

ANTIPASTI

<i>Capasanta gratinata (4, 9, *)</i>	6
<i>Brisaola della Valchiavenna con rucola e Parmigiano (3)</i>	15
<i>Salumi del nostro territorio con gnocco fritto (1,9)</i>	14
<i>Prosciutto di Parma con gnocco fritto (1,9)</i>	14
<i>Prosciutto di Parma e Bufala campana con basilico (3)</i>	15
<i>Insalata di polpo con patate e capperi di Pantelleria (4 *)</i>	18
<i>Insalata di gamberi con pomodorini Cherry e basilico (8 *)</i>	18
<i>Insalata di mare tiepida con crostacei -gamberetti, polpo, seppie, calamari, cozze (4, 8 *)</i>	18
<i>Tartare di tonno Sashimi con verdure Julienne (5, 7)</i>	18
<i>Gamberoni con bacon croccante su crema di Burrata e polpa di riccio di mare (3, 5, 8 *)</i>	18
<i>Gran Simposio - capasanta gratinata, gamberetti, insalata di polpo, tonno, pesce spada e salmone affumicati, alici marinate, cozze (4, 9, 5, 8 *)</i>	22

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, 12)</i>	21
<i>Spaghetti allo scoglio (4, 5, 8, 9, 12 *)</i>	20
<i>Risotto ai frutti di mare con crostacei (4, 5, 8, 12 *)</i>	19
<i>Risotto con gamberi al profumo di tartufo con cipolla rossa di Tropea caramellata (3, 8, 12 *)</i>	19
<i>Fusilloni dello Zio Pino (pesce spada, chele di granchio del mediterraneo, pomodorini, curry e rucola) (5, 8, 9, 12 *)</i>	18
<i>Pappardelle alla carbonara di mare (gamberetti, salmone, zafferano, panna) (3, 4, 5, 8, 9, 12, 14 *)</i>	18
<i>Fusilloni alla corsara (calamari, gamberi, zucchine) (al pizzico) (4, 8, 9, 12 *)</i>	18
<i>Pappardelle ai funghi porcini (3, 9, 12, 14*)</i>	18
<i>Paccheri di Gragnano con pomodorini e basilico su crema di Bufala (3, 9, 12)</i>	16
<i>Risotto con funghi porcini e crema di Casera (3, 12*)</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

PIATTI UNICI

<i>Risotto al burro e salvia con filetti di pesce persico (1, 3, 5, 9, 12, 14 *)</i>	19
<i>Risotto alla milanese con ossobuco in gremolada (1,3,9,12*)</i>	24
<i>Linguine all'astice (8, 9, 12)</i>	26

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>	8
<u>Piatto unico</u>	
<i>Pennette al pomodoro + Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1, 2, 9, 14 *)</i>	12
<u>Dessert</u>	
<i>Gelato o meringata (1, 3, 9, 14 *)</i>	3

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

SECONDI PIATTI DI MARE

<i>Branzino fresco intero alla griglia con verdure lessate (5*)</i>	24
<i>La nostra frittura di pesce croccante e leggera (calamari, gamberi) (1, 2, 4, 8, 9 *)</i>	23
<i>Calamari fritti (1, 2, 4, 8, 9 *)</i>	22
<i>Impepata di cozze alla marinara (4, 12)</i>	18
<i>Calamaro alla griglia con radicchio alla paprika (4 *)</i>	22
<i>Branzino al sale con verdure al vapore (5*)</i>	25
<i>Scottata di tonno rosso ai semi di papavero con verdure alla Julienne (1, 2, 5)</i>	22
<i>Pesce Spada alla griglia con verdure al vapore (5 *)</i>	22
<i>Orata fresca intera al forno con patate, olive taggiasche, basilico, pomodorini di Pachino e pinoli (1, 5, 12)</i>	24
<i>La nostra zuppa di pesce alla marsigliese con crostacei (4, 5, 8, 9, 12 *)</i>	34
<i>Gran grigliata di mare Simposio (astice, calamaro, spiedino di gamberi, branzino, pesce spada, gamberone, salmone) (4, 5, 8 *)</i>	34

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

SECONDI PIATTI DI TERRA

<i>Tagliata di Angus alla brace con rucola e scaglie di Grana (3)</i>	22
<i>Tagliata di Angus ai funghi porcini</i>	22
<i>Costata di Bue 600g. alla brace con patate al rosmarino</i>	24
<i>Cotoletta alla milanese con rucola e pomodorini freschi (1, 3, 9, 14)</i>	26
<i>Tagliata di pollo alle erbe fini e patate al forno</i>	17

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	6
<i>Patate fritte (1, 9 *)</i>	6
<i>Insalata mista</i>	6
<i>Misto di verdure lessate</i>	6
<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

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>	5
<i>Sorbetto al Braulio (1, 3, 7, 14 *)</i>	5
<i>Strudel di mele con gelato alla vaniglia e caramello (3, 9, 14 *)</i>	6
<i>Budino all'Amaretto di Saronno, amaretti e cacao con panna montata (1, 3, 9)</i>	6
<i>Panna cotta a piacere (fragola, caramello, cioccolato, frutti di bosco,) (3)</i>	6
<i>Cheesecake con coulis ai frutti di bosco (3, 9)</i>	6
<i>Semifreddo al torroncino (1, 2, 3, 14 *)</i>	6
<i>Tiramisù Simposio (3, 9, 14)</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 con gelato al fior di latte (3, 9, 14 *)</i>	7
<i>Torta di pere e cioccolato calda con gelato al fior di latte (3, 9, 14 *)</i>	6
<i>Profiteroles al cacao (3, 9, 14 *)</i>	7
<i>Tortino al cioccolato caldo con panna montata (3, 9, 14 *)</i>	7

...e per finire...

<i>Flute di Passito di Pantelleria</i>	5
<i>Flute di Zibibbo</i>	5

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

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	Euro 3,00
Coca Cola/Aranciata/The al limone/The alla pesca/Chinotto/Sprite	Euro 4,00
Beck's (9)	Euro 5,00
¼ vino	Euro 4,00
½ vino	Euro 7,00
1 lt. Vino	Euro 13,00
Liquori casa Bonollo:	
Grappa Bonollo Of (amarone, Miele di Tiglio, moscato)	Euro 7,00
Grappa Mirtillo Of (Liquore con grappa e mirtilli selvatici raccolti a mano)	Euro 7,00
Liquore Dorange Of (Liquore con grappa amarone ed infusi d'Arance)	Euro 7,00
Liquori nazionali	Euro 5,00
Liquori esteri	Euro 6,00
Caffè	Euro 2,00
BIRRE	
Birra spina piccola (9)	Euro 4,00
Birra spina media (9)	Euro 6,00
Birra Ichnusa 500 ml non filtrata (9)	Euro 7,00
Birra Weiss (9)	Euro 8,00
Birra artigianale Original 1857 (Germania) (9)	
(Chiara Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 8,00
Birra artigianale Zwick'l Kellerbier (Germania) (9)	
(Rossa Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 8,00

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

LE NOSTRE PIZZE

BUFALINA (<i>mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>) (3,9)	12,00
CALZONE LISCIO (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>) (3,9)	10,00
CALZONE FARCITO (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capriccio di verdure</i>) (3,9)	10,00
CAPRICCIOSA (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capriccio di verdure, acciughe</i>) (3,5,9)	10,00
CALABRESE (<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>) (3,9)	10,00
CARBONARA (<i>pancetta, uovo, pomodoro, mozzarella</i>) (3,9,14)	11,00
PIZZA CALAMARI (<i>pomodoro, mozzarella, calamari fritti</i>) (3,4,9*)	17,00
DIETETICA (<i>farina integrale, mozzarella, verdure, senza pomodoro</i>) (3,9)	12,00
ESTIVA (<i>pomodorini, mozzarella, rucola, senza pomodoro</i>) (3,9)	10,00
FOCACCIA AL ROSMARINO (9)	4,00
FOCACCIA AL PARMA (9)	9,00
FRUTTI DI MARE (<i>pomodoro, frutti di mare, capasanta, senza mozzarella</i>) (3,4,5,8,9*)	16,00
GENOVESE (<i>pomodoro, mozzarella, pesto</i>)(1,3,9)	9,00
GAMBERI E RUCOLA (<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola</i>) (3,8,9*)	14,00
MARINARA (<i>pomodoro, aglio, pomodorini, senza mozzarella</i>) (9)	6,00
MARGHERITA (<i>pomodoro, mozzarella</i>) (3,9)	7,00
MELANZANE E PESTO (<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, pesto</i>) (3,9)	10,00
MESSICANA (<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, fagioli, cipolle</i>) (3,9)	11,00
MORTAZZA (<i>mozzarella, Mortadella Bologna, stracciatella di bufala, granella di pistacchio</i>) (1, 3, 9)	14,00
NAPOLI (<i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>) (3,5,9)	10,00
OLIVE (<i>pomodoro, mozzarella, olive</i>) (3,9)	9,00
PARMA (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma</i>) (3,9)	12,00
PEPERONI, CAPPERI, ACCIUGHE (<i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe</i>) (3,5,9)	11,00
PROSCIUTTO (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>) (3,9)	10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>) (3,9)	10,00
PLINIO (<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, grana</i>) (3,9)	10,00
PORCINI (<i>pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>) (3,9)	11,00
QUATTRO FORMAGGI (<i>pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, grana</i>) (3,9)	10,00
QUATTRO STAGIONI (<i>pomodoro, mozzarella, capriccio di verdure, prosciutto cotto, funghi</i>) (3,9)	10,00
ROMANA (<i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive</i>) (3,5,9)	11,00
SALSICCIA E FRIARIELLI (<i>mozzarella, salsiccia, friarielli, senza pomodoro</i>) (3,9)	12,00
SALAME DOLCE (<i>pomodoro, mozzarella, salame dolce</i>) (3,9)	10,00
SICILIANA (<i>pomodoro, acciughe, capperi, olive, pomodorini, senza mozzarella</i>) (3,5,9)	10,00
SIMPOSIO (<i>mozzarella di bufala, bresaola, scaglie di grana, rucola, senza pomodoro</i>) (3,9)	14,00
TEXANA (<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla</i>) (3,9)	11,00
TIROLESE (<i>pomodoro, mozzarella, speck</i>) (3,9)	11,00
TROPEA (<i>cipolla rossa di Tropea pomodoro mozzarella origano</i>) (3,9)	9,00
TREVISANA (<i>mozzarella, scamorza, radicchio, speck dopo cottura, pasta integrale</i>) (3,9)	13,00
TONNO (<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>) (3,5,9)	10,00
VENTIMIGLIA (<i>pomodoro, olive taggiasche, acciughe, Brie</i>) (<i>senza mozzarella</i>)	12,00
VALCHIAVENNA (<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana in scaglie</i>) (3,9)	12,00
VALTELLINA (<i>pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola</i>) (3,9)	13,00
VEGETARIANA (<i>pomodoro, mozzarella, verdure, grana</i>) (3,9)	13,00
ZOLA E PROSCIUTTO (<i>pomodoro, mozzarella, zola, prosciutto cotto</i>) (3,9)	11,00
WURSTEL (<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>) (3,9)	10,00
SUPPLEMENTI	2,00

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

