

Rotonda
Bistro
Origli

Frühstück und Brötchen von 9.00 bis 12.00 Uhr

<u>Classic</u>	<i>Wurst und Käse / Marmelade/ Butter/ Brötchen Korb/ frisch gepr. Orangensaft 0,1 Glas^{2,16,28}</i>	15,50
<u>Spezial</u>	<i>Rührei/Kräuter/gebeizter Lachs/Brötchen Korb/ Butter/frisch gepr. Orangensaft 0,1 Glas^{16,20,21,28}</i>	16,90
<u>Trüffel</u>	<i>2Spiegeleier/Frischer Trüffel/Brötchen Korb/ Butter^{16,20,28}</i>	19,50
<u>Premium</u>	<i>Rührei/Becon/getrocknete Tomate/Olive/ Brötchen Korb/ Butter^{16,20,28}</i>	14,50
<u>Italien</u>	<i>Croissant/ frisch gepr. O-Saft 0,1 Gl./Cappuccino</i>	8,90
<u>Marmelade oder Honig</u>		4,50
<u>Croissant Schoko/natur</u>		3,50

Brötchen

<u>Caprese</u>	<i>Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Pesto^{16,28}</i>	4,60
<u>Sicilia</u>	<i>Aubergine/Provolone/Tomate/ Basilikum^{16,28}</i>	4,20
<u>Chef</u>	<i>Parmaschinken/Provolone/Butter/ Salat^{16,28}</i>	4,40
<u>Bresaola</u>	<i>Luftgetrocknetes Rind/Butter/Salat^{16,28}</i>	4,60
<u>Fenchelsalami</u>	<i>Butter/Salami/Gewürzgurke/Salat^{16,28}</i>	4,40
<u>Roastbeef</u>	<i>Remoulade/Salat^{16,28}</i>	6,90

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Gebeizter Lachs <i>Honig Senf/Salat</i> ^{16,21,25}	6,20
Caprino <i>Ziegenkäse/Rote Bete/Feigensenf</i> ^{16,25,28}	5,20
Käse <i>Provolone/Butter/Salat</i> ^{16,28}	4,10
Mortadella <i>Butter/Salat</i> ^{13,16,28}	4,20
Gekochte Schinken <i>Butter/Salat</i> ^{13,16,28}	4,20
Dinkelbrötchen ¹⁶	Aufpreis 1,50

Piädina

Classica <i>Tomate/Büffelmozzarella/Rucola/Tomaten</i> ^{16,28}	9,50
Parma <i>Parmaschinken/ Büffelmozzarella/ Rucola/Tomaten</i> ^{16,28}	11,90
Romagnola <i>Mortadella/Provolone/Salat/Tomaten</i> ^{2,16,28}	10,90
Porto Cervo <i>Salami piccante/ geräucherter Scamorzakäse/Rucola/Tomaten</i> ^{2,16,28}	11,90
Rustica <i>Coppa/Provolone/Salat/Tomaten</i> ^{16,28}	9,90
Toscana <i>gekochter Schinken/geräucherter Scamorzakäse/ Rucola/ Tomaten</i> ^{16,28}	9,90
Siciliana <i>Gebratene Aubergine/ Coppa/Provolone/Kirschtomaten/Rucola</i> ^{16,28}	11,50

Vorspeisen Starter

Oktopuscarpaccio

Sellerie / Tomate / Kapern / Rukola / Paprika^{19,21,25}
Octopus / celery/ tomatoes/ pepper/rocket/capers
21,50€

Carpaccio vom Rind

Parmesan / Rukola²⁸
Carpaccio of beef / Parmesan / rocket
23,50€

Vitello Tonnato Classico

Thunfischcreme / Kapern^{20,21,25}
Tuna Cream/capers
21,00€

Antipasto Casa

Grillgemüse / Vitello / Carpaccio / Büffelmozzarella / Parmaschinken^{20,21,25,28}
*Grilled vegetables/Veal carpaccio tuna cream/carpaccio/
buffalo mozzarella/Parma ham*
22,50€

Gebeizter Lachs

Sellerie/ Kirschtomaten / Honig Senf^{19,21,25}
Celery/cherry tomatoes/honey mustard
23,50€

Burrata Mozzarella

Basilikum Pesto / Kirschtomaten²⁸
Burrata mozzarella /basil pesto/cherry tomatoes
18,50€

Calamarettini

Rucola / Pesto / Kirschtomaten²¹
Rocket/Pesto/cherry Tomatoes
21,90€

Trilogia al tartufo

*Mozzarella Caprese / Vitello Tonnato / Rindercarpaccio/ frische
Trüffel^{20,21,25,28}*

Mozzarella Caprese/Vitello Tonnato/Beef carpaccio / fresh truffle
31,50€

Rindertartar "Hidalgo"

*Burrata / Wachtelei/ Pesto Rosso^{18,20,28}
Beef tartar/burrata/quail egg/pesto rosso*
31,90€

Duett Gelbflossen Thunfisch

*Creme Fraiche/Chili/Trüffelschaum/Schnittlauch
Yellowfintuna/ crème fraiche/ chili/ truffle foam/ chives*
Klein € 24,50 Groß € 39,50 €

