

MENU

PERUVIAN NIKKEI

CEVICHE

PURO Ricciola⁴, leche de tigre classico, mais croccante

CHIFA Salmone⁴, avocado, leche de tigre asiatico, arachidi⁶

ROSEMARY Gamberi rossi², moscardini¹⁴, cozze¹⁴, leche de tigre al basilico

TASTING Assaggi di ceviche Puro⁴, Chifa⁴ e Rosemary⁴

VEGGIE Pomodorini, avocado, verdure baby, finocchio, leche de tigre al sedano⁹

ANTICUCHOS

(Spiedini)

Polpo¹⁴ e salsa jalapeno

Gamberi² e chalaca di ananas

Vegetariano

TACOS

Chips di sgombro⁴ e mayo al wasabi³ (6pz)

Tostada di tonno rosso⁴, crema di yuzu e olio tartufato (2pz)

Taco di manzo e salsa jalapeno (2pz)

Taco vegetariano (2pz)

ESPECIALES

CAUSA COSTENA Tonno rosso⁴, bottarga⁴, patate con lime e aji amarillo

CAUSA CALIENTE Ricciola⁴ e gamberi saltati², patate con lime e salsa paracas

LANGOSTINO MELOSO Gamberi² croccanti, verdure julienne, guacamole e crepes^{1/3/7}

SALMONE PERU THAI Salmone⁴ scottato⁷, salsa thai e verdure julienne

DIM SUM

DIM SUM (4pz) Selezione di ravioli al vapore⁷ (gamberi², pollo, anatra e verdure)

PACIFICO MILANO

THE GRILL

CARNE

TOMAHAWK di manzo (1kg)

FILETTO DI MANZO (200gr)

CARRE DI AGNELLO (300gr)

POLLO RUSPANTE DISOSSATO (250gr) con salsa teriyaki⁶

PESCE

ASTICE² (500gr)

GAMBERI ROSSI² LOCALI A la plancha

TENTACOLI DI POLPO¹⁴

PESCATO DEL GIORNO^{4/2/14}

GRILLED PIZZA

Stracciatella³ e bottarga⁷

Pomodoro fresco e prosciutto pata negra

SIDES

Riso bianco con choclo

Insalata di quinoa

Patata al cartoccio con cream cheese⁷ allo yuzu

Chips di patate fritte

Pannocchia grigliata

Verdure fritte

Insalata di pomodorini e basilico

Tagliata di pesche, menta e parmigiano⁷

Insalata verde mista

PACIFICO MILANO

RAW BAR

GRANDE CRUDO

Scampi^{*2}, Gamberi Rossi^{*2}, Ostriche^{*14}, Tartufi^{*14}, Sashimi mix

PICCOLO CRUDO

Scampi^{*2}, Gamberi Rossi^{*2}, Ostriche^{*14}, Tartufi^{*14}

SASHIMI

Salmone Extra Dry^{*4}, Tonno rosso^{*4}, Sgombro^{*4}, Ricciola^{*4}

4 OSTRICHE^{*14}

Con leche de tigre e caviale di olio di oliva

CONI TARTARE (6pz)

Salmone^{*4}, Tonno^{*4}, Manzo

TIRADITO DI GAMBERI ROSSI

Carpaccio di gamberi rossi^{*2} con leche de tigre al bloody mary

TIRADITO BLANCO

Carpaccio di ricciola^{*4}, leche de tigre e capperi

DESSERT

Ananas grigliato con gelato al limone, togarashi e arancia fresca

Spuma di cheesecake con chirimoya, salsa di lamponi e cioccolato amaro grattugiato

Tres leches allo yuzu

Shortcake alla vaniglia, dulce de leche, frutti di bosco e gelato alla lucuma

Sorbetto di frutta

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).

