



SYMPOSIUM

ANTIPASTI



CARPACCIO DI MANZO

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

52



GAMBERI IN MANTECATURA PICCANTE AL PISCO

Langostinos jumbo, mantequilla compuesta con peperoncino, hierbas provenzales y flameado con pisco.

69



TARTARE DI MANZO

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

45



CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de pulpo con citronella de limón.

50



VITELLO TONNATO

Láminas de ternera con salsa tonnata y flor de alcaparras.

48



CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA

Aros de calamari rebozados con pan y parmesano Grana Padano, acompañados con alioli ligero y limón.

55

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 almibar, reducción balsámica y aceite de oliva.

45

PASTA CLASSICO



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Carbonara clásica de Symposium.

49



TROFIE AL PESTO

Pasta corta en forma espiral al pesto tradicional.

50



PENNE ALLA PUTTANESCA

Aceitunas negras, alcaparras, anchoas, peperoncino, salsa pomodoro.

44



SPAGHETTI CACIO E PEPE

Pecorino 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.

49



SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Aceite de oliva, ajo, perejil.

39



MALFATTI AGLI SPINACI E RICOTTA

Malfatti de espinaca y ricotta con salsa pomodoro y crema de parmesano.

49

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

98

ENTRAÑA PRIME

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

95

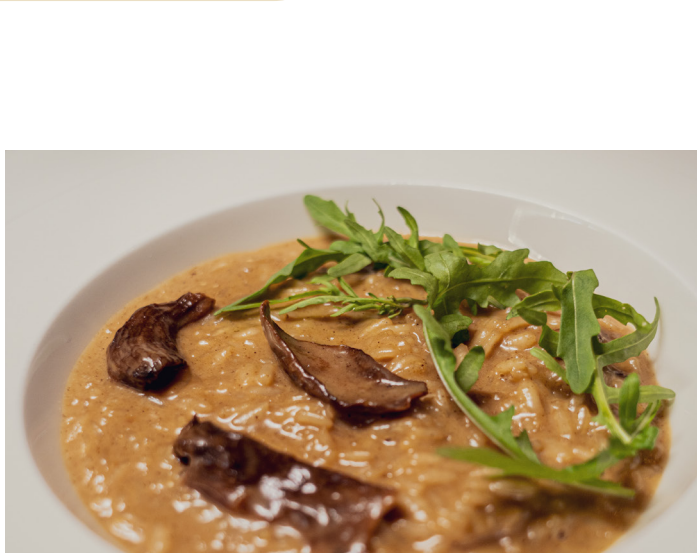
RISOTTI



RISOTTO DI VERDURE E CONCHIGLIE AL CORALLO

Conchas de abanico selladas con salsa de coral, acompañado con risotto ligero con pimiento, berenjena y zucchini.

85



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risotto al funghi porcini y Parmigiano Reggiano 36 meses.

79

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.

55



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 DEL SYMPOSIUM AL TALEGGIO E PROSCIUTTO

Base de pesto de arúgula a la crema, con nuestra versión de raviolos rellenos de taleggio y prosciutto.

70



TORTELLINI DI CAPRA

Tortellini de queso de feta de cabra y espinaca con ragù de cordero.

98

PRIMI DI MARE



PACCHERI AL POMODORO CON LANGOSTINOS

Pasta corta, salsa pomodoro y langostinos.

69



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.

55

SECONDI



PANZOTI CON FILETTO DI MANZO

Lomo fino con salsa de vino tinto y panzotti rellenos de parmesano Grana Padano, yema de huevo y trufa.

89



SALMONE AL MEDAGLIONE CON PISELLI E MASCARPONE

Medallón de salmón, puré frío de arvejas a la menta, puré de mascarpone, aceite de albahaca, tomates cherry y arúgula.

90

DOLCI



TIRAMISÙ

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

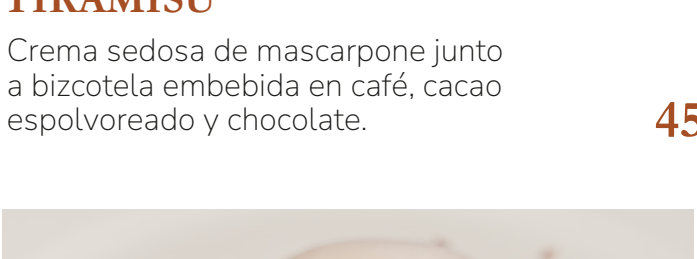
45



PANNACOTTA TROPICALE

Pannacotta de coco en mermelada de tumbo y merengue crocante.

40



TORTINO DI GIANDUA

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

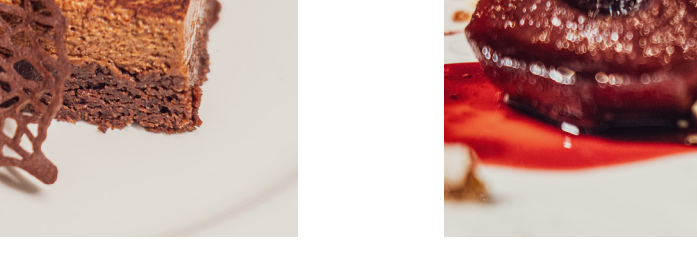
40



SPLASH DI PERE ROSSE

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

45



CANNOLI SICILIANO

Cannoli crujiente, relleno de ricotta cfrica, chocolate y pistacho.

39