Thunfisch Tartar

*Parmesan/ Trüffel/ Garnele/ Jakobsmuschel/Lauch^{19,21,22}
Tuna tartar / parmesan / shrimp / scallop / leek*
31,50€

Neuer Luciano

*Oktopus / Oliven / Knoblauch / Tomaten / Kapern / Basilikum²¹
Octopus / olives/ garlic/ tomatoes/kapers/basil*
26,50€

Warme Auberginen Pyramide

*Provolone / Tomate / Mozzarella / Basilikum²⁸
Warm eggplant pyramid / Provolone/tomato/mozzarella/basil*
21,50€

Tomaten Crème Suppe

*Basilikum / Crostini / Olive^{16,28}
Tomato Cream/Basil/Crostini/Olive*
11,50€

Pasta

Lachs

Tagliatelle / Spinat / Kirschtomate^{16,20,21,26}
Salmon/tagliatelle/spinach/cherry tomatoes
19,90€

Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti / Tomate / Basilikum / Parmesan^{16,28}
Spaghetti/tomato/basil/parmesan
12,50€

Bolognese

Spaghetti / Kalb / Tomate / Basilikum^{16,28}
Spaghetti/veal/tomato/basil/parmesan
16,90€

Tagliatelle Calamaretti

Safran / grüner Spargel^{16,21,28}
Squid/tagliatelle/safran/green asparagus
19,50€

Carbonara

Spaghetti / Speck / Ei / Parmesan^{16,20}
Bacon/egg/parmesan
16,90€

Scampi e limone

Tagliolini / Zitronensauce / Garnelen / Zucchini^{16, 26, 28}
Lemon sauce/ schrimp/zucchini
23,90€

Trüffel

Tagliolini / Trüffelcreme / schwarze Trüffel
Tagliolini/ truffel cream/ fresh black truffle
29,50€

Fisch Fish

Riesengarnelen vom Lavastein

Knoblauch / Kräuter / Saisonaler Salat²⁶

Giant shrimp from the lava/Garlic/herbs/Seasonal salad

42,50€

Dorade im Ganzen vom Lavastein Grill

Kräutermarinade / Marktgemüse / Kartoffel¹

Whole Gilthead from the lava Grill

Herbal Marinade/market vegetables/potato

33,50€

Fjörd Lachs

Marktgemüse / Safran / Venere Reis²¹

Fjörd Salmon/Market vegetables/saffron/venere rice

35,50€

Gelbflossen Thunfisch Steak vom Lavastein

Sesam / Wok Gemüse / Kartoffel / Ingwer-Kräutermarinade^{21,22}

Yellowfin tuna steak from lava

Sesame/Wok vegetables/potato/ginger-herb marinade

44,50€

Fisch Variation

Lachs / Dorade / Garnele / Thunfisch / Marktgemüse / Kartoffel^{1,26}

Fish variation

Salmon/Gilthead/Shrimp/tuna/market vegetables/potato

49,50€

Seezunge

Salbeibutter / Marktgemüse / Kartoffel^{1,28}

Sole/sage butter/market vegetables/potatoes

Tagespreis

Die Zusatzstoffe- und Allergenenverzeichnis auf der letzten Seite.

Doradenfilets Zucchini Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln²¹
Dorade filets / zucchini / cherry tomatoes/potatoes
36,50€

Fleisch

Rinderfilet vom Lavastein Grill
Marktgemüse / Kartoffel
Fillet of beef from the lava grill
Market vegetables / potato

43,50€

Rinderfilet al Pepe Verde
Pfefferjus / Marktgemüse / Kartoffel
Beef fillet Al Pepe Verde/pepper jus/Market Vegetables/potato

47,50€

Kalbsfilet
Pistazienkruste / karamellierte Apfel / Kartoffel¹⁶
Veal Fillet/pistachio crust/karamelled apple/potato

44,50€

Kalbsrücken mit Knochen gegrillt
Marktgemüse / Kartoffeln
Saddle of Veal with bone/ vegetables/potato

46,50€

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

37,00€

Kalbsleber
Salbei / Marktgemüse / Kartoffelpüree²⁸
Calf liver/sage/potato puree

39,50€

Kalbsleberstreifen sminuzzato alla Veneziana
Marsala / rote Zwiebel / Kartoffelpüree²⁸
Calf liver strips/Marsala sauce/red onion/potato puree

40,50€

Pizza

Diavolo

Tomate / Mozzarella / Salami picante / Paprika^{16,28}

14,50€

Quattro Formaggi

Tomate / Mozzarella / Gorgonzola / Provolone / Parmesan^{16,28}

13,50€

Bruschetta

Tomate / Rote Zwiebel / Olive / Knoblauch / Rucola / Basilikum¹⁶

14,50€

Parma

Tomate / Mozzarella / Parmaschinken^{16,28}

15,50€

Thunfisch

Tomate / Mozzarella / Rote Zwiebel^{16,21,28}

14,90€

Meeresfrüchte

Tomate / Lachs / Garnele / Oktopus / Petersilie / Knoblauch^{16,21,23,26}

21,50€

Dessert

Tiramisu classico ^{16,20,28}
11,90€

Orangentiramisu ^{16,20,24,28}
13,90€

Panna Cotta ²⁸
12,90€

Crème Brulee/Vailleeis²⁸
14,90 €

Käse Variation
Früchtebrot / Obst / 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.