



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



CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de pulpo con citronella de limón.

55



VITELLO TONNATO

Láminas de ternera con salsa tonnata y flor de alcaparras.

50



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 caprese 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

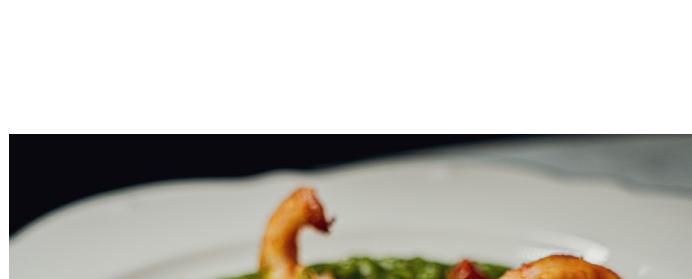
110

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, bocconcini, 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

Ravioles rellenos de una duxelle de hongos con salsa de coliflor dorada en mantequilla.

65

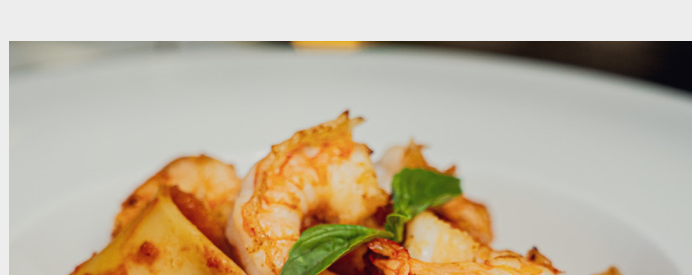


TORTELLINI DI CAPRA

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.

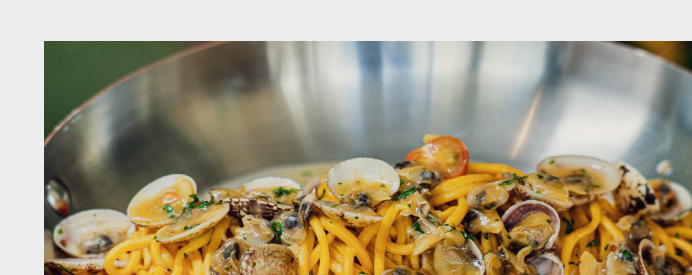
75



SPAGHETTI NERO ALLO SCOGLIO

Spaguetti negro con vongole, langostinos, calamar y vino blanco.

65

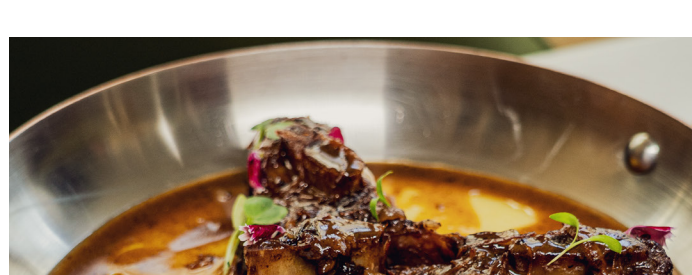


CHITARRA ALLE VONGOLE

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 mascarpone.

120



SALMONE ALLA GRILL

Salmon 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.

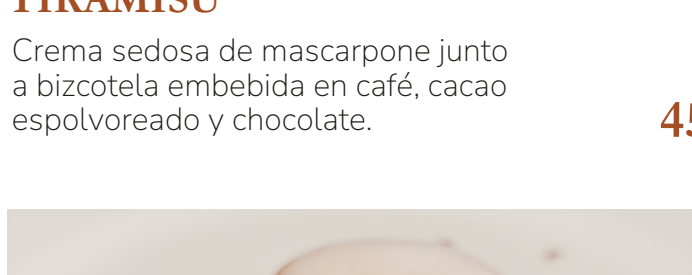
45



PANNACOTTA TROPICALE

Pannacotta de coco en mermelada de tumbo y merengue crocante.

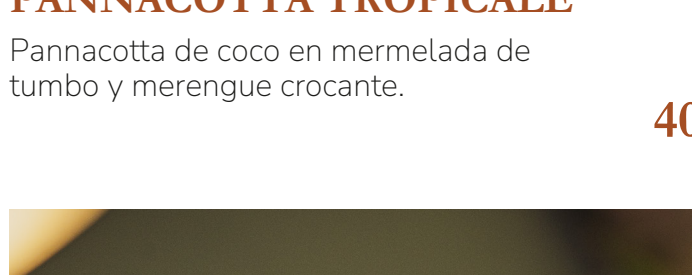
40



TORTINO DI GIANDUIA

Financier de cacao en mousse de chocolate 65% y gelato de gianduja.

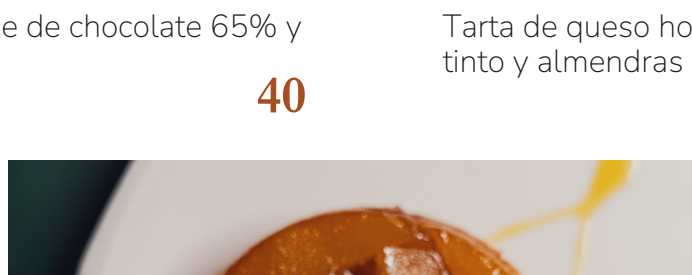
40



SPLASH DI PERE ROSSE

Tarta de queso horneada junto a pera al vino tinto y almendras caramelizadas.

40



DOLCE DI MELE

Hojaldré crocante en manzanas caramelizadas y helado de canela.

40