Rotonda Bistro Origlio

Frühstück/ Brötchen/Piadina
von 9.00 bis 12.00 Uhr

Classic	Wurst und Käse / Marmelade/ Butter/ Brötchen Korb/ frisch gepr. Orangensaft 0,1 Glas[2,16,28]	15,50
Spezial	Rührei/Kräuter/gebeizter Lachs/Brötchen Korb/ Butter/frisch gepr. Orangensaft 0,1 Glas[16,20,21,28]	16,90
Trüffel	2Spiegeleier/Frischer Trüffel/Brötchen Korb/ Butter[16,20,28]	19,50
Premium	Rührei/Bacon/getrocknete Tomate/Olive/ Brötchen Korb/ Butter[16,20,28]	14,50
Omelette	Kirschtomaten/ Spinat/ Ziegenkäse (variabel)[20]	14,50
Porridge Bowl	Hafer/ frische Beeren/ Mandenblätter[16,28]	9,50
Bruschetta mit Avocado	gebeizter Lachs/gekochtes Ei oder Spiegelei	15,50
Marmelade oder Honig		4,50

Brötchen oder Toast

Caprese Büffelmozzarella/Tomate/Basilikumpesto [16,28]	4,90
Sicilia Aubergine/Provolone/Tomate/ Basilikum [16,28]	4,50
Chef Parmaschinken/Provolone/Butter/ Salat [16,28]	4,70
Contadino Coppa/Provolone/Tomate/ Ei	6,50
Bresaola Luftgetrocknetes Rind/Butter/Salat [16,28]	4,90

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Fenchelsalami *4,70*
Butter/Salami/Gewürzgurke/Salat [16,28]

Gebeizter Lachs *6,50*
Honig Senf/Salat [16,21,25]

Käse *4,60*
Provolone/Butter/Salat [16,28]

Mortadella *4,50*
Butter/Salat [13,16,28]

Toast Mediterrano *6,00*
Gekochter Schinken/ Provolone/Rukola/Tomaten

Dinkelbrötchen[16] /Glutenfrei *Aufpreis 1,50*

Piadina

Classica *9,50*
Tomate/Büffelmozzarella/Rucola/Tomaten [16,28]

Parma *11,90*
Parmaschinken/ Büffelmozzarella/ Rucola/Tomaten [16,28]

Romagnola *10,90*
Mortadella/Provolone/Salat/Tomaten [2,16,28]

Porto Cervo *11,90*
Salami piccante/ geräucherter Scamorzakäse/Rucola/Tomaten [2,16,28]

Rustica *9,90*
Coppa/Provolone/Salat/Tomaten [16,28]

Siciliana *11,50*
Gebratene Aubergine/ Coppa/Provolone/Kirschtomaten/Rucola [16,28]

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Trüffel-Spezialitäten Truffle Specialties

Rindercarpaccio mit Trüffel
Parmesan / gehobelte schwarze Trüffel[19,21,25]
Beef carpaccio/ Parmesan/ black truffle
27,50€

Mozzarella Burrata
Gebratene Kräuterseitlinge / gehobelte schwarze Trüffel[19,21,25]
Sauteed king oyster mushrooms / black truffle
29,50€

Tagliolini al Tartufo[16,28]
Zarte Trüffelcreme / gehobelte Trüffel
Delicate truffle cream / black truffle
Klein Portion (small) 22,50€
Normale Portion (regular) 27,50€
Mit gebr. Putenstreifen(with grilled turkey strips) 33,00€

Nodino – Kalbskarree mit Knochen
gegrillt / getrüffelte Kartoffelpürree[20,21,25]
grilled veal chop (on the bone) /mashed potatoes with truffle
56,50€

Beilage: Kartoffelpüree mit frischem Trüffel[20,28]
Side dish: Mashed potatoes with fresh truffle
14,50€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Vorspeisen kalt/warm

Starter cold/warm

Oktopuscarpaccio
Sellerie / Tomate /Kapern / Rukola / Paprika[19,21,25]
Octopus / celery/ tomatoes/ pepper/rocket/capers
21,50€

