



ANTIPASTI DI TERRA

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*

S/. 65.00

Tartare di manzo

*Tartare de lomo fino, tomate deshidratado,
huevo con costra crocante y stracciatella*

S/. 48.00

Tartare Wagyu con emulsione di tartufo nero

*Tartare de Wagyu con emulsión de trufa negra
y crocante de parmesano Reggiano*

S/. 120.00

Vitello tonnato

*Tenera con espuma y salsa tonnata,
emulsión de anchoas, alcaparras y atún*

S/. 53.00

Crema di parmigiano Reggiano 36 mesi, asparagi e perlage di tartufo nero

*Crema de parmesano Reggiano 36 meses, espárragos
y perlage de trufa negra*

S/. 65.00

Polenta al Mascarpone con parmigiano Reggiano e ragú di funghi misti

*Polenta al Mascarpone con parmesano
Reggiano y ragú de hongos mixtos*

S/. 53.00



ANTIPASTI DI MARE

Carpaccio di capesante con ricci di mare e caviale di salmone

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

S/. 64.00

Carpaccio di polpo olio d'oliva, limone e capperi

Carpaccio de pulpo, aceite de oliva y alcaparras

S/. 48.00

Tartare di tonno

*Tartare de atún mango ralladura de naranja
y avellanas con espuma de maracuyá*

S/. 48.00

Tartare di salmone e caviale di Ossetra

*Tartar de salmón, emulsión de palta
y caviar Ossetra*

S/. 90.00

Polpo alla griglia con schiuma di patate novelle

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

S/. 70.00

Capesante alla griglia con limone e burro al balsamico

*Conchas grilladas con mantequilla de limón
al balsámico y ajo crocante*

S/. 48.00

Gamberoni alla siciliana

*Langostino jumbo de mar al brandy,
salsa de naranja, pesto y stracciatella*

S/. 65.00



INSALATE

**Insalata di gamberi e pesca con stracciatella
e perle di aceto balsamico di Modena**

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

S/. 65.00

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

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

S/. 75.00

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

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

S/. 55.00

Insalata di aragosta

*Langosta, palta, verdes y tomates cherry
con vinagreta citronette*

S/. 75.00

Insalata verde

*Espárragos, palta, complementos
y balsámico*

S/. 25.00



PRIMI PIATTI DI TERRA

Paccheri al pomodoro con fior di latte e stracciatella

Paccheri, salsa de tomate, mozzarella fior di latte y stracciatella

S/. 58.00

**Bottoni verdi alla crema di parmigiano
Reggiano 36 mesi con ragú di coniglio e funghi di bosco**

*Ravioles verdes rellenos de crema de parmesano
Reggiano 36 meses con ragú de conejo y hongos mixtos*

S/. 60.00

Fagottini allo zafferano al burro con fonduta di Taleggio e tartufo

*Pasta de azafrán rellena con crema de queso
Taleggio con salsa de parmesano 36 meses*

S/. 55.00

Caramelloni di zucca al burro e salvia

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

S/. 68.00

Agnolotti del plin all'Amatriciana in salsa cacio e pepe

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

S/. 45.00

Cappelacci al brasato con crema di parmigiano Reggiano 36 mesi

Cappelacci relleno de ragú de lomo Angus con crema de parmesano Reggiano 36 meses

S/. 62.00



PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti allo scoglio

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

S/. 75.00

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*

S/. 76.00

Tagliolini al burro affumicato e tartufo nero

*Tagliolini con mantequilla ahumada
y trufa negra*

S/. 65.00

Tagliatelle all'Aragosta e stracciatella

Tagliatelle con langosta y stracciatella

S/. 98.00

Spaghetti gamberoni e lime

*Spaghetti cocido en bisque de langostinos y
ralladura de limón*

S/. 68.00

Tagliolini vongole e porcini

*Tagliolini con vongole y hongos porcini con
ralladura de queso pecorino sardo DOP*

S/. 56.00

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*

S/. 52.00



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*

S/. 85.00

**Risotto acquerello al pesto genovese
con gamberi e aria di bisque**

Risotto al pesto con langostinos y aire de bisque

S/. 80.00

Fregola ai frutti di mare

*Pasta casera de sémola con vongole
langostinos pulpo y calamar*

S/. 75.00

Risotto allo zafferano con gamberoni

Risotto al azafrán con langostinos

S/. 74.00

**Risotto invecchiato con crema di zucchini
e Menta, stracciatella, mandorle
e polvere di menta**

*Risotto de zapallito italiano, menta,
stracciatella y almendras*

S/. 72.00



SECONDI DI TERRA

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

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

S/. 75.00

**Guancia di manzo e risotto al parmigiano
Reggiano 36 mesi con carotine allo
sciroppo d'acero**

*Cachete de res cocción "sous vide" de 72 horas
con risotto al parmesano y zanahorias
glaseadas en miel de arce*

S/. 75.00

**Cotoletta di manzo alla milanese con
pure di patate e salvia**

Milanese de lomo fino con puré de papa y salvia

S/. 75.00

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

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

S/. 130.00

**Filetto di manzo con polenta croccante e
fonduta di pecorino sardo DOP**

*Lomo angus prime con polenta crocante,
espárragos y salsa de queso pecorino sardo DOP*

S/. 150.00

**Carré D'Agnello in crosta 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)*

S/. 240.00



SECONDI DI MARE

Salmone alla griglia con puré di fave ed emulsione di zafferano

*Salmón grillado con puré de habas
y emulsión de azafrán*

S/. 78.00

Branzino in crosta di pistacchi con pure di zuca con amaretti

*Lubina en costra de pistachos con puré de
calabaza y acelga*

S/. 120.00

Branzino al forno con gnocchis di patate e vellutata di piselli novelli

*Lubina al horno con gnocchi, suave
crema de alverjitas y emulsión de
ajo confitado*

S/. 120.00

Tagliata di tonno rosso scottato su crema di mandorle, asparagi e riduzione di marsala

*Atún sellado sobre puré de almendras
y reducción de marsala*

S/. 78.00



LO CLASSICO ITALIANO

Spaghetti alla carbonara con guanciale e Pecorino DOP

Carbonara clásica de Symposium

S/. 54.00

Spaghetti alla chitarra con salsa all'amatriciana

Pasta casera con tomate, pecorino y guanciale

S/. 56.00

Troffie al pesto genovese

Pasta casera al pesto tradicional

S/. 38.00

Spaghetti alla puttanesca

Aceituna negras, alcaparras y anchoas

S/. 42.00

Spaghetti aglio, olio e pepperoncino

*Pasta casera al ajo, pepperoncino y
aceite de oliva extra virgen*

S/. 38.00

Spaghetti cacio e pepe

Pecorino Giglio Sardo DOP y pimienta negra

S/. 52.00

Tagliatelle alla bolognesa

Pasta tradicional con salsa boloñesa a nuestro estilo

S/. 48.00

Penne all'arrabbiata

Pasta con salsa de tomate picante

S/. 38.00

Lasagna classica

S/. 58.00



Tartufo Nero D' Estate*

Tartufo Nero Pregiato*

Tartufo Bianco di Alba*

Caviar Ossetra

S/. 40.00 x gr.

Burro al tartufo

S/. 10.00 x porción.

*El valor del tartufo está sujeto a la temporada.