

MENU

CEVICHE

CEVICHE CHIFA 16

salmone / leche de tigre asiatico / avocado / cipollotto / won ton / arachidi
salmon / asiatic leche de tigre / avocado / spring onion / won ton / peanuts

CEVICHE MIXTO 18

polpo / capesante / gamberi / leche de tigre di rocoto / coriandolo
octopus / scallops / prawns / leche de tigre rocoto / coriander

CEVICHE PURO 19

branzino / leche de tigre classico / aji limo / cancha / cipolla rossa
sea bass / leche de tigre sauce / aji limo / fried corn / red onion

CEVICHE AMAZONICO 19

branzino / banana / leche de tigre di zenzero / noci
sea bass / banana / ginger leche de tigre / nuts

CEVICHE TASTING 26

degustazione di quattro ceviche selezionati dallo chef
tasting of four ceviche selected by the Chef

TIRADITO

TIRADITO LIMA LIMÓN 19

pesce bianco del giorno / leche de tigre classico / quinoa tostata / olio alle erbe
white fish of the day / leche de tigre sauce / toasted quinoa / herbal oil

TIRADITO CAMPO 16

filetto di vitello tataki / chimichurri / leche de tigre di wasabi / alga nori
veal tataki / chimichurri / wasabi leche de tigre / nori seaweed

TIRADITO CHINO 18

tonno / polpo / leche de tigre di rocoto / sesamo / patata dolce
tuna / octopus / rocoto leche de tigre / sesame seeds / sweet potatoes

TIRADITO DE VUCCIRIA 18

gamberi alla fiamma / leche de tigre di aji amarillo
seared prawns / aji amarillo leche de tigre

TIRADITO COSTEÑO 35

aragosta / leche de tigre di erbe / cipolla croccante / olluco
lobster / herbs leche de tigre / crispy onions / olluco

TIRADITO WAGYU 42

wagyu tataki / chimichurri / leche de tigre di aglio nero / sale di maras
wagyu tataki / chimichurri / black garlic leche de tigre / maras salt

TACOS (3 pz)

NIKKEI 15

gamberi / miso / coleslaw di rocoto / sesamo / togarashi
prawns / miso / rocoto coleslaw / sesame seeds / togarashi chili

TATAKI 16

filetto di vitello / avocado / wasabi mayo / cipolla sottaceto / fagioli
veal / avocado / wasabi mayo / pickled onion / beans

CEVICHE 18

tonno / salsa acevichada / avocado
tuna / acevichada sauce / avocado

DIM SUM (3 pz)

POLLO PAD THAI 12

pollo / germogli di soja / salsa agrodolce
chicken / bean sprouts / sweet and sour sauce

VERDURE 12

cavolo cinese / carote / funghi
chinese cabbage / carrots / mushrooms

GAMBERI 12

gamberi / erba cipollina thai
shrimps / chives

POSTRES

TRES LECHEs 8

pan di spagna al tea verde / tre latti / yuzu / gelato al miso
green tea cake / three milks / yuzu / miso ice cream

PICARONES 8

ciambelle peruviane / miele chancaca / spuma di chancaca
peruvian doughnuts / chancaca honey / chancaca foam

TAMAL AL CIOCCOLATO 10

tamal / ganache al cioccolato / kikas / gelato al lucuma
tamal / chocolate ganache / kikas / lucuma ice cream

coperto 4

cover charge

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa. In caso di allergie si prega di consultare il personale di sala. Il nostro pesce crudo, marinato ed affumicato viene abbattuto a -20°C secondo le normative europee (CE 853/2004).

Price are in Euro (€) and VAT included. In case of allergies please consult our staffs. Our raw, marinated, cold smoked fish are blast chilled to -20°C according to european regulation (CE 853/2004).