Carpaccio vom Rind
Parmesan /Tomaten/ Rukola[28]
Carpaccio of beef / Parmesan/ tomato / rocket
22,50€

Vitello Tonnato Classico
Thunfischcreme / Kapern[20,21,25]
Veal slice /Tuna Cream/capers
21,00€

Antipasto Casa
Grillgemüse / Vitello Tonnato / Rindercarpaccio / Büffelmozzarella / Parmaschinken-Melone[20,21,25,28]
Grilled vegetables/Veal carpaccio tuna cream/beef carpaccio/ buffalo mozzarella/Parma ham with melon
Klein /small 18,50 Normal/Regular 22,50€

Gebeizter Lachs
Sellerie/ Kirschtomaten /Salatbouquet / Honig Senf[19,21,25]
Cured salmon/Celery/ salad bouquet/cherry tomatoes/honey mustard
23,50€

Lachs-Avocado-Tartar
Fruchtige Ponzu Sauce/Lime/Ingwer
Salmon-Avocado Tartar /fruity Ponzu Dressing with Lime and Ginger
19,50€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Burrata Mozzarella
Basilikum Pesto / Kirschtomaten [28]
Burrata mozzarella /basil pesto/cherry tomatoes
16,90€

Trittico
Mozzarella Caprese / Vitello Tonnato / Rindercarpaccio[20,21,25,28]
Mozzarella Caprese/vitello tonnato/beef carpaccio
25,50€

Duett Gelbflossen Thunfisch
Creme Fraiche/Chili/Trüffelschaum/Schnittlauch
Yellowfintuna/ crème fraiche/ chili/ truffle foam/ chives
€ 29,50 €

Gegrillte Oktopus
Tomatenbruschetta/Zwiebeln / Basilikum[21]
Grilled octopus /tomatoes bruschetta/onion/basil
21,50€

Oktopus alla Pugliese (warm)
Kartoffeln/Kirschtomaten / Basilikum[21]
Octopus /potatoes /tomatoes/basil
26,50€

Warme Auberginen Pyramide
Provolone / Tomate / Mozzarella / Basilikum[28]
Warm eggplant tower / Provolone/tomato/mozzarella/basil
21,50€

Tomaten Crème Suppe
Basilikum / Crostini / Olive[16,28]
Tomato cream soup/basil/crostini/olive
11,50€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Minestrone
Gemüsesuppe
Vegetable soup
11,50€

Mit Putenstreifen (with grilled turkey strips) 18,50

Pasta /Noodles

Lachs
Tagliatelle / Spinat / Kirschtomate[16,20,21,26]
Salmon/tagliatelle/spinach/cherry tomatoes
19,90€

Spaghetti "Pachino"
Spaghetti / Tomatesauce /Kirschtomaten/ Basilikum / [16,28]
Spaghetti/tomato sauce/ cherry totamo/basil/
13,90€
Stracciatella Burrata extra € 7,50

Carbonara
Spaghetti/ Speck/Ei/ Parmesan [16,20]
Spaghetti/bacon/ egg/ parmesan
16,90€

Scampi e limone
Tagliolini/ Zitronensauce/ Garnelen/ Zucchini [16, 26, 28]
Tagliolini/lemon sauce/ shrimp/zucchini
23,90€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Tortelloni al ossobuco
Ossobucofüllung/ Parmesan Crème al Safran [16, 26, 28]
Filled with braised veal ossobuco/Parmesan-saffron cream sauce
21,50€

Fisch Fish

Riesengarnelen vom Lavastein
Knoblauch / Kräuter / Saisonaler Salat[26]
Grilled giant shrimp/garlic/herbs/seasonal salad
42,50€

Dorade im Ganzen vom Lavastein Grill
Kräutermarinade / Juliennegemüse / Rosmarinkartoffel[21]
Whole Gilthead Bream from grill
herbs/julienne vegetables/rosemary potato
33,50€

