





ANTIPASTI

Carpaccio di capesante con ricci di mare e caviale di salmone  

Carpaccio de conchas, erizos, caviar de salmón, avellanas y aire de citronette

Tartare di salmone e caviale di Ossetra

Tartare de salmón, emulsión de palta y caviar Ossetra

Ostriche al naturale

Ostras al natural (3 uds.)

Ostriche con caviale di Ossetra

Ostras con caviar Ossetra (2 uds.)

Polpo alla griglia con schiuma di patate novelle

Pulpo grillado con romero, aceitunas negras deshidratadas y alcaparras sobre espuma de papa

Carpaccio di manzo in crosta di pepe nero con perlage e gelato al tartufo

Carpaccio de lomo en costra de pimienta negra, helado de trufa blanca, emulsión y perlage de trufa negra



ANTIPASTI

Tartare Wagyu con emulsione di tartufo nero
Tartare de Wagyu con emulsión de trufa negra y crocante de parmesano Reggiano

Vitello Tonnato
Tenera con espuma y salsa Tonnata, emulsión de anchoas, alcaparras y atún

Crema di parmigiano Vacche Rosse 24 mesi, asparagi e perlage di tartufo nero
Crema de parmesano Vacche Rosse 24 meses, espárragos y perlage de trufa negra

Polenta al Mascarpone con parmigiano Reggiano e ragù di funghi misti
Polenta al Mascarpone con parmesano Reggiano y ragú de hongos mixtos



INSALATE

**Insalata di gamberi e pesca
con straciatella e
perle di aceto balsamico di Modena** 🌐

*Ensalada de langostinos jumbo,
melocotón grillado, straciatella,
tomates cherry y caviar de
vinagre balsámico de Modena*

**Insalata caprese con mozzarella
di bufala e mousse di finto pomodoro** 🌐

*Mozzarella de búfala, esferas de tomate y
pesto de albahaca*

**Insalata di Burrata con
prosciutto crudo, fichi e carciofi**

*Burrata, prosciutto, higos,
alcachofas bebé grilladas y
verdes con caviar de balsámico de Modena*

**Insalata di pasta semi di mela con
asparagi e radicchio**

*Pasta fría, espárragos, tomates confitados,
radicchio y caviar de verdes*

**Insalata di polpo bianco
ed aria di finocchio**

*Ensalada de pulpo blanco, tomates,
tierra de aceitunas y aire de hinojo*



PRIMI PIATTI

**Bottoni verdi alla crema di parmigiano
Reggiano con ragù di coniglio e funghi di bosco**

*Ravioles verdes rellenos de crema de parmesano
Reggiano con ragù de conejo y hongos mixtos*

**Tortelloni di baccalà mantecato
con crema di Pecorino**

Tortelloni de bacalao con crema de Pecorino

**Fagottini allo zafferano al burro con
fonduta di Taleggio e tartufo**

*Pasta de azafrán rellena con crema de queso
Taleggio y trufa en salsa de mantequilla*

Caramelloni di zucca al burro e salvia 

*Pasta rellena de zapallo loche y amaretti en
salsa de mantequilla de salvia*

**Agnolotti del plin all'Amatriciana
in salsa cacio e pepe**

*Agnolotti rellenos de Amatriciana, salsa de
pimienta negra y queso Pecorino*

**Paccheri al pomodoro con fior
di latte e straciatella**

*Paccheri, salsa de tomate,
mozzarella fior di latte y straciatella*



Contiene nueces



Contiene crustáceos



PRIMI PIATTI

Trofie al pesto genovese

Pasta casera al pesto tradicional

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti con vongole, langostinos, calamar y cangrejo al ajo y vino blanco

Spaghetti alla chitarra al nero di seppia con ricci di mare e caviale di salmone

Spaghetti en tinta de sepia con erizos, caviar de salmón y bottarga

Spaghetti alla carbonara con guanciale e Pecorino

Carbonara clásica de Symposium

Spaghetti alla chitarra con salsa all'Amatriciana

Pasta casera con tomate, Pecorino y guanciale

Tagliolini al burro affumicato e tartufo nero

Tagliolini con mantequilla ahumada y trufa negra

Gnocchi al nero di seppia con calamari grigliati e gamberi al vino bianco

Gnocchi al nero di sepia con calamar y langostinos grillados al vino blanco y caviar de alverjitas

 Contiene nueces  Contiene crustáceos



RISOTTI

**Risotto acquerello ai funghi porcini con
crema di tartufo e parmigiano Reggiano 36 mesi**

*Risotto al funghi porcini con crema de trufa y
parmesano Reggiano - 36 meses*

**Risotto acquerello al pesto genovese con
gamberi argentini ed aria di bisque**  

*Risotto al pesto con langostinos argentinos y
aire de bisque*

**Risotto acquerello
ENRICO "LA EVOLUZIONE"
rape rosse e salsa di Gorgonzola** 

*Risotto Enrico Bartolini
con ligera reducción de betarraga,
salsa Gorgonzola, nueces y amarena*

**Risotto acquerello al parmigiano
Vacche Rosse 24 mesi e
balsamico Oro Nero di Modena**

*Risotto al parmesano Vacche Rosse 24 meses
con vinagre balsámico Oro Negro de Modena*



SECONDI DI TERRA

**Ossobuco al vino Montepulciano d'Abruzzo
con risotto acquerello allo zafferano**

*Ossobuco cocción "sous vide" de 72 horas,
salsa de vino Montepulciano y risotto al azafrán*

**Mantello di manzo, insalata di rucola,
radicchio e parmigiano Reggiano**

*Entraña angus prime con ensalada de arúgula,
radicchio y parmesano Reggiano*

**Filetto di manzo con polenta croccante e
fonduta di Tomme au Champagne**

*Lomo angus prime con polenta croccante,
espárragos y salsa de queso Tomme au Champagne*

**Carrè D'Agnello in costra ai pistacchi
con gnocchi di patate alla fonduta di
parmigiano Reggiano 36 mesi**

*Costillas de cordero en costra de pistachos
con salsa de vino Montepulciano y gnocchi en
salsa de queso parmesano Reggiano 36 meses
(plato para 2 personas)*



SECONDI DI MARE

Salmone alla griglia con purè di fave ed emulsione di zafferano

Salmón grillado con puré de habas y emulsión de azafrán

Cernia al forno con gnocchi di patate e vellutata di piselli novelli

Mero al horno con gnocchi; suave crema de alverjitas y emulsión de ajo confitado

Tartufo Nero D' Estate (1 gr.)

Tartufo Nero Pregiato (1 gr.)

Caviar Petrossian Ossetra (1 gr.)

Caviar Prunier Ossetra (1 gr.)

Burro al tartufo (porción)

 Contiene nueces  Contiene crustáceos

Pan y cubiertos S/. 15.00