



4L COLLECTION
Hotels

SYMPOSIUM

CRISTOFORO COLOMBO



@SYMPOSIUM.4LCOLLECTION

- Fagottino di pasta fillo ripieno di pere, con Pecorino su specchio di miele aromatizzato alla curcuma*

1-3-7



€ 15.00

- Cubi di baccalà in tempura alla birra con nero di seppia su crema di piselli aromatizzato alla menta e chips di patate americane*

1-4-14



€ 16.00

- Tartare di salmone, avocado su fondo al blue curaçao*

4



€ 18.00

- Polpo rosticiato con crema di patate rosse e crumble di pane alla paprika*

1-9-14



€ 18.00

- Tartare di manzo con cavolo nero, passion fruit, salsa guacamole e cialda di pane dorata

1

€ 18.00

- Polenta dorata con sfilacci di stracotto di guancia al Cesanese

9

€ 16.00



- Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala campana

7

€ 16.00

- Vellutata di castagne al Porto, con fonduta di Parmigiano e uovo cbt € 16.00
su crostone di pane

1-3-7-9



- Tonnarello al ragù di salsiccia con squaglio di provola su specchio € 16.00
alle cime di rapa*

1-3-7-9



- Risotto con funghi porcini, taleggio e vele di crudo di Parma croccanti € 16.00
7-9

- Cannoli di pasta fresca ripiena di baccalà mantecato ai friarielli e € 16.00
sabbia al nero di seppia*

1-3-4-7-14



- Pacchero con crema d'asparago e tartare di salmone marinato agli € 16.00
agrumi*

1-3-4-9

- Calamarata ai carciofi ed i suoi spicchi dorati, sentore di zenzero e € 16.00
zest d'arancia*

1-3-9



- Ravioloni all'amatriciana su salsa al pecorino, maggiorana e polvere € 16.00
di guanciale croccante*

1-3-7-9



- Pasta alla Carbonara € 16.00
1-3-7-9

- Pasta Cacio e pepe € 16.00
1-3-7-9

- Petto d'anatra cbt con purè di patate dolci e cipolla caramellata* € 26.00
9



- Rollè di sgombero con scampi su vellutata di patate viola* € 26.00
1-2-4-9

- Salmone al vapore con salsa all'arancia, cenere di olive e mousse di finocchi* € 22.00
4-7-9



- Costine d'agnello panato al pistacchio di Bronte su salsa di taralli* € 23.00
8

- Filetto di manzo con funghi porcini* € 26.00
9



- Grigliata di pesce con calamaro, tonno, gambero, scampo, polpo rosticciato e salmone* € 35.00
2-4-14



- Grigliata di carne con petto di pollo, salsiccia, arrosticini, filetto di manzo e agnello € 32.00

- Entrecôte di manzo al rosmarino € 23.00



- Caesar salad € 20.00
1-7

- Chips con pecorino romano e pepe nero* € 8.00
1-7



- Patate al forno rustiche € 8.00

- Patate fritte* € 8.00
1



- Insalatona mista € 9.00



- Insalata verde € 8.00



- Cicoria ripassata* € 8.00



- Verdure grigliate € 10.00

- Millefoglie di cioccolato fondente con mousse al cioccolato aromatizzata all'arancia ed i suoi canditi
7-8

€ 8.00



- Cheesecake scomposta con cioccolato e pere
1-7-8

€ 8.00



- Tiramisù all'amaretto, arancia e mandorle tostate
1-3-7-8

€ 8.00



- Apple pie con crema allo zenzero
1-3-7

€ 8.00

- Ananas con gelato alla cannella*
7

€ 8.00



Allergeni:1) Cereali contenente glutine. 2) Crostacei.3)uova.4)Pesce.5)Arachidi.6) Soia.7)Latte.8) Frutta a guscio.9)Sedano.10)senape. 11)Semi di sesamo.12)Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg\kg.13)Lupini.14)Molluschi.



Allergens:1)Cereals containing gluten.2)Crustaceans.3)Eggs.4)Fish.5)Peanuts.6) Soy.7)Milk.8)nuts,9)Celery.10)Mustard.11)Sesame seeds.12)sulphites in concentrations higher than 10mg\kg.13)Lupins.14)Mollusks.

BEVANDE E SOFT DRINK

Acqua Minerale	€ 4.00
Coca Cola 33 cl	€ 4.00
Coca Cola Zero 33cl	€ 4.00
Sprite 33 cl	€ 4.00
Fanta 33 cl	€ 4.00
Birra Peroni 33 cl	€ 5.00
Birra Heineken 33 cl	€ 6.00
Birra Ichnusa 33 cl	€ 6.00

LIQUORI NAZIONALI ED ESTERI

Vecchio Amaro del Capo	€ 7.00
Fernet Branca	€ 7.00
Amaro Montenegro	€ 7.00
Limoncello di Capri	€ 7.00
Grappa Bianca Nonino	€ 7.00
Grappa Bianca di Brunello	€ 10.00
Grappa Barricata 18 lune	€ 10.00
Whisky	Da € 8.00 a € 15.00
Cognac	Da € 8.00 a € 15.00
Rum	Da € 8.00 a € 15.00
Cocktail	€ 10.00
Cocktail premium	€ 15.00
Caffe Espresso	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50
The	€ 3.50



