

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

- IL NOSTRO MENU -

...Antipasti crudi - (Starters)



Tartare di Crudi in base al pescato

Tartare of raw fish of the day

Misto Crudo in base al pescato

Mixed fresh raw seafood

Scampi l'etto

Scampi prawns

Ostrica Divina

Oyster

**Tartare di manzo con tuorlo d'uovo marinato,
salsa alla senape, cipolla e marmellata**

Raw meat served with marinated egg, mustard sauce,
onion and apple jam

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Antipasti cotti - (Cooked appetizers)



Alici panate e fritte servite con maionese al wasabi

Breaded and fried anchovies served with wasabi mayonnaise

Astice alla Catalana minimo per 2 persone €

patate, pomodorini, cipolla rossa di Tropea

Catalan Lobster, with potatoes, tomatoes and Tropean red onions

Insalatina di Seppia con Mela Smith e asparagi, olio e limone

Cuttlefish salad with apple, asparagus, oil, and lemon

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Primi - (First course)



Spaghettoni Verrigni alle vongole veraci
Spaghetti "Verrigni" With Clams

Linguina Verrigni al nero di Seppia
Linguine with cuttlefish ink

Il Risotto agli asparagi con battuto di gambero e aria di limone
Asparagus risotto – rice- with raw shrimp and lemon air

**Soquadro Verrigni alla Norma rivisitato: Pomodorino giallo, scampetti
Melanzane, pomodoro secco di Calabria e ricotta salata affumicata**
Pasta with yellow tomatoes, small prawns, eggplants, Calabrian
dried tomatoes and salad ricotta cheese

Fettuccine allo Scorfano minimo per due persone
Fettuccine With Scorpion Fish

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando



Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti With Tomato Sauce;

Piatti della Cucina Romana

Typical Roman Pasta

Tortello ripieno di pecorino romano su salsa di pomodoro e 'Nduja

Tortello stuffed with pecorino romano cheese on tomato sauce and 'Nduja

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Secondi - (Main dishes)



Pescato del Giorno l'etto
Fish of the day 8-10 euros an hectogram

Trancio in Base al Pescato con Verdura di Stagione e Patate
Croaker fish fillet with seasonal vegetables and potatoes

Filetto di Manzo con Verdura di Stagione e Patate
Beef tenderloin with seasonal vegetables and potatoes

**Petto di Pollo Scelto cotto a bassa temperatura
con Verdure di Stagione e Patate**
Chicken Breast cooked at low temperature
with seasonal Vegetables and Potatoes

Filetto di maiale imporchettato servito con marmellata di mela
Pork Fillet Steak "Porchettato" Served With Apples Jam

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Contorni - (Side - Dishes)



Broccoletti (Broccoli)

Patate al Forno (Baked - Potatoes)

Insalata Verde (Green Salad)

Insalata Mista (Mixed Salad)

Fagiolini (Green Beans)

Caponatina

Cicoria (Chicory))

Scarola ripassata con olive e pomodori secchi

(Repassed escarole with sun-dried tomatoes and olives)

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando



IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando