

ANTIPASTI

Capasanta gratinata	Euro 3,00 cad.
La caprese di bufala con pomodoro Cherry e basilico	Euro 9,50
Bresaola di Chiavenna con rucola e parmigiano	Euro 10,50
Prosciutto crudo toscano	Euro 10,50
Parma e bufala campana con basilico	Euro 11,50
Prosciutto crudo con melone Charentais	Euro 11,50
Insalata di polpo con capperi e patate	Euro 13,00
Misto di mare gran simposio (capasanta gratinata, gamberetti, insalata di polpo, tonno spada e salomone affumicati, alici marinate, cozze)	Euro 14,00
Tartare di tonno con verdure alla Julienne	Euro 14,00
Insalata di mare tiepida con crostacei	Euro 13,00
Lonzino senese marinato al cacao con pecorino toscano in emulsione di passion fruit	Euro 10,00
Salumi misti regionali con gnocco fritto e formaggi alle erbe	Euro 10,00
Gamberoni con bacon croccante su crema di burrata e riccio di mare	Euro 13,00
Il nostro tritico di pesce -tonno Tataki, salmone marinato all'aneto e fiori d'arancio, galletta di patata viola e polpo scottato	Euro 14,00

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro e basilico con cipolla di Tropea e ricotta stagionata	Euro 9,00
Spaghetti alle vongole veraci	Euro 13,00
Spaghetti allo scoglio della tradizione	Euro 14,00
Risotto ai frutti di mare con crostacei	Euro 13,00
Garganelli dello Zio Pino <i>(pesce spada, chele di granchio del mediterraneo, pomodorini e curry)</i>	Euro 13,00
Garganelli alla corsara <i>(calamari, gamberi, zucchine, al pizzico)</i>	Euro 13,00
Paccheri di Gragnano con pomodorini e basilico su crema di bufala	Euro 12,00
Scialatielli alla carbonara di guanciale, pecorino e pepe di Sichuan	Euro 12,00
Pappardelle alla carbonara di mare <i>(gamberetti, salmone, zafferano, panna)</i>	Euro 13,00
Pappardelle in gremolada di black Angus al coltello	Euro 10,00
Risotto alla barbabietola e fiocchi di gorgonzola	Euro 10,00
Paccheri con fave, pecorino e gamberi, al pizzico	Euro 12,00

PIATTI UNICI

Risotto al curry e curcuma con filetto di spigola e gamberone imperiale	Euro 16,00
Risotto al burro e salvia con filetti di pesce persico	Euro 14,00
Linguine con astice	Euro 21,00

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

SECONDI DI CARNE

Cotoletta classica alla milanese con rucola e pomodorini	Euro 19,00
Costata ai ferri con aromi e patate al forno	Euro 18,00
Tagliata di pluma iberica con zucchine, pinoli e menta	Euro 18,00
Filetto di manzo alla griglia o lardellato con patate a spicchio	Euro 20,00
Tagliata di Angus alla brace con rucola, grana e pomodorini	Euro 18,00
Filetto di manzo Irlandese alla Voronoff (salsa worcester, senape e panna) o al pepe verde	Euro 22,00
Filetto di manzo ai funghi porcini	Euro 24,00
Gran misto di carne con verdure grigliate	Euro 22,00
Fiorentina da 1,200 grammi con contorni di patate al forno e verdure alla griglia (per 2 persone)	Euro 48,00

CONTORNI

Patate al forno	Euro 5,00
Patate fritte	Euro 5,00
Insalata mista	Euro 5,00
Patate lessate	Euro 5,00
Spinaci al burro o lessati	Euro 5,00
Misto di verdure lesse	Euro 5,00
Radicchio rosso alla griglia	Euro 5,00
Verdure grigliate	Euro 6,00

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

SECONDI DI PESCE

Filetto di branzino con pomodorini Pacchino, olive taggiasche e capperi di Pantelleria	Euro 16,00
La nostra frittura di pesce croccante e leggera (<i>calamari, gamberi, baccalà</i>)	Euro 16,00
Calamari fritti	Euro 15,00
Impepata di cozze alla marinara	Euro 12,00
Calamaro sfrangiato alla griglia con radicchio di Verona	Euro 14,00
Branzino al sale aromatico oppure alla griglia con verdure lessate	Euro 18,00
Scottata di tonno rosso ai semi di papavero con peperone dolce e bisque di crostacei	Euro 18,00
Spada ai ferri con verdure lessate	Euro 16,00
Filetto di orata con peperoni frigitelli e crema di ceci	Euro 16,00
Orata al forno con patate, olive di Taggia, basilico e pinoli	Euro 18,00
La nostra zuppa di pesce alla marsigliese con crostacei , aragosta e pescato	Euro 26,00
Gran grigliata di mare con astice	Euro 24,00