4L COLLECTION
Hotels

VINO ROSSO / RED WINE

VALLE D'AOSTA		75 cl
- Chambave rosso Crotta de Vigneron		€ 30.00
TRENTINO		
- Pinot nero Novacella		€ 35.00
PIEMONTE		
- Nebbiolo langhe Batasiolo		€ 25.00
- Barolo Marchesi di Barolo		€ 70.00
FRIULI		
- Merlot Rocca Galliussi		€ 38.00
LIGURIA		
- Ormeasco Pornassio Lupi		€ 49.00
LOMBARDIA		
- Sassella le Tense Nino Negri		€ 38.00
VENETO		
- Valpolicella Bonacosta Masi		€ 25.00
- Amarone Santi		€ 55.00
EMILIA ROMAGNA		
- Sangiovese Pandolfo		€ 25.00
TOSCANA		
- Brunello di Montalcino Banfi		€ 60.00
- Rosso di Montalcino Banfi		€ 29.00
UMBRIA		
- Rosso di Montefalco Arnaldo Caprai		€ 29.00
- Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai		€ 49.00
ABRUZZO		
- Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli		€ 25.00
LAZIO	Calice \Glass	75 cl
- Baccarossa Poggio le Volpi	€ 10.00	€ 35.00
- Syraz Tellus Falesco	€ 8.00	€ 25.00
- Cesanese Poggio le Volpi	€ 8.00	€ 25.00
SARDEGNA		
- Cannonau Cherchi		€ 28.00
- Colli della Limbara Karana Canayli Nebbiolo		€ 26.00
PUGLIA		
- Primitivo Conti Zecca Rifugio Tappo Bianco		€ 28.00
- Salice Salentino Leone de Castris Riserva		€ 28.00
BASILICATA		
- Aglianico Vulture d'Angelo		€ 25.00
CALABRIA		
- Cirò Rosso Riserva Arcano		€ 25.00
- Nerello Rosso Senatore		€ 37.00
SICILIA		
- Nero D'avola Principi di Butera		€ 30.00

VINO ROSATO / ROSE' WINE

ABRUZZO	Calice \Glass	75 cl
- Rosè Cerasuolo Villa Gemma	€ 9.00	€ 25.00

VINO BIANCO / WHITE WINE

VALLE D'AOSTA		75 cl
- Chardonnay Les Cretes		€ 35..00
PIEMONTE		
- Erbaluce di Caluso La Rustia Orsolani		€ 25.00
- Arneis Blangè Ceretto doc		€ 39.00
FRIULI		
- Ribolla Gialla Vinnae Jerman		€ 49.00
- Pinot Grigio Livio Felluga		€ 41.00
- Galliussi Pinot Bianco il Chiaro		€ 33.00
- Galliussi Saovignon Portis		€ 33.00
LIGURIA		
- Cinqueterre		€ 25.00
LOMBARDIA		
- Corte del Lupo Bianco Ca' del Bosco		€ 49.00
TRENTINO		
- Gewurztraminer Praepositus Novacella		€ 35.00
- Kerner Abbazia di Novacella		€ 30.00
EMILIA ROMAGNA		
- Pignoletto Spazzavento frizzante Fiorini		€ 27.00
UMBRIA		
- Grechetto Colle Ozio Bussoletti		€ 25.00
LAZIO		
- Frascati superiore People Poggio le Volpi		€ 26.00
- Malvasia Puntinata Roma Poggio le Volpi		€ 26.00
- Chardonnay Donnaluce Poggio le Volpi		€ 33.00
- Moscato Oppidum secco S. Andrea		€ 28.00
ABRUZZO		
- Trebbiano casal Thaulero		€ 25.00
- Villa Gemma bianco Masciarelli		€ 28.00
SARDEGNA		
- Vermentino Mancini di Gallura docg		€ 27.00
- Terre bianche cuvee 161 Sella e Mosca		€ 25.00
- Capichera igt		€ 70.00
CAMPANIA		
- Fiano di Avellino Feudi S.Gregorio		€ 26.00
- Greco di Tufo Feudi S.Gregorio		€ 28.00
BASILICATA		
- Greco Alovini le Ralle		€ 25.00
- Re Manfredi Bianco		€ 25.00
CALABRIA		
- Efeso Librandi		€ 33.00
SICILIA		
- Etna Bianco Carricante Cottanera		€ 30.00
- Chardonnay Principi di Butera		€ 28.00
SPUMANTI/ SPARKLING WINES		
- Prosecco Valdobbiadene De faveri		€ 30.00
- Berlucchi Franciacorta		€ 45.00
- Moet& Chandon R��serve Imperiale		€ 65.00
- Veuve Cliquot		€ 75.00
- Dom Perignon		€300.00

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nel Reg.UE 1169/2011 quali cereali contenenti glutine e prodotti derivati ; crostacei e prodotti a base di crostacei ; uova e prodotti a base di uova; pesce o prodotti a base di pesce; arachidi o derivati di arachidi ; soia o prodotti derivati da soia; latte e derivati del latte incluso lattosio; frutto a guscio ,sedano o derivati del sedano; sesamo o derivati dal sesamo ; senape o derivati dal sesamo ;anidrite solforosa e solfiti lupino e prodotti a base di lupino ; molluschi e prodotti a base di molluschi

The administered foods contain or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in att. II EU Reg.1169/2011. including cereals, gluten and the reof products: crostceans and shellfish based products; eggs and eggs products; fish and sea food; peanuts and peanut-based; soy products, soy milk and milk-based products (including lactose); nuts, celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame seeds and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks.

La gentile clientela è pregata di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

We need to kindly ask you to advise us in case of food allergies and intolerances.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

The dishes marked with (*) are prepared with frozen or frozen raw material at the origin.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, contrassegnati con (^), così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e

**VISITA I NOSTRI CANALI
SOCIAL**



@SYMPOSIUM.4LCOLLECTION