

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 / sesami seeds / sweet potato

TIRADITO DE VUCCIRIA 18

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

TACOS (3pz)

NIKKEI 15

gamberi / miso / coleslaw di rocoto / sesamo / togarashi
prawns / miso / rocoto coleslaw / sesami 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 (3pz)

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

ARAGOSTA 15

aragosta / germogli cinesi
lobster / chinese sprouts

FRUITS Y POSTRES

FRUTTA DEL GIORNO 8

fruit of the day

POSTRES DEL DÍA 10

dessert of the day

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 PIURA 6

riso / coriandolo / aji limo
rice / coriander / aji limo

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

ANTICUCHOS CRIOLLO 19

polpo / marinatura di aji panca / salsa di ocopa / chimichurri
octopus / aji panca marinade / ocopa sauce / chimichurri

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

LOMO SALTADO 20

filetto di manzo / baby verdure
beef tenderloin / baby vegetables

#WEAREPACIFICO

BIANCHI*white wines*bottiglia / calice
*bottle / glass***VERMENTINO SASSOREGALE**

Tenute Sassoregale / Vermentino

24/7**FICILIGNO**

Baglio di Pianetto / Insolia - Viognier

26/8**TORRONTES**

San Felipe / Tupungato-Mendoza

28**IMPRONTA DEL FONDATORE**

Santa Margherita / Pinot Grigio

28**GEWURTZTRAMINER**

Kettmeir

30**PINOT BIANCO**

Kettmeir

34**RA'IS**

Baglio di Pianetto / Moscato di Noto

32/8**GINOLFO**

Baglio di Pianetto / Viognier

33/9**CA' MICHIEL CHARDONNAY**

Cantina Villa Angarano / Chardonnay

34**ATHESIS**

Kettmeir / Muller Thurgau

34/9**CRESTALE GARDA COLLI MANTOVANI**

Reale / Sauvignon

35**CHARDONNAY MASO REINER**

Kettmeir / Chardonnay

40**SAUVIGNON BLANC**

Rutini wines / Sauvignon Blanc

57**VINTAGE TUNINA**

Jermann

92**CURTEFRANCA**

Ca' del Bosco / Chardonnay

121**CONDRIEU LA DORIANE**

Maison E. Guigal / Viognier

185**ROSSI***red wines*bottiglia / calice
*bottle / glass***9.9 500ml**

Contessa / Marzemino

25**9.9 1000ml**

Contessa / Marzemino

50**SHYMER**

Baglio di Pianetto / Shiraz - Merlot

28**PINOT NERO MASO REINER**

Kettmeir / Pinot nero

32**SALICI**

Baglio di Pianetto / Merlot

38/9**CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE**

Lamole di Lamole / Sangiovese

52**PROMIS CA'MARCANDA GAJA**

Ca' Marcanda / Merlot - Syrah - Sangiovese

52**MAGARI GAJA**

Ca' Marcanda / Merlot - Cab. Franc - Cabernet Sauvignon

75**MAURIZIO ZANELLA**

Ca' del Bosco / Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

105**PINERO**

Ca' del Bosco / Pinot Nero

118/18**VOLNAY POMMARD 1er CRU " les pezerolles" 2011-1**

Domaine de Montille / Pinot Noir

165-182**DARMAGI**

Gaja / Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot

350

SAKE

日本酒

bottiglia / calice
bottle / glass

ROKKASEN NIGORI

六歌仙 純米にごり酒 / *Junmai*

25/7

KONISHI HIYASHIBORI GOLD

小西 大吟醸ひやしぼり / *Daiginjo*

42

KOIKAWA BEPPIN *caldo/ warm*

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

BEVANDE

soft drinks

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

BOLLICINE

sparkling wines and champagne

bottiglia / calice
bottle / glass

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Santa Margherita / Glera

28/7

ATHESIS BRUT ROSÉ

Kettmeir / Pinot Nero

37/9

CUVEE PRESTIGE

Ca' del Bosco / Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco

60/15

CUVEE PRESTIGE ROSÉ

Ca' del Bosco / Pinot Nero

72

DOSAGE ZERO

Ca' del Bosco / Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco

98

CUVEE ANNAMARIA CLEMENTI

Ca' del Bosco / Chardonnay - Pinot Nero - Pinot Bianco

142

POL ROGER RESERVE BRUT

Maison Pol Roger / Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay

95/15

POL ROGER RESERVE ROSÉ VINTAGE

Maison Pol Roger / Pinot Noir - Chardonnay

125/18

RUINART BLANC DES BLANCS

Maison Ruinart / Chardonnay

159

Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa.

Price are in Euro (€) and VAT included.

#WEAREPACIFICO