaise</i>	1,10	29.-	
Minestrone <i>Haugemachte Gemüsesuppe</i>	9	15.-	 

Insalate





Salate

Insalata verde con semi tostati <i>Grüner Salat mit gerösteten Samen</i>		9.-	 
Insalata mista dell'orto con semi tostati <i>Gemischter Gartensalat mit gerösteten Samen</i>		12.-	 
Insalata Caesar con petto di pollo grigliato, crostini e grana <i>Caesar-Salat mit gegrilltem Hühnerbrust, Croutons und Parmesan</i>	4,10	23.-	

Primi






Erster Gang

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

Paccheri all'amatriciana	1, 7	26.-	
Spaghetti alla carbonara	1, 3, 7	26.-	
Linguine ai frutti di mare <i>Linguine mit Meeresfrüchten</i>	1, 2, 4, 9, 14	28.-	
Linguine cozze, vongole veraci e scorza di limone <i>Linguine mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Zitronenschale</i>	1, 2, 4, 9, 14	28.-	
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	1, 7, 9	26.-	
Risotto S. Gottardo al merlot del Ticino con fonduta di sbrinz e pepe della Valle Maggia <i>Risotto S. Gottardo mit Merlot aus dem Tessin, Sbrinz-Fondue und Maggiatal-Pfeffer</i>	1, 7, 9	26.-	

Secondi

Hauptgang

Fritto misto di mare con salsa tartara con patatine fritte <i>Königliches Frittiertes mit Tartarsoße und Pommes frites</i>	1, 2, 3, 4, 5, 10, 14	35.-	
Orecchia di elefante di maiale con patate fritte <i>Schweinschnitzel mit Pommes frites</i>	1, 3, 5	34.-	
Ossobuco di vitello svizzero con risotto mantecato al s. Gottardo <i>Ossobuco vom Schweizer Kalb mit S. Gottardo-Risotto</i>	1, 7	37.-	
Cordon bleu di maiale con patatine fritte <i>Schweins-Cordon Bleu mit Pommes frites</i>	1, 3, 7, 8	36.-	
Filetto di manzo alla griglia con patate country <i>Gegrilltes Rinderfilet mit Country kartoffeln</i>	1, 7, 9, 10	45.-	
Tagliata di manzo rucola e grana con patate country <i>Rindersteak in Scheiben mit Rucola und Grana-Flocken mit Country cuts</i>	1, 7, 9, 10	43.-	
Salmone alla griglia con verdure <i>Gegrillter Lachs mit Gemüse</i>	4	32.-	 
Tartare di barbabietola con rabarbaro, soia e germogli misti <i>Rote-Bete-Tartar mit Rhabarber, Soja und gemischten Sprossen</i>	6	26.-	

Dalla griglia alla pioda

Unserem Stein

Filetto di manzo <i>Rindsfilet</i>	1, 7, 9, 10	50.-
Entrecôte di manzo <i>Rindsentrecôte</i>	1, 7, 9, 10	45.-

Le nostre pioda vengono servite con salsa tartara, burro alle erbe, salsa ai porcini e patate country.
Unsere Piodas werden mit Tartarsauce, Kräuterbutter, Steinpilzsoße und Country-Kartoffeln serviert.

Chateaubriand

Chateaubriand e i suoi contorni 500g con verdure, patate country e salsa ai porcini (min 2 persone) <i>Chateaubriand vom Rind 500g mit Gemüse, Country-Kartoffeln und Steinpilzsoße und Steinpilzsauce (min. 2 Personen)</i>	1, 7, 9, 10	64.- p.p.
--	-------------	-----------

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

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 <i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	1,4	12.-	
Cordon Bleu di pollo con patate fritte <i>Hühner-Cordon Bleu mit Pommes frites</i>	1,7	13.-	
Pizza Margherita Baby	1,7	10.-	
Pizza Prosciutto Baby <i>Baby Schinken Pizza</i>	1,7	10.-	



Pizze

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

Mit pflanzlicher Aktivkohle oder Vollkornmehl
Option für Pinsa Romana + CHF 2.-

Opzione Baby -CHF 3.-
Option Baby -CHF 3.-

Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	1	18.-	
Margherita Pomodoro, mozzarella	1,7	13.-	
Marinara Pomodoro, aglio, origano	1,7	12.-	
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto	1,7	18.-	
Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi	1,7	18.-	
Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	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, cipolla	1, 4, 7	20.-	
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive	1,7	21.-	
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure	1,7	20.-	
Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	1,7	23.-	
Burratina Pomodoro, burrata, bresaola pomodorini cherry	1,7	23.-	
Tedesca Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine	1,7	19.-	
Crudo e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone	1,7	22.-	
Cotto e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mascarpone	1,7	20.-	
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante	1,7	19.-	
Salame dolce Pomodoro, mozzarella, salame dolce	1,7	19.-	
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	1,7	18.-	
Bufalina Pomodoro, mozzrella, pomodorini cherry, bufala, basilico	1,7	22.-	
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas	1,7	19.-	

Valtellina Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	1,7	24.-	
Autunno Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, grana	1,7	24.-	
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.-	
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, funghi, pancetta	1,7	24.-	

Allergeni e intolleranze alimentari

Allergene und Intoleranzen

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

Allergeni e intolleranze / Allergene und Intoleranzen

Invitiamo la nostra spettabile 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



Ticino a tavola: piatto con prodotti ticinesi
Ticino a tavola: Gericht mit typische Tessiner Produkten



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.