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA (<i>pomodoro aglio pomodorini</i>)	Euro 5,00
MARGHERITA	Euro 5,00
TROPEA (<i>cipolla rossa di Tropea pomodoro mozzarella origano</i>)	Euro 7,00
OLIVE	Euro 7,00
NAPOLI (<i>pomodoro mozzarella acciughe</i>)	Euro 7,00
GENOVESE (<i>pomodoro mozzarella pesto</i>)	Euro 7,00
SALAME DOLCE	Euro 7,90
WURSTEL	Euro 7,90
PROSCIUTTO	Euro 7,90
CAPRICCIOSA (<i>pom mozz prosciutto cotto capriccio di verdure acciughe</i>)	Euro 7,90
QUATTRO STAGIONI (<i>pom mozz capriccio di verdure prosc cotto carciofi funghi</i>)	Euro 7,90
PROSCIUTTO E FUNGHI	Euro 7,90
CALZONE LISCIO (<i>pomodoro mozzarella prosciutto cotto</i>)	Euro 7,90
CALZONE FARCITO (<i>pomodoro mozzarella prosciutto capriccio di verdure</i>)	Euro 7,90
SPINACI E UOVO	Euro 7,90
PLINIO (<i>pomodoro mozzarella radicchio grana</i>)	Euro 7,90
QUATTRO FORMAGGI (<i>pomodoro mozzarella zola taleggio grana</i>)	Euro 7,90
TONNO	Euro 7,90
MELANZANE E PESTO	Euro 7,90
CARCIOFI	Euro 7,90
CALABRESE (<i>pomodoro mozzarella salame piccante</i>)	Euro 7,90
ROMANA (<i>pomodoro mozzarella capperi acciughe olive</i>)	Euro 7,90
SICILIANA (<i>pomodoro acciughe capperi olive pomodorini, senza mozzarella</i>)	Euro 7,90
ZOLA E PROSCIUTTO	Euro 7,90
ESTIVA (<i>pomodorini mozzarella rucola, senza pomodoro</i>)	Euro 7,90
PEPERONI CAPPERI ACCIUGHE	Euro 7,90
TEXANA (<i>pomodoro mozzarella cipolla fagioli salsiccia</i>)	Euro 7,90
TIROLESE (<i>pomodoro mozzarella speck</i>)	Euro 7,90
PARMA	Euro 8,90
PRAGA AFFUMICATO	Euro 8,90
ASPARAGI E UOVO	Euro 8,90
CARBONARA (<i>pancetta uovo pomodoro mozzarella</i>)	Euro 8,90
MESSICANA (<i>pomodoro mozzarella pancetta fagioli cipolle</i>)	Euro 8,90
BUFALINA (<i>mozz di bufala pomodorini lattughino basilico</i>)	Euro 8,90
PORCINI	Euro 8,90
VEGETARIANA (<i>pom mozz spinaci melanzane asparagi radicchio zucchine grana</i>)	Euro 8,90
DIETETICA (<i>farina integr mozz melanz asparagi radicchio zucchine spinaci, senza pomodoro</i>)	Euro 8,90
VALTELLINA (<i>pomodoro mozzarella porcini bresaola</i>)	Euro 8,90
VALCHIAVENNA (<i>pom mozz bresaola rucola grana in scaglie</i>)	Euro 8,90
FRUTTI DI MARE (<i>pomodoro frutti di mare capasanta, senza mozzarella</i>)	Euro 9,80
SALMONE E RUCOLA	Euro 8,90
GAMBERI E RUCOLA	Euro 8,90
SIMPOSIO (<i>mozzarella di bufala bresaola scaglie di grana lattughino, senza pomodoro</i>)	Euro 9,80
FOCACCIA AL ROSMARINO	Euro 3,80
FOCACCIA AL PARMA	Euro 7,90

Euro 1,60

Euro 7,90 SUPPLEMENTI

Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con pasta di farina integrale

DOLCI

Fruttini misti di Sorrento	Euro 8,00
Tagliata di frutta fresca	Euro 7,00
Cheesecake con coulis di fragole e frutta di stagione	Euro 5,50
Semifreddo al torroncino	Euro 5,50
Meringata al cioccolato	Euro 5,50
Sorbetto al limone	Euro 4,00
Tiramisù Simposio	Euro 5,50
Ruota d'ananas	Euro 5,50
Millefoglie alla chantilly con coulis ai frutti di bosco	Euro 5,50
Crostata di mele e caramello tiepida con gelato al fior di latte	Euro 5,50
Crema catalana alla liquirizia di Rossano	Euro 5,50
Tiramisù alle fragoline di bosco e pistacchio di Bronte	Euro 5,50
Morbido ai frutti di bosco e crema di limone di Sorrento	Euro 5,50
Tortino caldo al cioccolato con panna montata	Euro 7,00
Fragole fresche	Euro 6,00

N.B.: Alcune pietanze servite potrebbero essere di temperatura modificata all'origine

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante	Euro 3,00
Coca Cola/Aranciata/The al limone/The alla pesca/Chinotto	Euro 3,00
Birra spina piccola	Euro 3,00
Birra spina media	Euro 5,00
Beck's	Euro 5,00
¼ vino	Euro 3,00
½ vino	Euro 5,00
1 lt. Vino	Euro 9,00
Liquori nazionali	Euro 4,00
Liquori esteri	Euro 6,00
Liquori invecchiati	Euro 10,00
Caffè	Euro 1,50

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Birra artigianale Original 1857 (Germania)	
(Chiara Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 6,50
Birra artigianale Zwick'l Kellerbier (Germania)	
(Rossa Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 6,50
Birra artigianale Landbier Dunkel (Germania)	
(Scura Alc. 5,3% Vol. - 0.5 lt)	Euro 6,50
Birra Weiss	Euro 6,50