Doradenfilets Zucchini Kirschtomaten Kruste
Rosmarinkartoffeln[21]
Gilthead Bream fillets / zucchini - tomato - crust/rosemary potatoes
Klein (small) 24,50€ ***Normal (regular)36,50€***

Doradenfilets Tomatenvinaigrette
Juliennegemüse /Rosmarinkartoffeln[21]
Gilthead Bream fillets / tomato vinaigrette/julienne vegetables / rosemary potatoes
Klein (small) 24,50€ ***Normal (regular)36,50€***

Fjörd Lachs
Juliennegemüse / Safran / Venere Reis[21]
Fjörd Salmon/julienne vegetables/saffron/venere rice
35,50€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Thunfisch Steak vom Lavastein

Sesam / Wok Gemüse / Kartoffel / Kräutermarinade[21,22]

Grilled Yellowfin tuna steak

Sesame/Wok vegetables/potato/herbs

44,50€

Seezunge und andere Tagesfischsorten

Sole and others catch of the day

Tagespreis /daily price

Fleisch /Meat

Rinderfiletspitzen

Salat / Tomaten/ Avocado/ Balsamico[25]

Beef tenderloin strips / mixed salad/ tomatoes/avocado/ balsamic dressing

25,50€

Rinderfilet vom Lavastein Grill

Juliennegemüse / Kartoffel

Grilled beef fillet / Julienne vegetables /rosemary potatoes

43,50€

Rinderfilet al Pepe Verde

Pfefferjus / Julienne Gemüse / Kartoffel

Beef fillet „Al Pepe Verde"/pepper jus/ julienne vegetables/rosemary potatoes

47,50€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Kalbsfilet mit Pistazienkruste
karamellisierter Apfel / Rosmarinkartoffel[16]
Veal fillet with pistachio crust/caramelized apple/rosemary potatoes

44,50€

Saltimbocca alla Romana
Kalb/Parmaschinken/Salbei/ Weißwein/Rosmarinkartoffeln
Veal /Parma hum /sage/white wine jus/potato

Klein (small) 27,50€ Normal (regular)37,00€

Kalbsleber
Butter/ Salbei / Juliennegemüse / Kartoffelpüree[28]
Calf liver/sage/ julienne vegetables/ butter/mashed potatoes

39,50€

Pizza

Diavolo
Tomate / Mozzarella / Salami picante / Paprika[16,28]
Tomato/ Mozzarella/ spicy salami/ bell peper
14,50€

Sicilia
Pistaziencreme / Mozzarella / Mortadella[16,28]
Pistacchio creme/Mozzarella/Mortadella

13,50€

Bruschetta
Tomate / Rote Zwiebel / Olive / Knoblauch / Rucola / Basilikum[16]
Tomato/red onion/olive/garlic/rocket/basil
14,50€

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Parma
Tomate / Mozzarella / Parmaschinken[16,28]
Tomato/mozzarella/Parma Ham
15,50€

Thunfisch
Tomate / Mozzarella / Rote Zwiebel[16,21,28]
Tuna/Mozzarella/red onion/
14,90€

Meeresfrüchte
Tomate / Lachs / Garnele / Oktopus / Petersilie / Knoblauch[16,21,23,26]
Tomato/salmon/shrimp/octopus/parsley/garlic
21,50€

Dessert

Tiramisu classico [16,20,28]
11,90€

Orangentiramisu [16,20,24,28]
13,90€

Panna Cotta [28]
12,90€

Crème Brulee*/Vanilleeis*[28]
14,90 €

Käse Variation
Feigensenf[24,25,28]
21,50€

Hausgemachtes Eis und Sorbet der Woche[20,24,28]
4,00€ pro Kugel

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene:

1 mit Konservierungsmittel, 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Farbstoff, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 mit Schwefel, 6 mit Phosphat, 7 geschwärzt, 8 gewachst,
9 mit Süßungsmittel, 13 mit Nitritpökelsalz, 14 koffeinhaltig, 15 chininhaltig,
16 mit glutenhaltigen Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut),
17 mit Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 18 mit Soja, 19 mit Sellerie, 20 mit Eier, 21 mit Fisch,
22 mit Sesamsamen, 23 mit Weichtiere (Muscheln, Schnecken ecc.),
24 mit Schalenfrüchten (Mandeln, Pistazien, Haselnuss ecc.)
25 mit Senf, 26 mit Krebstieren (Flusskrebs, Krabben, Garnelen, Hummer)
27 mit Lupinen, 28 mit Milchprodukten, 29 mit Schwefeldioxid u. Sulfite

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Alkoholfreie Getränke

Acqua Panna	*0,25 l*	*3,40*
Acqua Panna	*0,75 l*	*8,00*
Mineralwasser San Pellegrino	*0,25 l*	*3,40*
Mineralwasser San Pellegrino	*0,75 l*	*8,00*
Fanta[2,3] /Cola[1,3,14] / Cola light[1,2,14] /Cola Zero/ Sprite/ Spezi[1,3,14]	*0,2 l*	*3,60*
Fanta[2,3] /Cola[1,3,14] / Cola light[1,2,14] /Cola Zero/ Sprite/ Spezi[1,3,14]	*0,4 l*	*7,20*
Apfel- [1/] Rhababer-/ Johannisbeerschorle	*0,25 l*	*5,60*
Schweppes	*0,2 l*	*4,40*
Tonic[4,10] - Ginger Ale[2,3,4,9,] - Bitter Lemon[2,3,4]		
Apfelsaft / Tomatensaft[19]/ Traubensaft/ Johannisbeersaft	*0,2 l*	*4,40*
Orangensaft	*0,2 l*	*4,60*
*Orangensaft **frisch gepresst***	*0,2 l*	*6,00*
San Bitter (Bitterino)[4/] /Crodino	*0,1 l*	*5,40*
San Bitter- Orangensaft frisch gepresst[4]	*0,2 l*	*9,00*

Alkoholische Getränke

Campari[2]	*5 cl*	*7,90*
Campari[2] - Orange	*5 cl*	*11,50*
Campari[2] - Soda	*5 cl*	*11,50*
Cynar	*2 cl*	*5,90*
Ramazzotti[2]	*2 cl*	*5,90*

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Averna[2]	*2 cl*	*5,90*
Fernet Branca[2]	*2 cl*	*5,90*
Amaretto	*2 cl*	*4,90*
Sambuca	*2 cl*	*5,90*
Sambuca	*2 cl*	*5,90*
Baileys	*2 cl*	*9,50*
Sherry	*4 cl*	*6,00*
Dry oder Medium		
Martini	*4 cl*	*8,50*
Weiß/Rot		
Brandy Vecchia Romagna	*2 cl*	*10,50*
Spritz Zitronen Nonino		*9,50*
Spritz Veneziano		*9,50*
Weißweinschorle	*0,2 l*	*5,50*

Bier Herrenhäuser

Herrenhäuser	*0,3 l*	*3,80*
Alkoholfrei	*Fl. 0,33 l*	*3,90*
Alster	*Fl. 0,33 l*	*3,90*
Köstrizer dunkel	*Fl. 0,33 l*	*4,40*

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Heiße Getränke

Espresso[14]	*2,60*
Espresso macchiato[14,28]	*3,10*
Espresso doppio[14]	*4,90*
Espresso doppio macchiato[14,28]	*5,40*
Cappuccino[14,28]	*3,60*
Cappuccino groß[14,28]	*4,90*
Kaffee[14]	*2,60*
Heiße Schokolade[9,28]	*4,20*
Heiße Schokolade mit Sahne[9,28]	*4,60*
Latte Macchiato[14,28]	*4,60*
Kaffee Latte[14,28]	*4,90*
Tee	*3,20*

Darjeeling , Earl Grey, Ostfriesen Blattmischung

Japan Sencha, Pina Colada,

Pfefferminze, Rotbusch Vanille

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.