

## **MENU**

## **STARTERS**

### **EDAMAME**

piccanti

### **OSTRICHE DEL GIORNO**

con

1. Leche de tigre classico, coriandolo e aji limo
2. Vinaigrette di sesamo e zenzero
3. Aceto rosso e scalogno

### **CRISPY RICE**

con anguilla e salsa tare

### **CHELE DI ASTICE**

in tempura con mais baby, mayo al rocoto e togarashi

### **CRISPY PORK BELLY**

con jalapeno ed emulsione di aji verde

### **TIRADITO**

#### **(CARPACCIO)**

### **GAMBERI ROSSI**

con leche de tigre al Bloody Mary, chalaca di sedano e basilico

### **RICCIOLA**

con leche de tigre agli agrumi, indivia, zenzero dolce marinato  
e olio all'aji limo

### **TONNO**

con leche de tigre al cetriolo, quinoa croccante, cetriolo marinato  
e olio al basilico

## **CRISPY TACOS**

**GUACAMOLE** 3pz  
e coriandolo

**TOSTADA DI VENTRESCA DI TONNO** 2pz  
con cream cheese allo yuzu, goma wakame e olio al tartufo

**SALMONE** 3pz  
con avocado e semi di sesamo

**TONNO** 3pz  
con goma wakame, erba cipollina e togarashi

**TARTARE DI MANZO** 3pz  
con pico de gallo, salsa ponzu e germogli di soia

## **ANTICUCHOS**

**(SPIEDINI)**

**MELANZANE THAI**  
con shiro miso e semi di sesamo

**POLPO**  
con emulsione di aji verde e salsa anticuchera

## **CEVICHE**

### **FRIED BANANA**

Banana fritta, barbabietola, carote, zucchine, arancia rossa,  
yuca e leche de tigre di avocado

### **PURO**

Ricciola, cancha, choclo, purea di camote e leche de tigre classico

### **CHIFA**

Salmone, avocado, arachidi e leche de tigre chifero

### **ROSEMARY**

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

## **GYOZA**

**(RAVIOLI ALLA PIASTRA)**

4pz

## **VERDURE**

## **GAMBERI**

## **POLLO**

## **ANATRA**

## **TASTING**

verdure, gamberi, pollo e anatra

## **ESPECIALES**

### **LANGOSTINO MELOSO**

gamberi croccanti, verdure julienne, guacamole e crêpes

### **QUINOTTO CON GAMBERI ROSSI**

“risotto” di quinoa con pomodoro e gamberi rossi

### **LINGUINE ALL’ASTICE**

con pomodoro fresco, salicornia, erbe marine, alga nori e lime

### **CAUSA COSTENA**

sashimi di tonno, bottarga di muggine, patate con lime e aji amarillo,  
uovo di quaglia e avocado

### **CAPESANTE**

con bottarga di corallo e salsa ponzu

## **GRILL**

### **PAK-CHOI**

con carote e mais baby, fagiolini, cancha, mandorle tostate  
e dressing allo zenzero