#WEAREPACIFICO

ESPECIALES

FRIOS

NIGIRI SALMONE (4pz) 12

salmone / wasabi / salsa asiatica
salmon / wasabi / asian sauce

NIGIRI CRIOLLO (4pz) 14

filetto di vitello / uova di quaglia / wasabi / salsa asiatica
veal / quail eggs / wasabi / asian sauce

LAGOSTINOS MELOSOS 22

gamberi croccanti / salsa melcocha / guacamole / tortilla di sesamo
crispy prawns / melcocha sauce / guacamole / sesame tortillas

CAUSA OLIVO 15

polpo / salsa di olive kalamata / purea di patate / avocado
octopus / kalamata black olive sauce / mashed potatoes / avocado

PALTA DE MAR 18

polpo / gamberi / capesante / avocado / alga nori / cipolla
octopus / prawns / scallops / avocado / nori seaweed / onion

PATACONES 12

banana croccante / polpo / pancetta / chalaca / emulsione di coriandolo
fried plantains / octopus / bacon / chalaca / coriander emulsion

GUARNICIONES

ARRÒZ CHIFA 6

riso / coriandolo / verdure
rice / coriander / vegetables

CHOCLO ANDINO 7

choclo tostato / burro di cumino / primo sale
toasted choclo / cumino butter / primo sale cheese

LECHE DE PANTERA 8

leche de tigre mix / pisco
mix leche de tigre sauce / pisco

CALIENTES

CAUSA CALIENTE 19

ombrina / gamberi / purea di patate / salsa di aji amarillo
sea bream / prawns / mashed potatoes / aji amarillo sauce

NIKKEI BURGERS (3pz) 15

salmone / avocado / salsa acevichada / coleslaw di aji amarillo
salmon / avocado / acevichada sauce / aji amarillo coleslaw

BOMBONES 9

gamberi / pollo / salsa di aji amarillo / chalaca di olive nere
prawns / roasted chicken / aji amarillo / black olive sauce

ASIATICO 16

gamberi / marinatura char siu / rocoto / salsa di coriandolo / aji limo
shrimps / char siu marinade / rocoto / coriander sauce / aji limo

SALMONE PERU THAI 18

salmone rosolato / salsa peru thai / aji limo / verdure croccanti / riso chifa
roasted salmon / peru thai sauce / aji limo / vegetables / chifa rice

CHICHARRON PLATE 23

pancetta croccante / demi-glace al bergamotto / purea di sedano rapa
crispy pork belly / demi-glace sauce with bergamot / celeriac puree

LOMO A LO POBRE 26

filetto mignon 250g / patate al tartufo / uova fritte Bio
fillet mignon 250 gr / truffle fries / fried organic eggs

