

The background of the entire page is a repeating pattern of various dining utensils, including forks, knives, spoons, and glasses, rendered in a light orange or gold color. The pattern is scattered across the page, creating a textured, thematic backdrop.

IL SIMPOSIO

RISTORANTE

- IL NOSTRO MENU -



IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando



Storia...

Un percorso, un cammino d'autore, Maria Francesca Daffinà, chef patron, parte dalla Calabria da un locale che si ispira ai bistrot parigini "Filippo's", arriva a Roma al "Simposio" dove trasferisce le sue conoscenze maturate in anni di sperimentazione e innovazione. Comincia una collaborazione insieme al rinomato chef Eugenio Orlando di origini calabresi. Un nome importante nella ristorazione romana, creando una cucina pulita, lineare, leggera e limpida nei sapori usando materia prima di assoluto pregio che consente di dare freschezza, colore, profumo e sapore. Le proposte variano a seconda della stagione e la disponibilità degli ingredienti. Ogni piatto viene accompagnato da vini selezionati forniti dall'Enoteca Costantini un pezzo della storia del vino a Roma e in Italia.

...Antipasti crudi - (Raw Starters)



Tartare di crudo in base al pescato. € 25

Tartare of raw fish based on the catch of the day

Carpaccio di crudo in base al pescato. € 25

Carpaccio of raw fish based on the catch of the day

Misto crudo in base al pescato. € 35

Mixed raw seafood based on the catch of the day

Scampi. € 12/100g

Scampi prawns

Ostrice divina. € 7

Oyster

IL SIMPOSIO

RISTORANTE

Chef Eugenio Orlando

...Antipasti cotti - (Cooked starters)



Alici panate e fritte servite con maionese al wasabi. € 16

Breaded and fried anchovies served with wasabi mayonnaise

Carciofone ripieno con triglie, croccante di pasta fillo e il suo fondo. € 18

Stuffed artichoke with red mullet, crispy phyllo pastry, and its jus

Uovo 65° con crema di patate, crostini di pane e merluzzo marinato. € 22

65° egg with potato cream, bread croutons, and marinated cod

Vellutata di fagioli con polpo rostito. € 18

Creamy bean soup with roasted octopus

Capasanta in crosta di sale nero, crema di rapa rossa e chips di castagne. € 22

Scallop with black salt crust, beetroot cream, and chestnut chips

Roast beef di manzo con salsa mora e aceto balsamico con rösti di patate. € 18

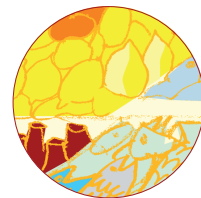
Beef roast beef with mulberry sauce, balsamic vinegar, and potato röst

IL SIMPOSIO

RISTORANTE

Chef Eugenio Orlando

...Primi - (First Courses)



Spaghettono aglio, olio, peperoncino e battuto di gambero. € 22

Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, and minced raw shrimp

Il risotto alla milanese con carpaccio di gambero rosso. € 25

Saffron Risotto with red prawn carpaccio

Pasta mista Verrigni Le Virtù con patate, mazzancolla e polvere di guanciale. € 20

Verrigni "Le Virtù" mixed pasta with potatoes, prawns, and guanciale powder

Soqqadro stocco e broccoli. € 20

Soqqadro pasta with salt cod and broccoli

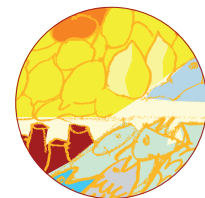
Cappellaccio al nero di seppia ripieno di taleggio con scampi e caviale al pomodoro. € 22

Squid ink cappellacci stuffed with taleggio cheese, served with scampi and tomato caviar

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando



Filejzza salciccia, tartufo e porcini. € 25

Filejzza pasta with sausage, truffle, and porcini mushrooms

Piatti della cucina romana. € 15

Traditional Roman pasta dishes

Spaghetti al pomodoro. €12

Spaghetti with tomato sauce

Tortello ripieno di pecorino romano su salsa di pomodoro e 'Nduja. €16

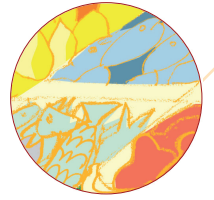
Tortello stuffed with Pecorino Romano cheese, served on tomato sauce with 'Nduja

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...**Secondi** - (Second courses)



Pescato del giorno - € 12/100g

Fish of the day

Stocco in umido con olive, capperi, pomodorini e crostone di pane. € 22

Braised salt cod with olives, capers, cherry tomatoes, and toasted bread

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con purea di patate. € 18

Slow-cooked pork shank with mashed potatoes

**Bollito classico (cappone, vitello, manzo, cotechino)
con mostarda e salsa verde. € 18**

Traditional boiled meat platter (capon, veal, beef, and cotechino)
with mustard and green sauce

