

IL SIMPOSIO

RISTORANTE - WINE BAR

ANTIPASTI

- ALICI PANATE E FRITTE
- CALAMARETTI SCOTTATI CON BROCCOLI SICILIA
- CARPACCIO DI SALMONE
- CARPACCIO DI SPIGOLA
- MISTO CRUDO
- TARTARE
- TATAKI DI OMBRINA CON PUREA DI SEDANO RAPA, GEL DI LIMONE E CHIPS DI TOPINAMBUR
- VELLUTATA DI FAGIOLI BIANCHI DI CARIA CON POLPO ROSTICCIATO E ROSMARINO
- ROAST BEEF DI MANZO ALLE ERBE SU MILLEFOGLIE DI PATATE

PRIMI

- FETTUCCINE HOME MADE CON SCORFANO
- RAVIOLO HOME MADE RIPIENO DI ZUCCA CON RANA PESCATRICE E MANDORLE TOSTATE
- RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E CARPACCIO DI SCAMPI
- SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI ALLE VONGOLE VERACI
- SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI AI RICCI DI MARE
- TORTELLO RIPIENO DI PECORINO SU SALSA ALLA 'NDUJA DI SPILINGA

SECONDI

- ZUPPA DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA
- CARRELLO DEL PESCE
- FILETTO DI MANZO
- POLPA D'AGNELLO AVVOLTA NELLA RETE DI SUINO

CONTORNI

- VERDURA DI STAGIONE
- PATATE AL FORNO
- INSALATA VERDE
- INSALATA MISTA

DESSERT

- CANNOLO SCOMPOSTO CON MOUSSE DI RICOTTA
- GANACHE ALLA GIANDUIA CON BISCOTTO DOLCE-SALATO
- ZUCCOTTINO RIPIENO DI CREMA PASTICCERA
- TIRAMISU'
- MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE
- MONT BLANC