



SYMPOSIUM

ANTIPASTI



CARPACCIO DI MANZO
Carpaccio de lomo en costra de pimienta negra, aceite de oliva, pesto de arúgula y costra de Parmigiano Reggiano.

55



POLENTA AL PARMIGIANO
Polenta al Parmigiano y ragù de hongos mixtos.

45



TARTARE DI MANZO
Tartare de lomo fino, mostaza antigua, yema de huevo, alcaparras y cebolla blanca.

50



VITELLO TONNATO
Láminas de ternera con salsa tonnata y flor de alcaparras.

50



CARPACCIO DI POLPO
Carpaccio de pulpo con citronella de limón.

55



PATE DI FEGATTO
Pate de hígado con higos salteados al vermouth.

45



CREMA DI PARMIGIANO
Crema a base de Parmigiano Reggiano de 36 meses de maduración.

45

INSALATE



INSALATA CAPRESE CON STRACCIATELLA, POMODORI CONFIT E OLIO AL BASILICO
Ensalada capresse con stracciatella, aceite de albahaca y tomate confitado.

45



INSALATA DI BURRATA CON PROSCIUTTO
Burrata, prosciutto, mix de verdes, higos, almendras garrapiñadas, reducción balsámica.

65



INSALATA DI STAGIONE
Mix de verdes, tomate cherry, zanahoria baby, espárragos, almendras garrapiñadas, peras en almíbar, reducción balsámica y aceite de oliva.

55

PASTA CLASSICO



SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Carbonara clásica de Symposium.

55



TROFIE AL PESTO
Pasta corta en forma espiral al pesto tradicional.

50



PENNE ALLA PUTTANESCA
Aceitunas negras, alcaparras, anchoas, peperoncino, salsa pomodoro.

45



SPAGHETTI CACIO E PEPE
Pecorino Giglio Sardo y pimienta negra.

50



TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
Salsa bolognese a nuestro estilo.

45



LASAGNA CLASSICA
Tradicional, pasta hecha en casa.

45



RIGATONI ALLA ARRABBIATA
Pasta corta, salsa pomodoro, peperoncino, ajo, albahaca y pimienta negra.

45



RIGATONI ALLA AMATRICIANA
Pasta corta, salsa pomodoro, guanciale, Pecorino Sardo y pimienta negra.

55



SPAGHETTI AGLIO E OLIO
Aceite de oliva, ajo, perejil.

45



MALFATTI AGLI SPINACI E RICOTTA
Malfatti de espinaca y ricotta con salsa pomodoro y crema de parmesano.

45

CARNES

Cortes para acompañar



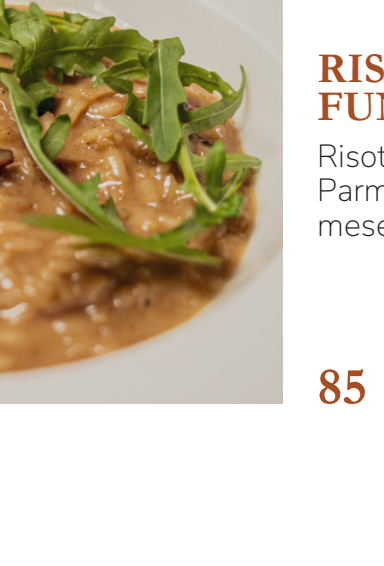
OJO DE BIFE WAGYU USA - BMS 9+
Por cada 100 GR
Se recomienda de guarnición: INSALATA DI STAGIONE

110



COTOLETTA DI BIFE ANCHO
USDA Prime
Se recomienda de guarnición: TROFIE AL PESTO

110



ENTRAÑA PRIME (150 GR)
Se recomienda de guarnición: SPAGHETTI AGLIO E OLIO

85

RISOTTI



RISOTTO AL PESTO CON GAMBERI
Risotto al pesto y langostinos

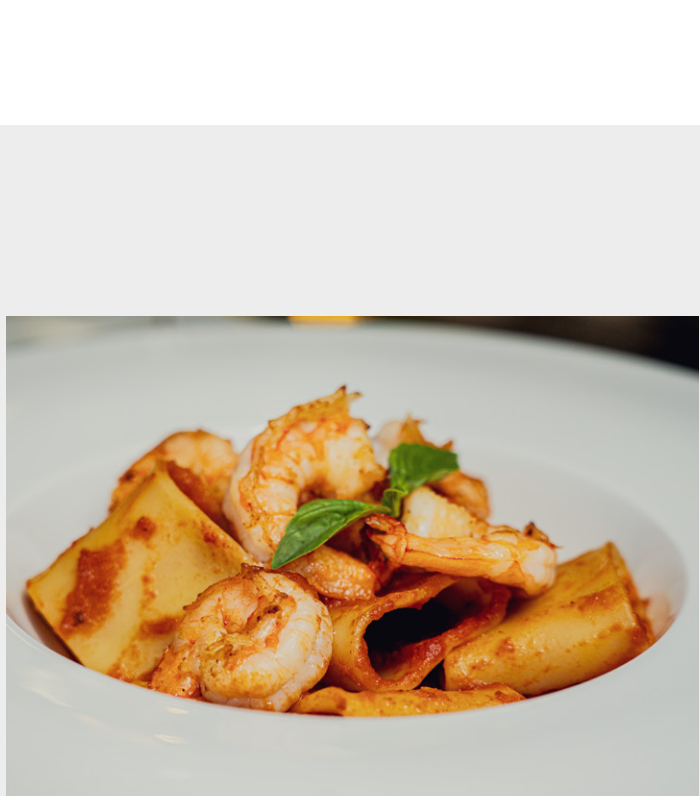
85



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Risotto al funghi porcini y Parmigiano Reggiano 36 meses.

