

MENU

CENA

PACIFICO

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

STARTERS

EDAMAME	piccanti	10
CALAMARETTI	fritti con mayo piccante	12
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE	marinato al tè verde e alghe	18
CRISPY RICE	con anguilla e salsa tare	12
PORK BELLY	con jalapeno ed emulsione di aji verde	12

TIRADITO

(carpaccio)

GAMBERI ROSSI	con leche de tigre al Bloody Mary, chalaca di sedano e basilico	22
RICCIOLA	con leche de tigre al mango e chalaca di pesca	18
ATLANTIC COD	con salmorejo, olive taggiasche e pomodori secchi	20
WAGYU A5 HOKKAIDO	tataki con funghetti shimeji e salsa ponzu	28

CRISPY TACOS

(3pz)

GUACAMOLE	e coriandolo	9
SALMONE	con avocado, alga dulce e semi di sesamo	15
TONNO ROSSO	con cream cheese al bergamotto e sale affumicato	18
ASTICE	con pomodori secchi, lattuga di mare e uova di trota	24
TARTARE DI FASSONA	con guacamole, pico de gallo e salsa ponzu	15

ANTICUCHOS

(spiedini)

MELANZANE THAI	con shiro miso e semi di sesamo	10
POLPO	con emulsione di aji verde e salsa anticuchera	14
AGNELLO	con gel allo yuzu e salsa yakiniku	14

CEVICHE

VERDE	con asparagi, fave, piselli, fagiolini, germogli e leche de tigre al limone	16
PURO	ricciola, cancha, choclo, purea di camote e leche de tigre classico	28
CHIFA	salmone, avocado, arachidi e leche de tigre chifero	25
CRIOLLO	calamari, polpo, cozze, battuta di gamberi e leche de tigre al rocoto	26

GYOZA

(ravioli alla piastra 4pz)

VERDURE		12
GAMBERI		12
POLLO		12
ANATRA		12
MAIALE		12
TASTING	mix con 5 tipologie	15

ESPECIALES

LANGOSTINO MELOSO	gamberi croccanti, verdure julienne, guacamole e crêpes	18
GNOCCHETTI DI CAUSA	con triglie, pomodori datterino e aji amarillo	24
CAUSA CATALANA	astice, patate con lime, pomodori, mayo al rocoto e agua de tomate	38
LOMO A LO POBRE	filetto di manzo, patate, uova di quaglia e salsa lomo	30

MAIN

PAK-CHOI	con carote e mais baby, choclo, cancha, mandorle tostate e dressing allo zenzero	18
QUINOA GARDEN	con carote baby, fagiolini, germogli e zuccina patisson	16
CARPACCIO DI TONNO ROSSO	con insalata di finocchi, yuzu e olio di Sichuan	30
POLPO	alla griglia con purea di edamame, pomodorini e salsa chimichurri	24
SPIGOLA TAMALES	marinata al kimchi con cavolo cinese e salsa di ricci di mare	32
SOVRACCOSCIA DI POLLO RUSPANTE	alla griglia con insalata criolla e salsa rostizada	22
RIB EYE	con shishito pepper e salsa Char Siu (300gr)	38
WAGYU A5 HOKKAIDO	con salsa yakiniku (100gr)	60
TOMAHAWK	con salsa chimichurri (1.1Kg)	105

SIDES

KIMCHI FRIED RICE	con erbe cantonesi e choclo	8
PAK-CHOI	carote e mais baby, choclo, cancha, mandorle tostate e dressing allo zenzero	8
INSALATA CROCCANTE	con vinaigrette di sesamo	9
PIMIENTOS DEL PADRÒN	e togarashi	7
PATATE FRITTE	in tripla cottura	7

DESSERT

SEMIFREDDO	mango e yuzu	9
TACO SICILIANO	con ricotta, cioccolato e kumquat candito	12
CHEESECAKE	con fragole e rabarbaro	9
CHURROS	al caffè con crema al tiramisù	10
FONDATE AL CIOCCOLATO	con sorbetto al lampone	12

DINNER

MENU

PACIFICO

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

STARTERS

SPICY EDAMAME		10
BABY SQUID TEMPURA	with spicy mayo	12
WILD SOCKEYE SALMON	marinated with green tea and seaweeds	18
EEL ON CRISPY RICE	with tare sauce	12
CRISPY PORK BELLY	with jalapeño and aji verde emulsion	12

TIRADITO

(carpaccio)

RED PRAWNS	with Bloody Mary leche de tigre, celery chalaca and basil	22
RICCIOLA	with mango leche de tigre and peach chalaca	18
ATLANTIC COD	with salmorejo, taggiasca olives and dry tomatoes	20
HOKKAIDO A5 WAGYU	tataki with shimeji mushrooms and ponzu sauce	28

CRISPY TACOS

(3pcs)

GUACAMOLE	with coriander	9
SALMON	with avocado, dulce seaweed and sesame seeds	15
RED TUNA	with bergamot citrus cream cheese and smoked salt	18
LOBSTER	with dry tomatoes, sea lettuce and trout roe	24
FASSONA BEEF TARTARE	with guacamole, pico de gallo and ponzu sauce	15

ANTICUCHOS

(skewers)

THAI AUBERGINE	with shiro miso and sesame seeds	10
OCTOPUS	with aji verde emulsion and anticuchera sauce	14
LAMB	with yuzu gel and yakiniku sauce	14

CEVICHE

GREEN	asparagus, broad beans, peas, green beans, sprouts and lemon leche de tigre	16
PURO	yellowtail, cancha, choclo, camote puree and classic leche de tigre	28
CHIFA	salmon, avocado, peanuts and chifera leche de tigre	25
CRIOLLO	calamari, octopus, mussels, prawns tartare and rocoto leche de tigre	26

GYOZA

(4pcs)

MIXED VEGETABLES		12
PRAWN		12
CHICKEN		12
DUCK		12
PORK		12
TASTING	mixed flavors	15

ESPECIALES

LANGOSTINO MELOSO	crispy prawns, julienne vegetables, guacamole and crêpes	18
CAUSA GNOCCHETTI	with red mullet, datterino tomatoes and aji amarillo	24
CAUSA CATALANA	lobster, mashed potatoes with lime, tomatoes, rocoto mayo and agua de tomate	38
LOMO A LO POBRE	beef tenderloin, potatoes, quail egg, fried banana, red onion, cherry tomatoes and lomo sauce	30

MAIN

PAK-CHOI	with baby carrots and corn, choclo, cancha, toasted almonds and ginger dressing	18
QUINOA GARDEN	baby carrots, green beans, sprouts and patisson-courgette	16
RED TUNA CARPACCIO	with fennel salad, yuzu and Sichuan oil	30
OCTOPUS	with edamame puree, tomatoes and chimichurri	24
SEABASS TAMALES	kimchi marinated with chinese cabbage and sea urchins sauce	32
FREE RANGE BONELESS CHICKEN THIGH	with criolla salad and rostizada sauce	22
RIB EYE	with shishito pepper and Char Siu sauce (300gr)	38
A5 WAGYU HOKKAIDO	with yakiniku sauce (100gr)	60
TOMAHAWK	with chimichurri sauce (1.1Kg)	105

SIDES

KIMCHI FRIED RICE	with cantonese herbs and choclo	8
PAK-CHOI	with baby carrots and corn, choclo, cancha, toasted almonds and ginger dressing	8
CRISPY SALAD	with sesame vinaigrette	9
PIMIENTOS DEL PADRÒN	and togarashi	7
TRIPLE COOKED FRIES		7

DESSERT

MANGO AND YUZU	semifreddo	9
SICILIAN TACO	with ricotta, chocolate and candied kumquat	12
CHEESECAKE	with strawberries and rhubarb	9
COFFEE CHURROS	with mascarpone cream	10
DARK CHOCOLATE FONDANT CAKE	with raspberry sorbet	12

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