

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>Salumi regionali con gnocco fritto (9, 3 *)</i>	13
<i>Prosciutto di Parma e bufala campana con basilico (3 *)</i>	14
<i>Prosciutto crudo toscano con gnocco fritto (9 *)</i>	14
<i>Insalata di polpo con patate e capperi di Pantelleria (4 *)</i>	16
<i>Insalata di gamberi con pomodoro Cherry e basilico (8 *)</i>	17
<i>Insalata di mare tiepida con crostacei (8, 4 *)</i>	17
<i>Tartare di tonno Sashimi con verdure Julienne (5, 7 *)</i>	17
<i>Gamberoni con bacon croccante su crema di burrata e riccio di mare (3, 5, 8 *)</i>	17
<i>Cocktail di gamberi (8 *)</i>	18
<i>Gran Simposio - capasanta gratinata, gamberetti, insalata di polpo, tonno spada e salmone affumicati, alici marinate, cozze (4, 9, 5, 8 *)</i>	20

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>	18
<i>Spaghetti allo scoglio (1, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12 *)</i>	18
<i>Pennette al salmone con scorza d'arancia (1, 5, 9 *)</i>	16
<i>Risotto ai frutti di mare con crostacei (3, 4, 5, 8, 9, 12 *)</i>	17
<i>Risotto con gamberi al profumo di tartufo e cipolla rossa di Tropea caramellata (3, 8, 13, 12 *)</i>	17
<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>	17
<i>Pappardelle alla carbonara di mare (gamberetti, salmone, zafferano, panna) (1, 9, 14, 7, 11, 12, 3, 2, 5 *)</i>	17
<i>Garganelli alla corsara (calamari, gamberi, zucchine, al pizzico) (1, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12 *)</i>	17
<i>Paccheri di Gragnano con pomodorini e basilico su crema di bufala (1, 3, 7, 9, 11, 12 *)</i>	15
<i>Pappardelle con Speck del Tirolo e funghi porcini (1, 9, 14, 7, 11, 12, 3, 2*)</i>	16
<i>Risotto ai funghi porcini (1, 3, 12 *)</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 *)* 18

Linguine all'astice (1, 2, 8, 9, 11, 12) 24

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 *)* 11

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>	22
<i>La nostra frittura di pesce croccante e leggera (calamari, gamberi) (4, 9, 8, 1, 2, 5, 14 *)</i>	20
<i>Calamari fritti (2, 5, 7, 8, 9, 14 *)</i>	19
<i>Impepata di cozze alla marinara (4, 12)</i>	16
<i>Calamaro alla griglia con radicchio alla paprika (11, 6, 4, 9 *)</i>	19
<i>Branzino al sale con verdure al vapore (5)</i>	22
<i>Scottata di tonno rosso ai semi di papavero con verdure alla Julienne (5, 1, 2 *)</i>	22
<i>Pesce Spada ai ferri con verdure al vapore (5, 9 *)</i>	20
<i>Filetti di orata al forno con patate, olive, basilico, pomodorini freschi e pinoli (1, 5, 2, 3 *)</i>	22
<i>La nostra zuppa di pesce alla marsigliese con crostacei (4, 5, 8, 12 *)</i>	32
<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>	22
<i>Costata ai ferri e patate al forno (3)</i>	22
<i>Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini (1, 3, 14, 9)</i>	25
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate a spicchio al rosmarino</i>	25
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini (1 *)</i>	25
<i>Tagliata di pollo alle erbe fini e patate al forno (3)</i>	16

CONTORNI

<i>Patate al forno (3)</i>	6
<i>Patate fritte (1, 9 *)</i>	6
<i>Insalata mista</i>	6
<i>Misto di verdure bollite</i>	6
<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>Sorbetto alla mela verde (1, 3, 7, 14 *)</i>	4
<i>Sorbetto al Braulio (1, 3, 7, 14 *)</i>	5
<i>Panna cotta a piacere (fragola, caramello, cioccolato, frutti di bosco,) (3, 1)</i>	5
<i>Cheesecake con coulis ai frutti di bosco (3, 9)</i>	6
<i>Semifreddo al torroncino (3, 14, 1, 2 *)</i>	6
<i>Tiramisù Simposio (3, 14, 9)</i>	6
<i>Ananas fresco</i>	6
<i>Crema catalana tiepida classica oppure alla liquirizia (3, 14)</i>	6
<i>Meringata al cioccolato (1, 3, 7, 9, 14 *)</i>	6
<i>Crostata di mele tiepida (14, 9, 3 *)</i>	6
<i>Torta di pere e cioccolato (tiepida) con gelato al fior di latte (14, 9, 3 *)</i>	6
<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 (<i>pomodoro, mozzarella</i>)	7,00
TROPEA (<i>cipolla rossa di Tropea pomodoro mozzarella origano</i>)	8,90
OLIVE (<i>pomodoro, mozzarella, olive</i>)	8,90
NAPOLI (<i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>)	8,90
GENOVESE (<i>pomodoro, mozzarella, pesto</i>)	8,90
SALAME DOLCE (<i>pomodoro, mozzarella, salame dolce</i>)	9,00
WURSTEL (<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>)	9,00
PROSCIUTTO (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>)	9,00
CAPRICCIOSA (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capriccio di verdure, acciughe</i>)	9,00
QUATTRO STAGIONI (<i>pomodoro, mozzarella, capriccio di verdure, prosciutto cotto, funghi</i>)	9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>)	10,00
CALZONE LISCIO (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>)	10,00
CALZONE FARCITO (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capriccio di verdure</i>)	10,00
PLINIO (<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, grana</i>)	9,90
QUATTRO FORMAGGI (<i>pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana</i>)	9,00
TONNO (<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>)	9,00
MELANZANE E PESTO (<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, pesto</i>)	9,00
CALABRESE (<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>)	9,00
ROMANA (<i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive</i>)	9,00
SICILIANA (<i>pomodoro, acciughe, capperi, olive, pomodorini, senza mozzarella</i>)	9,00
ZOLA E PROSCIUTTO (<i>pomodoro, mozzarella, zola, prosciutto cotto</i>)	9,90
ESTIVA (<i>pomodorini, mozzarella, rucola, senza pomodoro</i>)	9,00
TIROLESE (<i>pomodoro, mozzarella, speck</i>)	9,00
PARMA (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma</i>)	11,00
CARBONARA (<i>pancetta, uovo, pomodoro, mozzarella</i>)	11,00
MESSICANA (<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli, cipolle</i>)	11,00
BUFALINA (<i>mozzarella di bufala, pomodorini basilico</i>)	11,00
PORCINI (<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>)	11,00
VEGETARIANA (<i>pomodoro, mozzarella, verdure, grana</i>)	10,00
DIETETICA (<i>farina integrale, mozzarella, verdure, senza pomodoro</i>)	10,00
VALTELLINA (<i>pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola</i>)	11,00
TEXANA (<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla</i>)	10,00
VALCHIAVENNA (<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana in scaglie</i>)	11,00
GAMBERI E RUCOLA (<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola</i>)	11,00
TREVISANA (<i>mozzarella, scamorza, radicchio, speck dopo cottura, pasta integrale</i>)	12,00
SIMPOSIO (<i>mozzarella di bufala, bresaola, scaglie di grana, rucola, senza pomodoro</i>)	11,00
FRUTTI DI MARE (<i>pomodoro, frutti di mare, capasanta, senza mozzarella</i>)	14,90
PIZZA CALAMARI (<i>pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>)	16,90
FOCACCIA AL ROSMARINO	4,00
FOCACCIA AL PARMA	9,00
SUPPLEMENTI	1,80

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

* 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