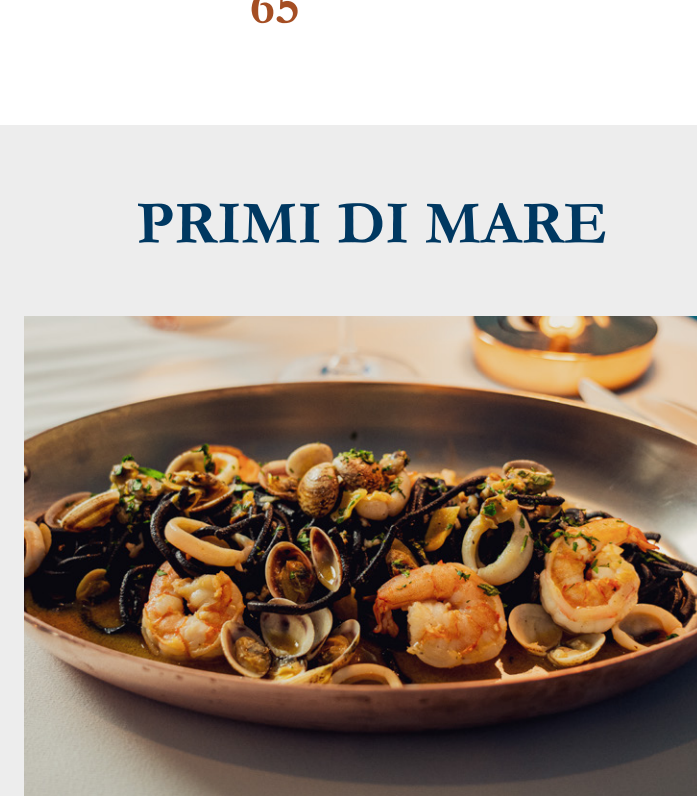
85

PRIMI DI TERRA



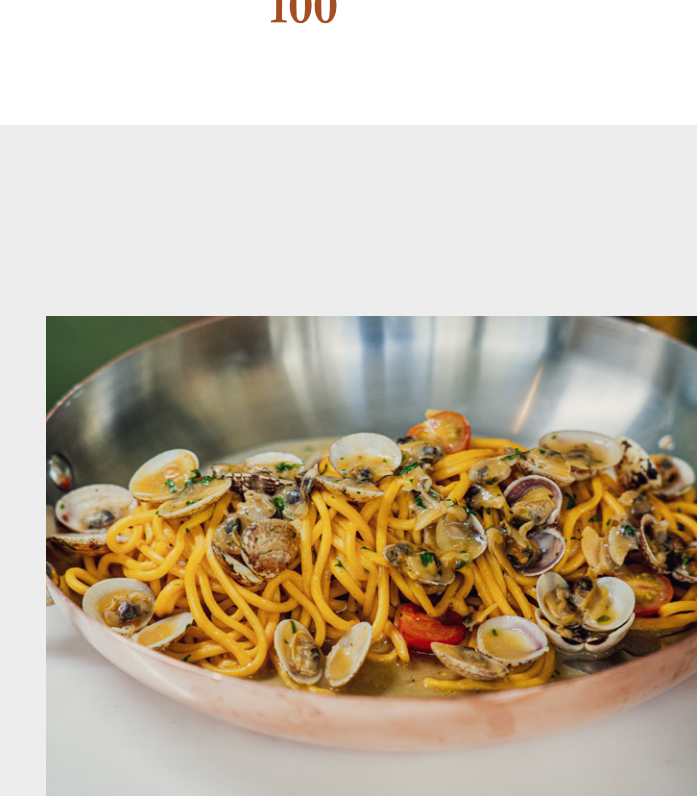
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI
Gnocchi gratinado en salsa Parmigiano Reggiano, boconccini, Pecorino y Grana Padano.

65



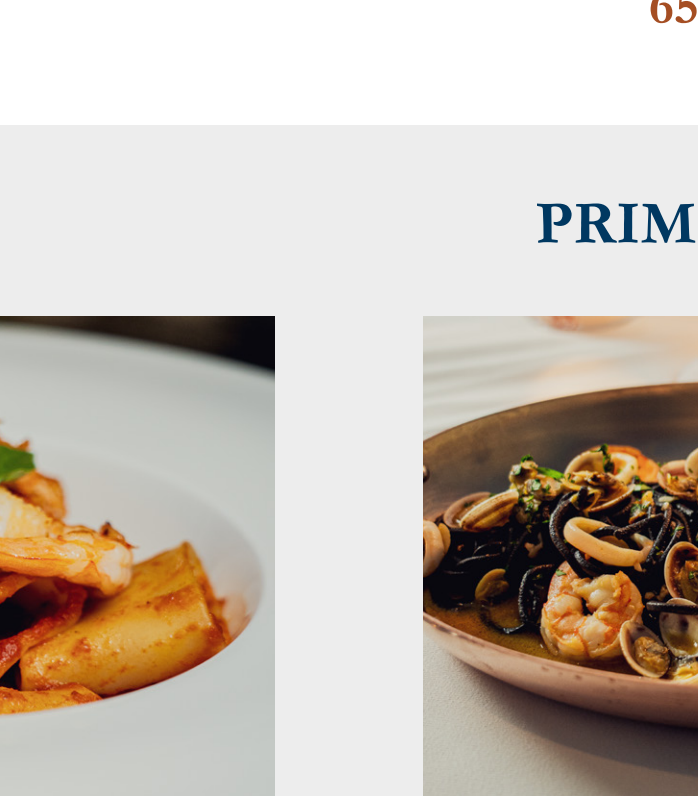
CARAMELLONI DI ZUCCA AL BURRO DI SALVIA
Pasta rellena de zapallo loche y licor de Amaretto en salsa de mantequilla de salvia.

60



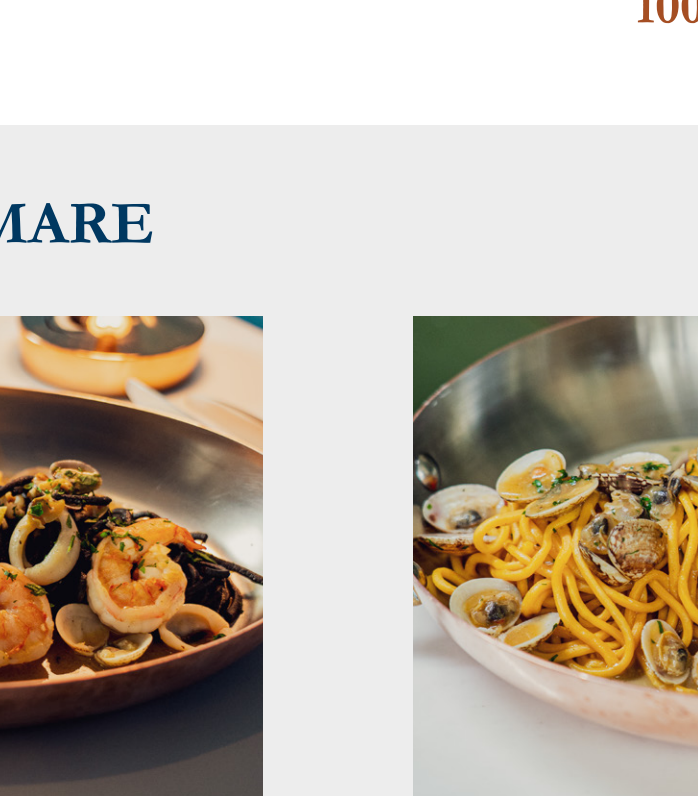
CAPPELLACCI AL BRASATO CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
Pasta rellena de ragù de Ossobuco al Malbec con crema de Parmigiano Reggiano 36 meses.

60



RAVIOLI AL FUNGHI
Ravioli rellenos de una duxelle de hongos con salsa de coliflor dorada en mantequilla.

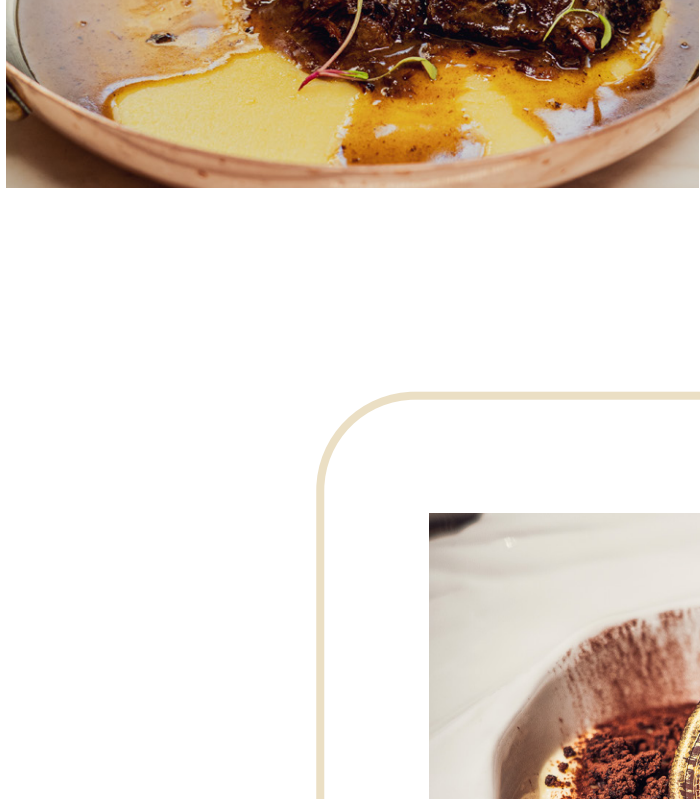
65



TORTELLINI DI CAPRA
Tortellini de queso de feta de cabra y espinaca con ragù de cordero.

