

ANTIPASTI

<i>Capasanta gratinata</i>	4
<i>Caprese di bufala con pomodoro Cherry e basilico</i>	13
<i>Bresaola di Chiavenna con rucola e parmigiano</i>	13
<i>Prosciutto di Parma e bufala campana con basilico</i>	14
<i>Prosciutto crudo toscano</i>	12
<i>Insalata di polpo con patate e capperi di Pantelleria</i>	16
<i>Tartare di tonno Sashimi con verdure Julienne</i>	17
<i>Insalata di gamberi con pomodoro Cherry e basilico</i>	17
<i>Insalata di mare tiepida con crostacei</i>	17
<i>Salumi regionali con gnocco fritto</i>	13
<i>Gamberoni con bacon croccante su crema di burrata e riccio di mare</i>	17
<i>Gran Simposio - capasanta gratinata, gamberetti, insalata di polpo, tonno spada e salmone affumicati, alici marinate, cozze</i>	19

N.B.: Alcuni ingredienti potrebbero essere in temperatura modificata all'origine

PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	17
<i>Spaghetti allo scoglio</i>	17
<i>Risotto con gamberi al profumo di tartufo e cipolla rossa di Tropea caramellata</i>	16
<i>Risotto ai frutti di mare con crostacei</i>	16
<i>Garganelli dello Zio Pino (pesce spada, chele di granchio del mediterraneo, pomodorini e curry)</i>	16
<i>Garganelli alla corsara (calamari, gamberi, zucchine, al pizzico)</i>	16
<i>Risotto ai funghi porcini</i>	16
<i>Paccheri di Gragnano con pomodorini e basilico su crema di bufala</i>	14
<i>Paccheri alla norma con melanzane e ricotta stagionata</i>	14
<i>Pappardelle al ragù di manzo tagliato al coltello con scaglie di Pecorino romano</i>	15
<i>Pappardelle alla carbonara di mare (gamberetti, salmone, zafferano, panna)</i>	16
<i>Cappellacci neri al salmone, pomodorini canditi e clorofilla di maggiorana</i>	16

PIATTI UNICI

<i>Risotto al burro e salvia con filetti di pesce persico</i>	17
<i>Linguine all'astice</i>	23

MENU BAMBINI

<i>Pizza baby Margherita / Prosciutto / Wurstel</i>	5,50
<i>Pennette in bianco o al pomodoro</i>	6
<i>Cotoletta di pollo con patatine fritte</i>	7,50
<u>Piatto unico</u>	
<i>Pennette al pomodoro + Cotoletta alla milanese con patatine fritte</i>	10,50
<u>Dessert</u>	
<i>Gelato o meringata</i>	3

N.B.: Alcuni ingredienti potrebbero essere in temperatura modificata all'origine

SECONDI PIATTI

<i>Filetto di branzino con pomodorini Pachino, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	21
<i>La nostra frittura di pesce croccante e leggera (calamari, gamberi)</i>	19
<i>Calamari fritti</i>	18
<i>Impepata di cozze alla marinara</i>	15
<i>Calamaro alla griglia con radicchio di Verona alla paprika</i>	18
<i>Branzino al sale aromatico con verdure al vapore</i>	21
<i>Scottata di tonno rosso ai semi di papavero con verdure alla Julienne</i>	21
<i>Pesce Spada ai ferri con verdure al vapore</i>	19
<i>Filetti di orata al forno con patate, olive Taggiasche, basilico, pomodorini freschi e pinoli</i>	21
<i>La nostra zuppa di pesce alla marsigliese con crostacei</i>	30
<i>Gran grigliata di mare Simposio (astice, calamaro, spiedino di gamberi, branzino, pesce spada, gamberone, salmone)</i>	30

N.B.: Alcuni ingredienti potrebbero essere in temperatura modificata all'origine

<i>Tagliata di Angus alla brace con rucola e scaglie di grana</i>	21
<i>Costata ai ferri e patate al forno</i>	21
<i>Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini</i>	24
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate a spicchio al rosmarino</i>	24
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	24
<i>Tagliata di pollo alle erbe fini e patate al forno</i>	16

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	5
<i>Patate fritte</i>	5
<i>Insalata mista</i>	5
<i>Misto di verdure bollite</i>	5
<i>Radicchio rosso saltato alla paprika</i>	6
<i>Melanzane alla griglia</i>	6
<i>Zucchine alla griglia</i>	6
<i>Misto di verdure alla griglia</i>	7

N.B.: Alcuni ingredienti potrebbero essere in temperatura modificata all'origine



LE NOSTRE PIZZE

MARINARA (<i>pomodoro aglio pomodorini</i>)	6,00
MARGHERITA	6,50
TROPEA (<i>cipolla rossa di Tropea pomodoro mozzarella origano</i>)	8,00
OLIVE	8,00
NAPOLI (<i>pomodoro mozzarella acciughe</i>)	8,00
GENOVESE (<i>pomodoro mozzarella pesto</i>)	8,00
SALAME DOLCE	8,50
WURSTEL	8,50
PROSCIUTTO	8,50
CAPRICCIOSA (<i>pom mozz prosciutto cotto capriccio di verdure acciughe</i>)	8,50
QUATTRO STAGIONI (<i>pom mozz capriccio di verdure prosc cotto carciofi funghi</i>)	8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	9,50
CALZONE LISCIO (<i>pomodoro mozzarella prosciutto cotto</i>)	9,50
CALZONE FARCITO (<i>pomodoro mozzarella prosciutto capriccio di verdure</i>)	9,50
PLINIO (<i>pomodoro mozzarella radicchio grana</i>)	9,00
QUATTRO FORMAGGI (<i>pomodoro mozzarella zola taleggio grana</i>)	8,50
TONNO	8,50
MELANZANE E PESTO	8,50
CALABRESE (<i>pomodoro mozzarella salame piccante</i>)	8,50
ROMANA (<i>pomodoro mozzarella capperi acciughe olive</i>)	8,50
SICILIANA (<i>pomodoro acciughe capperi olive pomodorini, senza mozzarella</i>)	8,50
ZOLA E PROSCIUTTO	9,00
ESTIVA (<i>pomodorini mozzarella rucola, senza pomodoro</i>)	8,50
TIROLESE (<i>pomodoro mozzarella speck</i>)	8,50
PARMA	9,50
CARBONARA (<i>pancetta uovo pomodoro mozzarella</i>)	10,00
MESSICANA (<i>pomodoro mozzarella pancetta fagioli cipolle</i>)	10,00
BUFALINA (<i>mozzarella di bufala, pomodorini basilico</i>)	10,00
PORCINI	10,00
VEGETARIANA (<i>pomodoro, mozzarella, verdure, grana</i>)	9,50
DIETETICA (<i>farina integrale mozzarella, verdure, senza pomodoro</i>)	9,50
VALTELLINA (<i>pomodoro mozzarella porcini bresaola</i>)	10,00
TEXANA (<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla</i>)	9,50
VALCHIAVENNA (<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana in scaglie</i>)	10,00
GAMBERI E RUCOLA	10,00
SIMPOSIO (<i>mozzarella di bufala bresaola scaglie di grana rucola, senza pomodoro</i>)	10,50
FRUTTI DI MARE (<i>pomodoro frutti di mare capasanta, senza mozzarella</i>)	14,00
PIZZA CALAMARI (<i>pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>)	16,00
FOCACCIA AL ROSMARINO	4,00
FOCACCIA AL PARMA	8,50
SUPPLEMENTI	1,60

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con pasta di farina integrale

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

DOLCI

<i>Sorbetto al limone</i>	4
<i>Panna cotta a piacere (fragola, caramello, cioccolato, frutti di bosco, passion fruit)</i>	5
<i>Cheesecake con coulis ai frutti di bosco</i>	5,50
<i>Semifreddo al torroncino</i>	5,50
<i>Semifreddo al pistacchio</i>	5,50
<i>Tiramisù Simposio</i>	5,50
<i>Ananas fresco</i>	5,50
<i>Crema catalana classica</i>	5,50
<i>Crema catalana alla liquirizia di Rossano</i>	5,50
<i>Meringata al cioccolato</i>	5,50
<i>Crostata di mele (tiepida)</i>	5,50
<i>Profiteroles al cacao</i>	6,00
<i>Tortino al cioccolato caldo con panna montata</i>	6,50

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	Euro 3,00
Coca Cola/Aranciata/The al limone/The alla pesca/Chinotto/Sprite	Euro 3,00
Beck's	Euro 5,00
¼ vino	Euro 3,00
½ vino	Euro 5,00
1 lt. Vino	Euro 9,00
Grappa Bonollo Of (amarone, prosecco, moscato)	Euro 6,00
Liquori nazionali	Euro 4,00
Liquori esteri	Euro 6,00
Liquori invecchiati	Euro 10,00
Caffè	Euro 1,50

BIRRE

Birra spina piccola	Euro 3,00
Birra spina media	Euro 5,00
Birra Ichnusa 500 ml non filtrata	Euro 6,00
Birra Weiss	Euro 6,50
Beck's	Euro 5,00
Birra artigianale Original 1857 (Germania)	
(Chiara Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 6,50
Birra artigianale Zwick'l Kellerbier (Germania)	
(Rossa Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 6,50