

MENU PRANZO

INSALATE

Quinoa salad con ricotta

Caesar Salad

Pulpo all'olivo con patate

CEVICHE

PURO Ombrina, cancha, choclo, purea di camote e leche de tigre classico

CHIFA Salmone, avocado, arachidi, leche de tigre asiatico

ROSEMARY Gamberi rossi⁺, polpo, calamari, cozze, zucchine, leche de tigre al basilico

FRIED BANANA Banana fritta, barbabietola, carote, arancia rossa, yuca, leche de tigre di avocado

TASTING Assaggi di ceviche Puro, Chifa, Rosemary e Fried Banana

POKE

VEGETARIANO riso sushi, choclo, pak-choi, pomodorini confit, edamame e tofu

SALMONE riso sushi, salmone, edamame, avocado e semi di sesamo

CHICKEN KATSU riso sushi, pollo ruspante crispy, zucchine, bieta rossa,
salsa nikkei e semi di sesamo nero

SANDWICH

CLUB LIMA Sandwich con patate fritte in tripla cottura

CHEESEBURGER con patate fritte in tripla cottura

BURGER DI MERLUZZO* con patate fritte in tripla cottura

PASTA

Tonnarelli al pomodoro e basilico

Linguine vongole e pesto

DESSERT

Sorbetto di chicha morada e lime

Semifreddo di mango e yuzu

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). *Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima congelata all'origine.

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.

LUNCH MENU

SALADS

Quinoa salad and ricotta

Caesar Salad

Octopus salad with potatoes and olives

CEVICHE

PURO Corvina, cancha, choclo, camote pure' and classic leche de tigre

CHIFA Salmon, avocado, peanuts and asian leche de tigre

ROSEMARY Mediterranean prawns⁺, octopus, calamari, mussels, zucchini and basil leche de tigre

FRIED BANANA Banana fritters, beetroot, carrot, blood orange,
yuca and avocado leche de tigre

TASTING of ceviche Puro, Chifa, Rosemary and Fried Banana

POKE

VEGETARIAN sushi rice, choclo, pak-choi, confit cherry tomatoes, edamame and tofu

SALMON sushi rice, salmon, edamame, avocado and black sesame seeds

CHICKEN KATSU sushi rice, crispy free range chicken, zucchini, red chard,
black sesame seeds and nikkei sauce

SANDWICH

CLUB LIMA Sandwich with triple cooked fries

CHEESEBURGER with triple cooked fries

COD* BURGER with triple cooked fries

PASTA

Tonnarelli with tomato and basil

Linguine vongole and pesto

DESSERT

Chicha morada and lime sorbet

Mango and yuzu semifreddo

All prices are in Euro (€) VAT included. In case of allergies, please consult the dining room staff.

Our raw, marinated and smoked fish is blast frozen to -20 °C according to European regulations (CE 853/2004). *Product might be prepared using ingredients frozen at source.

We kindly inform our customers that all food and drink prepared and administered in this exercise, ingredients or additives can contain traces that are considered allergens. List of allergenic ingredients used are listed below 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.