



◆

LA ROTONDE

◆

LES MOMENTS

Apéro



LES PETITES CHOSES À GRIGNOTER

A partager ! Ou pas...

Calamars frits en persillade	20
Pata Negra JOSSELITO et pain de campagne grillé	28
Foie gras de canard mi-cuit maison en mille-feuille, pain grillé, marmelade de figue et orange	26
Nos planches :	
Sélection JOSSELITO : Pata Negra, chorizo et coppa	29
Sélection de fromages affinés <i>Lemarié</i> , marmelade de figue et orange	29

PIZZETA

TARTUFO Crème de ricotta, roquette, parmesan, truffe fraîche, sel de Guérande.	20
CORSICA Crème de pistaches, saucisse de veau tigre, poivrons rouges et jaunes, camembert di Bufala.	16
SAINT-JACQUES Crème de poireau, Saint-Jacques, cœur de burrata, piment d'Espelette, pesto.	19
CARPACCIO Focaccia au parmesan, carpaccio de bœuf maturé, roquette, pleurotes, copeaux de parmesan, pesto Genovese, crème de vinaigre balsamique.	18



Pour nos clients intolérants au gluten, nous proposons une pâte à base de farine de riz et de sarrasin. Supplément de 2 euros.

FOCACCIA MEZZO METRO

Nos pizzas sont préparées dans le plus grand respect de la tradition italienne. Du choix des produits, à l'élaboration de la pâte jusqu'à la cuisson au feu de bois, elles sont les créations d'Alfio Russo (Champion du Monde 2015).

Margherita	25
Al Parmigiano	20

NOTRE SÉLECTION DE COCKTAILS

Mojito Mojito Fire Bloody Mary Pina Colada Sex on the rotonde Havana Cancha	10
California Dream Chantaco (sans alcool)	7

Demandez notre carte des Cocktails