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

ENGLISH MENU

PERUVIAN NIKKEI

CEVICHE

PURO Yellow tail⁴, leche de tigre clasico, crispy corn

CHIFA Salmon⁴, avocado, leche de tigre asiatico, peanuts⁶

ROSEMARY Red prawns², baby octopus¹⁴, mussels¹⁴, and basil leche de tigre

TASTING of ceviche Puro⁴, Chifa⁴ and Rosemary⁴

VEGGIE Small tomatoes, avocado, baby vegetables, fennel, celery⁹ leche de tigre

ANTICUCHOS

(Spiedini)

Octopus¹⁴ and jalapeno sauce

Prawns² and pineapple chalaca

Vegetarian

TACOS

Mackerel⁴ wasabi³ mayo and tobiko (6pz)

Red tuna tostada⁴, yuzu cream and truffle oil (2pz)

Beef taco and jalapeno sauce (2pz)

Taco veggie (2pz)

ESPECIALES

CAUSA COSTENA Red tuna⁴, bottarga⁴, potatoes with lime and aji amarillo

CAUSA CALIENTE Sauteed yellow⁴ tail and prawn², potatoes with lime and paracas sauce

LANGOSTINO MELOSO Crispy prawns², julienne vegetables, guacamole and crepes^{1/3/7}

SALMONE PERU THAI Pan fried salmon⁴, thai sauce and julienne vegetables

DIM SUM

DIM SUM (4pz) Selection of steamed dumplings⁷ (prawns², duck, chicken, vegetables)

THE GRILL

CARNE

TOMAHAWK Beef (1kg)

FILLET BEEF (200gr)

RACK OF LAMB (300gr)

FREE RANGE BONELESS CHICKEN (250gr) Cwith teriyaki sauce⁶

PESCE

LOBSTER² (500gr)

RED PRAWNS A LA PLANCHA¹⁴ A la plancha

OCTOPUS¹⁴

CATCH OF THE DAY^{4/2/14}

GRILLED PIZZA

Stracciatella cheese³ and bottarga⁷

Fresh tomato and pata negra ham

SIDES

White rice with choclo

Quinoa salad

Baked potato with yuzu cream cheese⁷

Band cooked potato chips

Grilled corn

Deep fried baby vegetables

Baby tomatoes and basil salad

Peach tagliata, mint and parmesan⁷

Mixed green salad

PACIFICO MILANO

RAW BAR

GRANDE CRUDO

Scampi², Red Prawns², Oysters¹⁴, Oysters¹⁴, Sashimi mix

PICCOLO CRUDO

Scamp², Red Prawns², Oysters¹⁴, Sea Truffles¹⁴

SASHIMI

Extra Dry Salmon⁴, Red Tuna⁴, Red Tuna⁴, Yellowtail⁴

4 OYSTERS¹⁴

With leche de tigre and olive oil caviar

CONES TARTARE (6pz)

Salmon⁴, Red Tuna⁴, Beef

RED PRAWNS TIRADITO

Red Prawns² carpaccio with bloody mary leche de tigre

TIRADITO BLANCO

Yellowtail⁴ carpaccio, leche de tigre and capers

PACIFICO MILANO

DESSERT

Grilled pineapple with lemon ice cream, togarashi and fresh orange
Cheesecake mousse with chirimoya, raspberry sauce and grated bitter chocolate
Tres leches with yuzu
Vanilla shortcake, dulce de leche, berries and ice cream with lucuma
Fruit sorbet

All prices are in Euro (€) VAT included. In case of allergies, please consult the dining room staff.
* Our raw fish, marinated and smoked it is cut down to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004).

We kindly inform our customers that in the food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or adjuvants can be contained that are considered allergens. List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 - "Substances or products that cause allergies or intolerances".

LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products 2. Crustaceans and shellfish products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and products based on peanuts 6. Soy and soy products 7. Milk and milk-based products (including lactose) 8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products 9. Celery and products based on celery 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide 13. Lupins and products based on lupins 14. Molluscs and shellfish products.

One of our appointed managers is at your disposal to provide any additional support or information, including the provision of appropriate documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials.