

ANTIPASTI

<i>Capasanta gratinata (4, 9, 5 *)</i>	4
<i>Caprese di bufala con pomodoro Cherry e basilico (3)</i>	13
<i>Bresaola di Chiavenna con rucola e parmigiano (3)</i>	13
<i>Prosciutto di Parma e bufala campana con basilico (3)</i>	14
<i>Prosciutto crudo toscano</i>	12
<i>Insalata di polpo con patate e capperi di Pantelleria (4 *)</i>	16
<i>Insalata di gamberi con pomodoro Cherry e basilico (9 *)</i>	17
<i>Insalata di mare tiepida con crostacei (8, 4 *)</i>	17
<i>Salumi regionali con gnocco fritto (9, 3)</i>	13
<i>Gamberoni con bacon croccante su crema di burrata e riccio di mare (3, 5, 8 *)</i>	17
<i>Gran Simposio - capasanta gratinata, gamberetti, insalata di polpo, tonno spada e salmone affumicati, alici marinate, cozze (4, 9, 5, 8 *)</i>	19

ALLERGENI

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. FRUTTA SECCA O A GUSCIO | 8. CROSTACEI |
| 2. ARACHIDI O DERIVATI | 9. GLUTINE |
| 3. LATTE E DERIVATI | 10. LUPINI |
| 4. MOLLUSCHI | 11. SENAPE |
| 5. PESCE | 12. SEDANO |
| 6. SESAMO | 13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI |
| 7. SOIA | 14. UOVA E DERIVATI |

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti alle vongole veraci (4, 9, 7, 11, 12)</i>	17
<i>Spaghetti allo scoglio (1, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12 *)</i>	17
<i>Risotto con gamberi al profumo di tartufo e cipolla rossa di Tropea caramellata (3, 8, 13, 12 *)</i>	16
<i>Risotto ai frutti di mare con crostacei (3, 4, 5, 8, 9, 12 *)</i>	16
<i>Garganelli dello Zio Pino (pesce spada, chele di granchio del mediterraneo, pomodorini e curry) (1, 2, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 14 *)</i>	16
<i>Garganelli alla corsara (calamari, gamberi, zucchine, al pizzico) (1, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12 *)</i>	16
<i>Risotto ai funghi porcini (1, 3, 12 *)</i>	16
<i>Paccheri di Gragnano con pomodorini e basilico su crema di bufala (1, 3, 7, 9, 11, 12)</i>	14
<i>Paccheri alla norma con melanzane e ricotta stagionata (1, 3, 7, 9, 11, 12)</i>	14
<i>Pappardelle con speck dell'Alto Adige e funghi porcini (1, 9, 14, 3, 12 *)</i>	15
<i>Pappardelle alla carbonara di mare (gamberetti, salmone, zafferano, panna) (1, 9, 14, 7, 11, 12, 3, 2, 5 *)</i>	16

ALLERGENI

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. FRUTTA SECCA O A GUSCIO | 8. CROSTACEI |
| 2. ARACHIDI O DERIVATI | 9. GLUTINE |
| 3. LATTE E DERIVATI | 10. LUPINI |
| 4. MOLLUSCHI | 11. SENAPE |
| 5. PESCE | 12. SEDANO |
| 6. SESAMO | 13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI |
| 7. SOIA | 14. UOVA E DERIVATI |

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

PIATTI UNICI

*Risotto al burro e salvia con filetti di pesce persico (3, 5, 9, 1, 12, 14 *)* 17

Linguine all'astice (1, 2, 8, 9, 11, 12) 23

MENU BAMBINI

Pizza baby Margherita / Prosciutto / Wurstel 5,50

Pennette in bianco o al pomodoro 6

Cotoletta di pollo con patatine fritte 7,50

Piatto unico

Pennette al pomodoro + Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1, 2, 7, 11, 9, 14) 10,50

Dessert

*Gelato o meringata (9, 1, 3, 7, 9, 14 *)* 3

ALLERGENI

- 8. FRUTTA SECCA O A GUSCIO
- 9. ARACHIDI O DERIVATI
- 10. LATTE E DERIVATI
- 11. MOLLUSCHI
- 12. PESCE
- 13. SESAMO
- 14. SOIA

- 8. CROSTACEI
- 9. GLUTINE
- 10. LUPINI
- 11. SENAPE
- 12. SEDANO
- 13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI
- 14. UOVA E DERIVATI

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

SECONDI PIATTI

<i>Filetto di branzino con pomodorini Pachino, olive e capperi (5, 12 *)</i>	21
<i>La nostra frittura di pesce croccante e leggera (calamari, gamberi) (4, 9, 8, 1, 2, 5, 14 *)</i>	19
<i>Calamari fritti (2, 5, 7, 8, 9, 14 *)</i>	18
<i>Impepata di cozze alla marinara (4, 12)</i>	15
<i>Calamaro alla griglia con radicchio alla paprika (11, 6, 4, 9 *)</i>	18
<i>Branzino al sale con verdure al vapore (5)</i>	21
<i>Scottata di tonno rosso ai semi di papavero con verdure alla Julienne (5, 1, 2 *)</i>	21
<i>Pesce Spada ai ferri con verdure al vapore (5, 9 *)</i>	19
<i>Filetti di orata al forno con patate, olive, basilico, pomodorini freschi e pinoli (1, 5, 2, 3 *)</i>	21
<i>La nostra zuppa di pesce alla marsigliese con crostacei (4, 5, 8, 12 *)</i>	30
<i>Gran grigliata di mare Simposio (astice, calamaro, spiedino di gamberi, branzino, pesce spada, gamberone, salmone) (4, 5, 8, 9 *)</i>	30