### **POLPO**

con salsa chimichurri

### **RANA PESCATRICE**

con salsa al miso

### **VENTRESCA DI TONNO**

con chalaca di erbe fresche e olio di Sichuan

## **GRILL**

### **SOVRACCOSCIA DI POLLO RUSPANTE DISOSSATO**

con salsa teriyaki

### **SECRETO DI MAIALE IBERICO**

con chutney di pomodoro

### **RIB EYE 300GR**

con shishito pepper e salsa alla soia, yuzu e olio al tartufo

### **WAGYU 100GR**

A5 con salsa yakiniku

### **TOMAHAWK 1.1KG**

con salsa chimichurri

## **SIDES**

### **INSALATA DI POMODORI**

camone, cuore di bue e datterino con cuore di palma e basilico

### **TAGLIATA DI PESCHE**

con menta fresca e pecorino sardo

### **INSALATA CROCCANTE**

con vinaigrette di sesamo

### **PIMIENTOS DEL PADRÒN**

e togarashi

### **PATATE FRITTE**

in tripla cottura

### **PANNOCCHIA**

alla griglia

## **DESSERT**

### **TAGLIATA**

di frutta di stagione

### **SEMIFREDDO**

mango e yuzu

da abbinare con  
Moscato di Terracina-Capitolium

### **CHEESECAKE**

con coulis di fragole

da abbinare con  
Passito Latinia-Santadi

### **CHURROS**

al caffè con crema di tiramisù

da abbinare con  
Passito Aleatico-PIN8 Carboni

## **ENGLISH MENU**



## **STARTERS**

### **SPICY EDAMAME**

### **OYSTERS OF THE DAY**

with

1. Classic leche de tigre, coriander and aji limo
2. Sesame vinaigrette and ginger
3. Vinegar and shallot

### **EEL ON CRISPY RICE**

with tare sauce

### **TEMPURA LOBSTER CLAWS**

with baby corn, rocoto mayo and togarashi

### **CRISPY PORK BELLY**

with jalapeño and aji verde emulsion

### **TIRADITO**

#### **(CARPACCIO)**

### **RED PRAWNS**

with Bloody Mary leche de tigre, celery chalaca and basil

### **YELLOWTAIL**

with citrus leche de tigre, endive, marinated sweet ginger and aji limo oil

### **TUNA**

with cucumber leche de tigre, crispy quinoa and basil olive oil

## **CRISPY TACOS**

**GUACAMOLE** 3pcs  
with coriander

**TUNA BELLY TOSTADA** 2pcs  
with yuzu cream cheese, goma wakame and truffle oil

**SALMON** 3pcs  
with avocado and sesame seeds

**TUNA** 3pcs  
with goma wakame, chives and togarashi

**BEEF TARTARE** 3pcs  
with pico de gallo, ponzu and bean sprouts

## **ANTICUCHOS (SKEWERS)**

**THAI AUBERGINE**  
with shiro miso and sesame seeds

**OCTOPUS**  
with aji verde emulsion and anticuchera sauce

## **CEVICHE**

### **FRIED BANANA**

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

### **PURO**

Yellowtail, cancha, choclo, camote puree and classic leche de tigre

### **CHIFA**

Salmon, avocado, peanuts and chifera leche de tigre

### **ROSEMARY**

Red prawns, octopus, calamari, mussels, zucchini and basil leche de tigre

## **GYOZA**

4pcs

## **VEGETABLES**

### **PRAWN**

### **CHICKEN**

### **DUCK**

### **TASTING**

Vegetables, Prawn, Chicken, Duck

## **ESPECIALES**

### **LANGOSTINO MELOSO**

crispy prawns, julienne vegetables, guacamole and crêpes

### **RED PRAWNS QUINOTTO**

quinoa "risotto" with tomato and red prawns

### **LOBSTER LINGUINE**

with fresh tomato, glasswort, seaweeds and lime

### **CAUSA COSTENA**

tuna sashimi, mullet bottarga, mashed potato with lime aji amarillo,  
quail egg and avocado

### **SCALLOPS**

with coral bottarga and ponzu

## **GRILL**

### **PAK-CHOI**

with baby carrots and corn, green beans, cancha, toasted almonds  
and ginger dressing

### **OCTOPUS**

with chimichurri sauce

### **MONKFISH**

with miso sauce

### **TUNA BELLY**

with fresh herbs chalaca and Sichuan oil

## **GRILL**

### **FREE RANGE BONELESS CHICKEN**

with teriyaki sauce

### **IBÉRICO PORK SECRETO**

with tomato chutney

### **RIB EYE 300GR**

with shishito pepper and soy sauce, yuzu and truffle oil

### **A5 WAGYU 100GR**

with yakiniku sauce

### **TOMAHAWK 1.1KG**

with chimichurri sauce

## **SIDES**

### **TOMATO SALAD**

camone, cuore di bue and datterino tomatoes with palmito and basil

### **PEACH TAGLIATA**

with fresh mint and pecorino sardo

### **CRISPY SALAD**

with sesame vinaigrette

### **PIMIENTOS DEL PADRÒN**

and togarashi

### **TRIPLE COOKED FRIES**

### **GRILLED CORN**

## **DESSERT**

### **SEASONAL FRUIT TAGLIATA**

#### **MANGO AND YUZU**

semifreddo

pair with

Moscato di Terracina-Capitolium

#### **CHEESECAKE**

with strawberries coulis

pair with

Passito Latinia-Santadi

#### **COFFEE CHURROS**

with mascarpone cream

pair with

Passito Aleatico-PIN8 Carboni

## #WEAREPACIFICO

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.

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