#WEAREPACIFICO

WHITE WINES

bottiglia / calice
bottle / glass

VERMENTINO SASSOREGALE

Tenuta Sassoregale / Vermentino

24/7

FICILIGNO

Baglio di Pianetto / Insolia-Viognier

26/8

ANGARANO BIANCO

Cantina Villa Angarano / Vespaiola

27

TORRONTES

San Felipe / Tupugnato-Mendoza

28

GEWURTZTRAMINER

Ketteimeir

30

#WEAREPACIFICO

PINOT GRIGIO

Volpe Pasini / Pinot Grigio

31

PINOT BIANCO

Zemmer

31

RA'IS

Baglio di Pianetto / Moscato di Noto

32/8

MULLER THURGAU

St.Michel Eppan

32/9

GINOLFO

Baglio di Pianetto / Viognier

33/9

SPARKLING

bottiglia / calice
bottle / glass

VALDOBBIADENE "52" Prosecco / Glera	28/7
ATHESIS BRUT ROSE' Kettmeir / Pinot Nero	37/9
CUVEE PRESTIGE Ca' del Bosco / Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco	56/12
CUVEE PRESTIGE ROSE' Ca' del Bosco / Pinot Nero	69
MOET & CHANDON BRUT Maison Moet / Chardonnay-Pinot Nero	90
RUINART BRUT Maison Ruinart / Chardonnay-Pinot Nero	98
DOSAGE ZERO Ca' del Bosco / Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco	98
RUINART BRUT ROSE' Maison Ruinart / Chardonnay-Pinot Nero	125
RUINART BLANC DE BLANCS Maison Ruinart / Chardonnay	140
CUVEE ANNAMARIA CLEMENTI Ca' del Bosco / Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco	142
CRISTAL 2009 Luis Roederer / Chardonnay-Pinot Nero	294
DOM PERIGNON VINTAGE 2006 Maison Dom Perignon / Chardonnay-Pinot Nero	295
DOM PERIGNON P2 VINTAGE '98 Maison Dom Perignon / Chardonnay-Pinot Nero	598

*Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa.
Prices are in Euro (€) and VAT included.*

RED WINES*bottiglia / calice
bottle / glass**bottiglia / calice
bottle / glass***9.9 500ml**
Contessa/Marzemino**25****SHYMER**
Baglio di Pianetto/Shiraz-Merlot**28****PINOT NERO MASO REINER**
Kettmeir/Pinot Nero**32****MERLOT**
Casale del Giglio**35****SALICI**
Baglio di Pianetto/Merlot**38/9****BRUCIATO BOLGHERI**
Antinori/Cabernet Sauvignon-Merlot-Sirah**42/10****CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE**
Lamole di Lamole/Sangiovese**46****9.9 1000ml**
Contessa/Marzemino**50****PROMIS CA' MARCANDA GAJA**
Ca' Marcanda/Merlot-Syrah-Sangiovese**52****BAROLO 2013**
Arione**72****MAGARI GAJA**
Ca' Marcanda/Merlot-Cab.Franc-Cab. Sauvignon**75****MAURIZIO ZANELLA**
Ca' del Bosco/Cab.Sauvignon-Cab.Franc-Merlot**105****PINERO**
Ca' del Bosco/Pinot Nero**118/20****VOLNAY 1ER CRU "Les Champans" 2011-12**
Domaine de Montille/Pinot Noir**154 -163****VOLNAY 1ER CRU "Les Mitans" 2013**
Domaine de Montille/Pinot Noir**184****VOLNAY POMMARD 1ER CRU "les pezzerolles" 2011-13**
Domaine de Montille/Pinot Noir**165 -182****VOLNAY POMMARD 1ER CRU "les Grandesepebots" 2013**
Domaine de Montille/Pinot Noir**178****SASSICAIA 2011**
Tenuta San Guido/Cab Franc-Cab.Sauvignon**350**

SAKE

日本酒

ROKKASEN NIGORI

六歌仙 純米にぎり酒
Junmai

25/7

KONISHI HIYASHIBORI GOLD

小西 大吟醸ひやしぼり
Daiginjo

42

KOIKAWA BEPPIN

鯉川 純米 別嬪
Junmai

50/9

AZUMA YAMAGATA

山形県オリジナル酒米
Junmai Ginjo

110

HEAVEN SAKE

Junmai Daiginjo

160/12

BEVERAGE

ACQUA

water

4

HOLY

The Wellness Drink

5

COCA COLA

5

BIRRA

beer

8

CAFFE / THE

coffee / tea

2/3

AMARI

bitter

5

DISTILLATI PREMIUM

premium liquors

12/18

bottiglia / calice
bottle / glass

CA' MICHEL CHARDONNAY

Cantina Villa Angarano / Chardonnay

34

GRACE KOSHU

Grace wines / Koshu

52

SAUVIGNON BLANC

Rutini wines / Sauvignon Blanc

57

RONCO DELLE MELE

Venica / Sauvignon Blanc

78

CERVARO DELLA SALA

Antinori / Chardonnay

81

VINTAGE TUNINA

Jermann

84

CURTEFRANCA

Ca' del Bosco / Chardonnay

112

MERSAULT 1ER CRU "Les boucheres" 2010

Maison E. Guigal / Viognier

152

CONDRIEU LA DORIANE

Maison E. Guigal / Viognier

185