

MENU

CENA

PACIFICO

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

STARTERS

EDAMAME	piccanti
CALAMARETTI	fritti con mayo piccante
SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE	marinato al tè verde e alghe
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 al mango e chalaca di pesca
ATLANTIC COD	con salmorejo, olive taggiasche e pomodori secchi
WAGYU A5 HOKKAIDO	con funghetti shimeji e salsa ponzu

CRISPY TACOS

(3pz)

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

ANTICUCHOS

(spiedini)

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

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

CRIOLLO

calamari, polpo, cozze, battuta di gamberi e leche de tigre al rocoto

GYOZA

(ravioli alla piastra 4pz)

VERDURE

GAMBERI

POLLO

ANATRA

MAIALE

TASTING

mix con 5 tipologie

ESPECIALES

LANGOSTINO MELOSO

gamberi croccanti, verdure julienne, guacamole e crêpes

CAUSA CATALANA

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

LOMO A LO POBRE

filetto di manzo, patate, uova di quaglia e salsa lomo

MAIN

PAK-CHOI

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

QUINOA GARDEN

con carote baby, fagiolini, germogli e zuccina patisson

CARPACCIO DI TONNO ROSSO

con insalata di finocchi, yuzu e olio di Sichuan

POLPO

alla griglia con purea di edamame, pomodorini e salsa chimichurri

SOVRACOSCIA DI POLLO RUSPANTE

alla griglia con insalata criolla e salsa rostizada

ANGUS STEAK

con shishito pepper e salsa Char Siu (300gr)

TOMAHAWK

con salsa chimichurri (1.1Kg)

SIDES

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

DESSERT

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

DINNER

MENU

PACIFICO

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

STARTERS

EDAMAME	spicy
BABY SQUID TEMPURA	with spicy mayo
WILD SOCKEYE SALMON	marinated with green tea and seaweeds
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 mango leche de tigre and peach chalaca
ATLANTIC COD	with salmorejo, taggiasca olives and dry tomatoes
HOKKAIDO A5 WAGYU	with shimeji mushrooms and ponzu sauce

CRISPY TACOS

(3pcs)

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

ANTICUCHOS

(skewers)

THAI AUBERGINE

with shiro miso and sesame seeds

OCTOPUS

with aji verde emulsion and anticuchera sauce

LAMB

with yuzu gel and yakiniku sauce

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 chifera leche de tigre

CRIOLLO

calamari, octopus, mussels, prawns tartare and rocoto
leche de tigre

GYOZA

(4pcs)

VEGETABLES

PRAWN

CHICKEN

DUCK

PORK

TASTING

mixed flavors (5pcs)

ESPECIALES

LANGOSTINO MELOSO

crispy prawns, julienne vegetables, guacamole and crêpes

CAUSA CATALANA

lobster, mashed potatoes with lime, tomatoes, rocoto mayo and agua de tomate

LOMO A LO POBRE

beef tenderloin, potatoes, quail egg, fried banana, red onion, cherry tomatoes and lomo sauce

MAIN

PAK-CHOI

with baby carrots and corn, choclo, cancha, toasted almonds and ginger dressing

QUINOA GARDEN

baby carrots, green beans, sprouts and patisson-courgette

RED TUNA CARPACCIO

with fennel salad, yuzu and Sichuan oil

OCTOPUS

with edamame puree, tomatoes and chimichurri

FREE RANGE BONELESS CHICKEN THIGH

with criolla salad and rostizada sauce

ANGUS STEAK

with shishito pepper and Char Siu sauce (300gr)

TOMAHAWK

with chimichurri sauce (1.1Kg)

SIDES

KIMCHI FRIED RICE

with cantonese herbs and choclo

PAK-CHOI

with baby carrots and corn, choclo, cancha, toasted almonds and ginger dressing

CRISPY SALAD

with sesame vinaigrette

PIMIENTOS DEL PADRÒN

and togarashi

TRIPLE COOKED FRIES

DESSERT

MANGO AND YUZU

semifreddo

SICILIAN TACO

with ricotta, chocolate and candied kumquat

CHEESECAKE

with strawberries and rhubarb

COFFEE CHURROS

with mascarpone cream

DARK CHOCOLATE FONDANT CAKE

with raspberry sorbet

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