Filetto di manzo. € 32

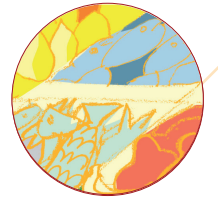
Beef tenderloin

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Contorni - (Side dishes)



Carciofi alla romana. € 8

Artichokes

Verdure di stagione. € 7

Vegetables

Patate al forno. € 6

Potatoes

Insalata mista. € 8

Mixed salad

IL SIMPOSIO

RISTORANTE

Chef Eugenio Orlando

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni:

Cereali contenenti glutine

Crostacei

Uova

Pesce

Arachidi

Soia

Latte

Frutta a guscio

Sedano

Senape

Semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini

Molluschi

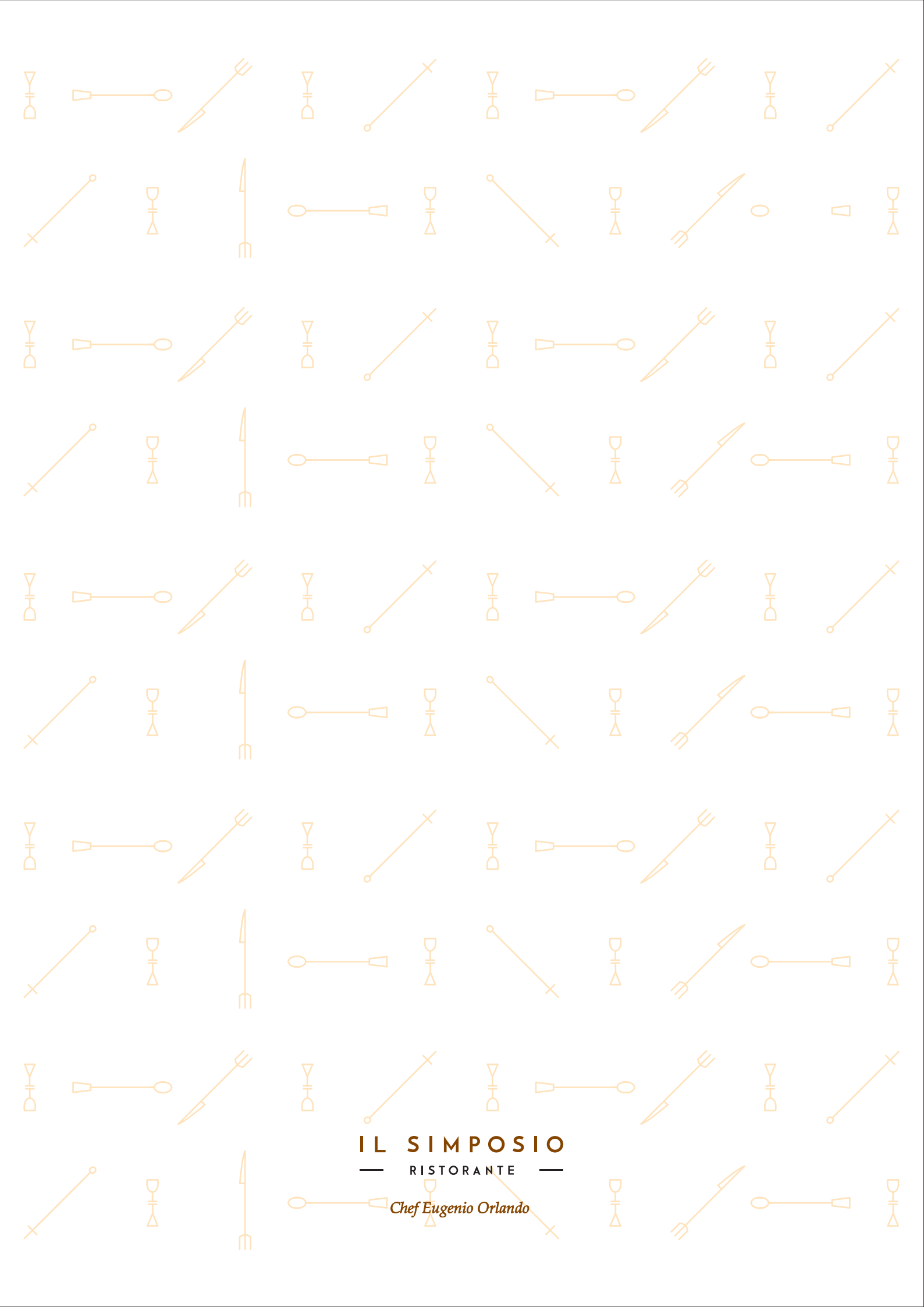
Diteci le vostre intolleranze. Grazie!



IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando



IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando