

SYMPOSIUM

ANTIPASTI



Carpaccio di Manzo
Carpaccio de lomo fino en costra de pimienta negra, salsa Harry's Bar, pistachio y Grana Padano.

54



Gamberi in Mantecatura
Langostinos jumbo bañados en mantequilla aromática de hierbas provenzales y peperoncino al Pisco Italia.

69



Tartare di Manzo
Tartare de lomo fino, mostaza en grano, yema, alcapparras y cebolla blanca.

50



Calamari Fritti
Aros de calamar crocantes marinados y rebozados con semolina, acompañados con Alioli Nero y de ajos con limón.

52



Carpaccio di Polpo
Carpaccio de pulpo, citronella, acetuna deshidratada y arúgulas.

62



Vitello Tonnato
Láminas de ternera con salsa Tonnata, alcapparrones y pimentón de la Vera.

52



Capesante alla Griglia
Conchas de Paracas a la parrilla, mantequilla de tuétano, gremolata y ajo crocante.

54



Stracciatella Symposium
Stracciatella casera, tomates al horno, aceite de albahaca, reducción de balsámico.

50

INSALATE



Burrata e Prosciutto
Burrata, Prosciutto, mezclum, almendras garrafinadas, higos brúlee y aceto balsámico di Modena.

70



Rucola
Arúgulas, Grana Padano y vinagreta de limón.

42



Di Stagione
Mix de verdes, tomate cherry, zanahoria baby, peras en almíbar, nueces, Parmigiano Reggiano y reducción balsámica.

46

PASTA CLASSICA



Orecchiette al Pesto Genovese
Pasta corta al pesto genovés italiano y ricotta batida.

52



Spaghetti alla Carbonara
Pasta larga casera, guanciale crocante, salsa de yemas y Grana Padano.

52



Tagliatelle al Ragù Bolognese Angus
Pasta larga casera, salsa bolognesa a nuestro estilo, mantequilla ahumada, Parmigiano Reggiano.

48



Tonnarelli Cacio e Pepe
Pasta larga casera, Pecorino Sardo y pimienta negra tostada.

54



Spaghetti Nero allo Scoglio
Pasta larga casera en tinta de calamar, langostinos, calamares y vongoles, Pinot Grigio, tomates confitados.

66



Gnocchi ai Quattro Formaggi
Gnocchis de papa, crema de leche, Pecorino Sardo, Grana Padano, Burratina y Parmigiano Reggiano, crocante de finas hierbas.

55



Malfatti al Gorgonzola
Malfatti de ricotta y espinaca, salsa gorgonzola y peras dulces cocidas.

50



Rigatoni Amatriciana
Pasta corta, guanciale, Pecorino Sardo y salsa de tomate confitado.

54



Lasagna alla Padella
Pasta rellena de Ossobuco, ragù Angus, salsa de tomates, crema de Parmigiano Reggiano.

52

PASTE RIPIENE



Panzotti Ai Formaggi
Pasta rellena de Burrata, Grana Padano, Ricotta y Bocconcini, mantequilla negra y salsa de azafrán.

58



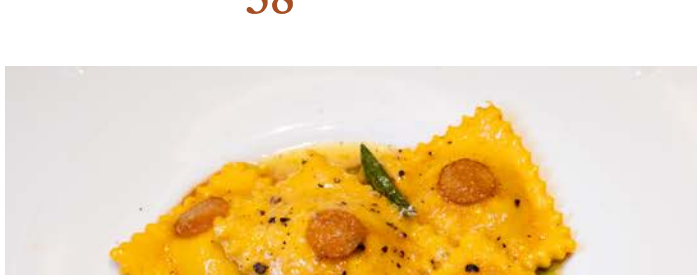
Caramelloni di Zucca
Pasta rellena de zapallo loche y ricotta, crema de queso fundido, Amaretti crocante y salvia.

56



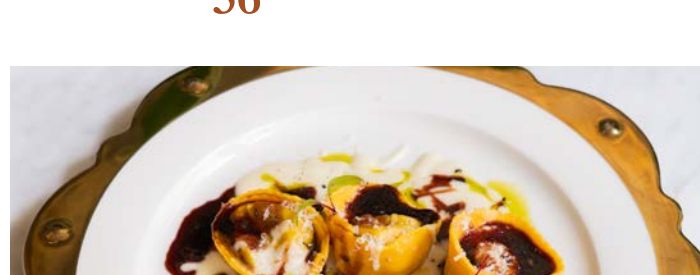
Cappellacci di Ossobucco
Pasta rellena de Ossobuco al Barolo, crema de Grana Padano y reducción de balsámico.

60



Ravioli di Foie Gras e Mela
Pasta rellena de mousse de Foie Gras al Cognac y manzanas asadas, gastrique de sidra y aromas de vainilla.

72



Tortellini di Agnello
Pasta rellena de ragù de cordero y Brunello di Montalcino, crema parmesana.

65

RISOTTI



Ai Porcini
Arroz arborio cocido lentamente con jugos de Funghi Porcini, crema de hongos, Chardonnay y Parmigiano Reggiano.

78



Ai Taleggio DOP
Arroz arborio cocido lentamente con crema, Pinot Grigio, queso Taleggio y mantequilla al Grana Padano.

78

DELLA CASA



Risoni al Tartufo Nero
Orzo, cremoso de tartufata, aceite de trufa negra y Parmigiano Reggiano.

72



Spaghetti con Gamberi
Pasta larga casera con langostinos, salsa americana, ajo confitado y limón.

76



Tagliatelle Fra Diavolo di Aragosta
Pasta larga casera, salsa Fra Diavolo, langosta cocida a baja temperatura y peperoncino.

80



Calamarata alla Pozzona
Pasta corta, salsa pomodoro con chorizo al hinojo, guanciale y Grana Padano.

72

SECONDI



Cotoletta di Entrecote alla Milanese
Bife Ancho USDA Prime empanizado, ensaladilla de arúgulas con Grana Padano y limón.

98



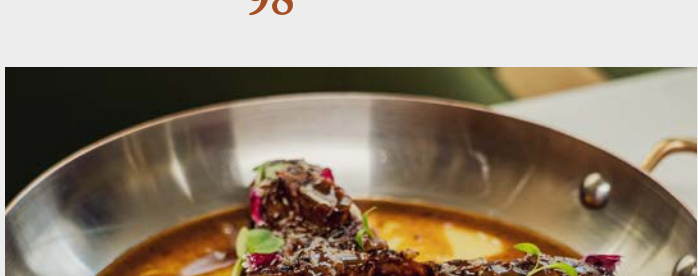
Pesce Bianco al Forno
Filete de Charella al horno, crema de coliflor, salsa de vongoles y mix de verdes.

90



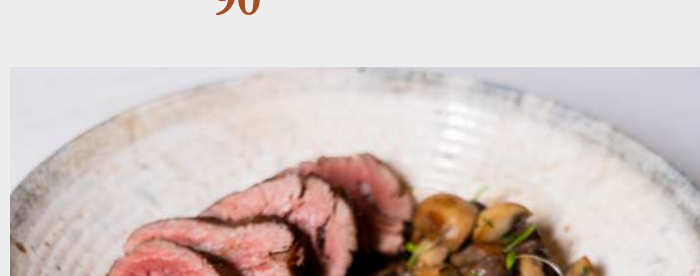
Lombatello Prime
Entraña USDA Prime, papas cocktail doradas, gremolata de alcapparras, arúgula y tomates cherry.

96



Costine di Manzo al Montepulciano
Asado de tira al Montepulciano cocido por 18 horas, cremoso de polenta y brotes mixtos.

150



Tagliata di Manzo
Lomo Fino en salsa de pimienta verde y Brandy, hongos mixtos salteados y polenta crocante.

98

DOLCI



Tiramisù
Crema de mascarpone, savoiardi embebidos en café, marsala y cacao.

45



Splash di Pere Rosada
Tarta de queso horneada, pera al vino tinto y almendras caramelizadas.

45



Tortino di Gianduia
Financier de cacao, mousse de chocolate 65% y gelato de gianduia.

40



Panna Cotta Tropicale
Panna cotta de coco, mermelada de tumbo y merengue crocante.

40



Gelato Oro Bianco
Gelato de fior di latte y miel de trufa.

28



Gelato al Pistacchio
Gelato artesanal de pistacho.

28



Affogato
Espresso, gelato pistacchio o fior di latte.

30