

The background of the entire page is a repeating pattern of various dining utensils, including forks, knives, spoons, and wine glasses, rendered in a light orange or gold color. These icons are 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 - (Starters)



Tartare di crudo in base al pescato. € 25

Tartare of raw fish of the day

Carpaccio di lampuga con loto e citronetta al melograno. € 25

Carpaccio of magi-mahi fish with lotus and pomegranate citronette

Misto crudo in base al pescato. € 32

Mixed fresh raw seafood

Scampi. € 12 l'etto

Scampi prawns

Ostrica divina. € 7

Oyster

IL SIMPOSIO

RISTORANTE

Chef Eugenio Orlando

...**Antipasti cotti** - (Cooked appetizers)



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

Breaded and fried anchovies served with wasabi mayonnaise

Vellutata di zucca con mazzancolla, castagna al vapore e chips di patata viola. € 22

Squash veloutè with shrimp, steamed chestnut and purple potato chips

Carciofone romano ripieno alla mediterranea in doppia consistenza con pesce azzurro e porro fritto. € 20

Mediterranean-style stuffed Roman artichoke in double texture with blue fish and fried leek

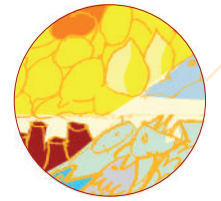
Pulled pork con scarola ripassata con pomodori secchi e olive taggiasche e gelato al BBQ. € 18

Pulled pork with repassed escarole with sun-dried tomatoes and taggiasche olives and bbq ice cream sauce

IL SIMPOSIO
— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Primi - (First course)



Spaghettono Verrigni alle vongole veraci. € 20

Spaghetti with clams

Linguina felicetti con totanetti, pomodorini e origano. € 25

Linguini with baby squid, cherry tomatoes and oregano

Il risotto, radicchio brasato, triglia e spuma al caprino. € 25

The risotto with braised radicchio, mullet and goat cheese mouss

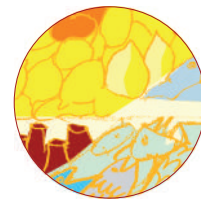
Fettuccine allo scorfano minimo per due persone. € 60

Redfish fettuccine minimum for two people

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando



Pasta mista Verrigni ai fagioli di Caria e guanciale croccante. € 18

Mixed pasta with Caria beans and crispy guanciale bacon

Piatti della cucina romana. €15

Typical roman pasta

Spaghetti al pomodoro. € 12

Spaghetti with tomato

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

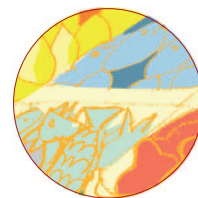
Tortello stuffed with pecorino romano cheese
on tomato sauce and 'Nduja

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...**Secondi** - (Main dishes)



Pescato del giorno 8/10 € l'etto

Fish of the day

Trancio in base al pescato. € 25

Fish Sliced of the day

Filetto di manzo. € 32

Beef tenderlion

**Filetto di maiale CBT con porcini servito
con patate al forno e marmellata di zucca.** € 28

Low-temperature cooking pork tenderloin with porcini
mushrooms served with baked potatoes and pumpkin jam

Guancia brasata di manzo con purea di patate. € 30

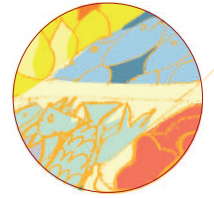
Braised beef with mashed potatoes

IL SIMPOSIO

— RISTORANTE —

Chef Eugenio Orlando

...Contorni - (Side - Dishes)



Broccoli. € 7

Broccoli

Carciofi. € 8

Artichokes

Patate al forno. € 6

Potatoes

Insalata verde. € 5

Green salad

Insalata mista. € 8

Mixed salad

Scarola ripassata con pomodori secchi e olive taggiasche. € 8

Repassed escarole with sun-dried tomatoes and olives

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 —