ALLERGENI

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1. FRUTTA SECCA O A GUSCIO | 8. CROSTACEI |
| 2. ARACHIDI O DERIVATI | 9. GLUTINE |
| 3. LATTE E DERIVATI | 10. LUPINI |
| 4. MOLLUSCHI | 11. SENAPE |
| 5. PESCE | 12. SEDANO |
| 6. SESAMO | 13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI |
| 7. SOIA | 14. UOVA E DERIVATI |

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

<i>Tagliata di Angus alla brace con rucola e scaglie di grana (3)</i>	21
<i>Costata ai ferri e patate al forno (3)</i>	21
<i>Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini (1, 3, 14, 9)</i>	24
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate a spicchio al rosmarino</i>	24
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini (1 *)</i>	24
<i>Tagliata di pollo alle erbe fini e patate al forno (3)</i>	16

CONTORNI

<i>Patate al forno (3)</i>	5
<i>Patate fritte (1, 9 *)</i>	5
<i>Insalata mista</i>	5
<i>Misto di verdure bollite</i>	5
<i>Radicchio rosso saltato alla paprika (6, 11)</i>	6
<i>Melanzane alla griglia</i>	6
<i>Zucchine alla griglia</i>	6
<i>Misto di verdure alla griglia</i>	7

ALLERGENI

1. FRUTTA SECCA O A GUSCIO
2. ARACHIDI O DERIVATI
3. LATTE E DERIVATI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. SESAMO
7. SOIA

8. CROSTACEI
9. GLUTINE
10. LUPINI
11. SENAPE
12. SEDANO
13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI
14. UOVA E DERIVATI

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

DOLCI

<i>Sorbetto al limone (1, 3, 7, 14 *)</i>	4
<i>Panna cotta a piacere (fragola, caramello, cioccolato, frutti di bosco, pistacchio) (3, 1)</i>	5
<i>Cheesecake con coulis ai frutti di bosco (3, 9)</i>	5,50
<i>Semifreddo al torroncino (3, 14, 1, 2 *)</i>	5,50
<i>Tiramisù Simposio (3, 14, 9)</i>	5,50
<i>Ananas fresco</i>	5,50
<i>Crema catalana classica (3, 14)</i>	5,50
<i>Crema catalana alla liquirizia (3, 14)</i>	5,50
<i>Meringata al cioccolato (1, 3, 7, 9, 14 *)</i>	5,50
<i>Crostata di mele (tiepida) con gelato al fior di latte (14, 9, 3 *)</i>	5,50
<i>Torta di pere e cioccolato (tiepida) con gelato al fior di latte (14, 9, 3 *)</i>	5,50
<i>Profiteroles al cacao (3, 14, 9 *)</i>	6,00
<i>Tortino al cioccolato caldo con panna montata (3,14,9 *)</i>	6,50

ALLERGENI

1. FRUTTA SECCA O A GUSCIO
2. ARACHIDI O DERIVATI
3. LATTE E DERIVATI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. SESAMO
7. SOIA

8. CROSTACEI
9. GLUTINE
10. LUPINI
11. SENAPE
12. SEDANO
13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI
14. UOVA E DERIVATI

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	Euro 3,00
Coca Cola/Aranciata/The al limone/The alla pesca/Chinotto/Sprite	Euro 3,50
Beck's	Euro 5,00
¼ vino	Euro 3,50
½ vino	Euro 5,50
1 lt. Vino	Euro 10,00
Grappa Bonollo Of (amarone, prosecco, moscato)	Euro 6,00
Liquori nazionali	Euro 5,00
Liquori esteri	Euro 6,00
Liquori invecchiati	Euro 10,00
Caffè	Euro 1,70
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

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

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

* Alcune pietanze potrebbero essere di temperatura modificata all'origine
Per intolleranze e allergie chiedere al direttore di sala

ALLERGENI MENU BIMBO

Pennette al pomodoro 7, 2, 9, 12, 14
Pennette al pesto di basilico 1, 2, 3, 7, 9, 12, 14
Cotoletta 2, 7, 9, 14
Patate fritte 2, 5, 7, 8, 9

Gelato 2, 3, 14

ALLERGENI INGREDIENTI PIZZE

Impasto pizza
(sia con farina '00' che con farina integrale) 9, 3, 7

Acciughe 1, 2, 5
Fontina 3
Gamberi 8
Gorgonzola 3
Grana padano 3
Insalata di mare Plinio 5, 8, 4
Mozzarella 3
Mozzarella di bufala 3
Pesto 3, 1, 12
Porcini 1, 2, 12, 13
Salmone 5
Scamorza 3
Taleggio 3
Tonno 5
Uovo 14
Melanzane, zucchine e peperoni potrebbero contenere tracce di 4, 5, 8, 9

ALLERGENI

1. FRUTTA SECCA O A GUSCIO
2. ARACHIDI O DERIVATI
3. LATTE E DERIVATI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. SESAMO
7. SOIA

8. CROSTACEI
9. GLUTINE
10. LUPINI
11. SENAPE
12. SEDANO
13. ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI
14. UOVA E DERIVATI