100

PRIMI DI MARE



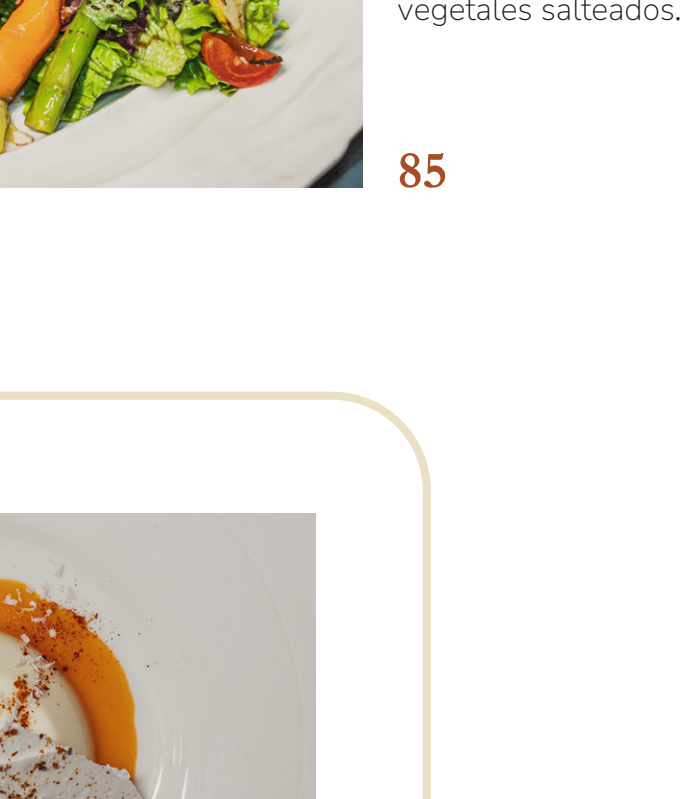
PACCHERI AL POMODORO CON LANGOSTINOS
Pasta corta, salsa pomodoro y langostinos.

75



SPAGHETTI NERO ALLO SCOGLIO
Spaguetti negro con vongole, langostinos, calamar y vino blanco.

65



CHITARRA ALLE VONGOLE
Pasta larga con vongoles, tomate cherry y vino blanco.

60

SECONDI



ASADO DE TIRA AL VINO MONTEPULCIANO
Asado de tira cocción lenta al vino Montepulciano y polenta al marscarpone.

120



SALMONE ALLA GRILL
Salmón alla grill ensalada fresca de estación con vegetales salteados.

85

DOLCI



TIRAMISÙ
Crema sedosa de mascarpone junto a bizcotela embebida en café, cacao espolvoreado y chocolate.

45



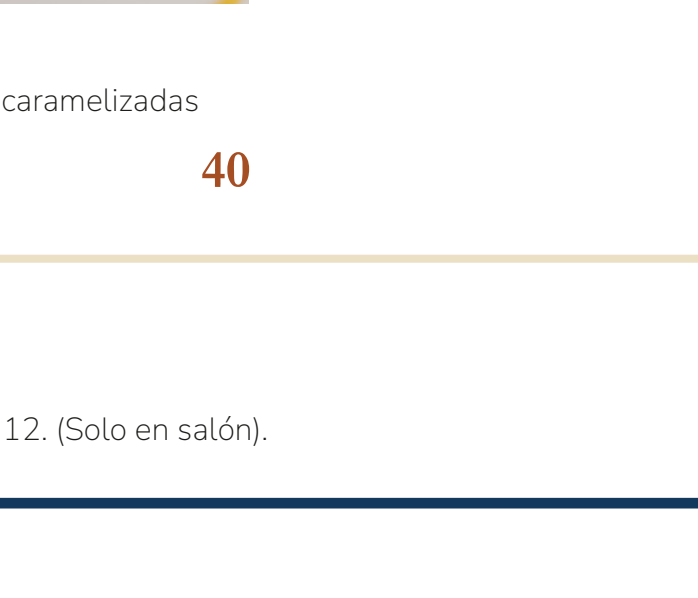
PANNACOTTA TROPICALE
Pannacotta de coco en mermelada de tumbó y merengue crocante.

40



TORTINO DI GIANDUIA
Financier de cacao en mousse de chocolate 65% y gelato de gianduia.

40



SPLASH DI PERE ROSSE
Tarta de queso horneada junto a pera al vino tinto y almendras caramelizadas.

40

DOLCE DI MELE
Hojaldre crocante en manzanas caramelizadas y helado de canela.

40

Servicio de mantelería y pan S/ 12. (Solo en salón).