

MENU

STARTERS

EDAMAME

piccanti

OSTRICHE GILLARDEAU

con leche de tigre classico, aji limo e coriandolo (4pz)

CALAMARETTI

fritti con maionese piccante

LANGOSTINO MELOSO

Gamberi croccanti, verdure julienne, guacamole e crêpes

TIRADITO

GAMBERI ROSSI

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

RICCIOLA

con leche de tigre al mango e chalaca di pesca

ATLANTIC COD

con salmorejo, olive taggiasche e pomodori secchi

CRISPY TACOS

GUACAMOLE

e coriandolo

SALMONE

con avocado, alga dolce e semi di sesamo

TONNO ROSSO

con cream cheese al lime e sale affumicato

TARTARE DI FASSONA

con guacamole, pico de gallo e salsa ponzu

ANTICUCHOS

MELANZANE THAI

con shiro miso e semi di sesamo

POLPO

con emulsione di aji verde e salsa anticuchera

AGNELLO

con gel allo yuzu e salsa yakiniku

GYOZA

VERDURE

(4pz)

GAMBERI

(4pz)

ANATRA

(4pz)

TASTING

Verdure, gamberi e anatra (12pz)

CEVICHE

VERDE

Asparagi, fave, piselli, fagiolini, germogli e leche de tigre al limone

PURO

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

CHIFA

Salmone, avocado, arachidi e leche de tigre chifero

ROSEMARY

Calamari, polpo, cozze, battuta di gamberi e leche de tigre al basilico

ESPECIALES

QUINOA GARDEN

con carote baby, fagiolini, germogli e zuccina patisson

LINGUINE ALL'ASTICE

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

SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE

marinato al tè verde e alghe

CAUSA CATALANA

Astice, patate con lime, pomodori, mayo al rocoto e agua de tomate

MAIN

PAK-CHOI

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

TONNO ROSSO

con insalata di finocchi, yuzu e olio di Sichuan

POLPO

alla griglia con salsa chimichurri

PESCATO DEL GIORNO

con causa di patate e lime e insalata di alghe

SOVRACCOSCIA DI POLLO RUSPANTE DISOSSATO

alla griglia con salsa teriyaki

ANGUS STEAK

con shishito pepper e salsa Char Siu (300gr)

WAGYU A5 HOKKAIDO

con salsa yakiniku (100gr)

TOMAHAWK

con salsa chimichurri (1.1Kg)

SIDES

INSALATA DI POMODORI

Camone, cuore di bue e datterino con quinoa tostata e cipolla rossa di Tropea

TAGLIATA DI PESCHE

con miele alla lavanda selvatica, pecorino sardo e menta fresca

INSALATA CROCCANTE

con vinaigrette di sesamo

PANNOCCHIA

alla griglia con burro nocciola e togarashi

PATATE FRITTE

in tripla cottura

DESSERT

SEMIFREDDO

mango e yuzu

da abbinare con

“MeleMele” Moscato di Sardegna, Cantina Dessena

CHEESECAKE

con fragoline di bosco

da abbinare con

“Orodo” Passito bianco, Cantina Mesa

CHURROS

con crema al tiramisù e salsa di cioccolato e caffè

da abbinare con

“Sauternes”, Chateau Piada

FONDENTE AL CIOCCOLATO

con sorbetto al lampone

da abbinare con

“ForteRosso” Passito, Cantina Mesa

ENGLISH MENU

STARTERS

EDAMAME

spicy

GILLARDEAU OYSTERS

with classic leche de tigre, aji limo and coriander (4pz)

BABY SQUID TEMPURA

with spicy mayo

LANGOSTINO MELOSO

Crispy prawns, julienne vegetables, guacamole and crêpes

TIRADITO

RED PRAWNS

with Bloody Mary leche de tigre, celery chalaca and basil

YELLOWTAIL

with mango leche de tigre and peach chalaca

ATLANTIC COD

with salmorejo, taggiasca olives and dry tomatoes

CRISPY TACOS

GUACAMOLE

with coriander

SALMON

with avocado, dulce seaweed and sesame seeds

RED TUNA

with lime cream cheese and smoked salt

FASSONA BEEF TARTARE

with guacamole, pico de gallo and ponzu sauce

ANTICUCHOS

THAI AUBERGINE

with shiro miso and sesame seeds

OCTOPUS

with aji verde emulsion and anticuchera sauce

LAMB

with yuzu gel and yakiniku sauce

GYOZA

VEGGIES

(4pz)

PRAWNS

(4pz)

DUCK

(4pz)

TASTING

Veggies, prawns and duck (12pz)

CEVICHE

GREEN

Asparagus, broad beans, peas, green beans, sprouts and lemon leche de tigre

PURO

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

CHIFA

Salmon, avocado, peanuts and chifero leche de tigre

ROSEMARY

Squids, octopus, mussels, prawns and basil leche de tigre

ESPECIALES

QUINOA GARDEN

with baby carrot, green beans, sprouts and patisson courgettes

LOBSTER LINGUINE

with fresh tomatoes, salicornia, seaweeds, nori seaweed and lime

WILD SOCKEYE SALMON

marinated with green tea and seaweeds

CAUSA CATALANA

Lobster, potatoes with lime, tomatoes, rocoto mayo and agua de tomate

MAIN

PAK-CHOI

with baby carrots and corns, choclo, cancha, roasted almonds and ginger dressing

RED TUNA

with fennel salad, yuzu and Sichuan oil

GRILLED OCTOPUS

with chimichurri sauce

CATCH OF THE DAY

with lime and potatoes causa and seaweed salad

FREE RANGE BONELESS CHICKEN THIGH

with teriyaki sauce

ANGUS STEAK

with shishito pepper and Char Siu sauce (300gr)

HOKKAIDO A5 WAGYU

with yakiniku sauce (100gr)

TOMAHAWK

with chimichurri sauce (1.1Kg)

SIDES

TOMATOES SALAD

Camone, cuore di bue and datterino tomatoes with toasted quinoa and Tropea onions

PEACH TAGLIATA

with wild lavender honey, Sardinian pecorino and fresh mint

CRISPY SALAD

with sesame vinaigrette

GRILLED CORN

with browned butter and togarashi

TRIPLE COOKED FRIES

DESSERT

SEMIFREDDO

mango and yuzu

pair with

“MeleMele” Moscato di Sardegna, Cantina Dessena

CHEESECAKE

with wild strawberries

pair with

“Orodo” Passito bianco, Cantina Mesa

CHURROS

with tiramisù cream and chocolate & coffee sauce

pair with

“Sauternes”, Chateau Piada

DARK CHOCOLATE FONDANT CAKE

with raspberry sorbet

pair with

“ForteRosso” Passito, Cantina Mesa

#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