

MENU

CENA

***PACIFICO***

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

## STARTERS

**Edamame piccanti 8**  
soia e Sriracha

**Pommes soufflés 10**  
funghi e tartufo nero

**Calamari ricci 12**  
fritti e maionese al rocoto

**Kabayaki crispy rice 13**  
anguilla glassata in salsa tare

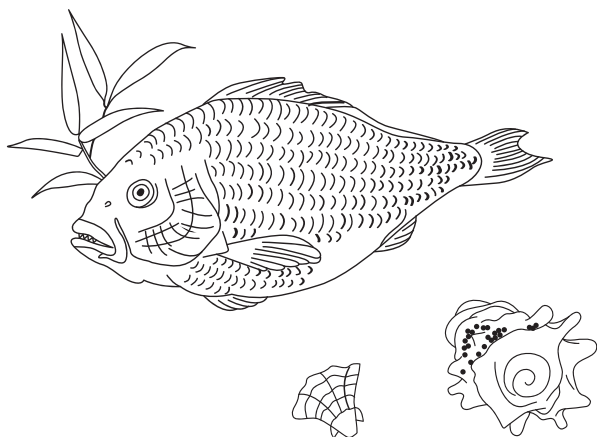
**Spillo killer 15**  
calamaretti spillo, taccole e rocoto

**Pork belly bites 12**  
jalapeno ed emulsione di aji verde

## DUMPLINGS (3pz)

**Smoky gyoza 10**  
melanzana affumicata, crema di cipolla  
caramellata e pickles di jalapeno

**Dim-sum di gambero 12**  
pancia di maiale e brodo di shiitake



Tutti i prezzi sono in Euro (€) Iva inclusa  
Coperto 5 Euro (€)

# CEVICHE BAR

## CEVICHE

**Degustazione 40**  
selezione di ceviche Puro,  
Chifa e Criollo

**Puro 28**  
ricciola, cancha, choclo,  
purea di camote

**Chifa 25**  
salmone, avocado e arachidi

**Criollo 26**  
calamari, polpo, cozze,  
gambero viola

## TIRADITO

**Ricciola 20**  
leche de tigre al mango  
e chalaca di mango

**Gamberi Viola 22**  
leche de tigre al Bloody Mary

**Tonno Rosso 24**  
yuzu e olio di Sichuan

**Wagyu A5 Hokkaido 28**  
funghetti shimeji e salsa ponzu

## TACO (3pz)

**Guacamole 10**  
coriandolo

**Salmone 15**  
avocado, alga dolce e semi di sesamo

**Tonno Rosso 16**  
cream cheese agrumato e sale affumicato

**Fassona 15**  
guacamole, pico de gallo e salsa ponzu

---

## ANTICUCHOS

---

### Choclo 12

quinoa e mais bianco dolce tostato

### Polpo 15

emulsione di aji verde e salsa anticuchera

### Agnello 14

gel allo yuzu e salsa yakiniku

---

---

## CLÁSICOS

---

### Langostino Meloso 19

gamberi croccanti, guacamole e zest di bergamotto

### Causa Catalana 36

astice, patate con lime, pomodori confit e agua de tomate

### Lomito Miraflores 30

filetto di manzo, patate pavè, salsa lomo e fiocchi di tuorlo

---

## PARRILLA

### Polpo 24

salsa di peperone grigliato e rocoto, erbette e condimento andino

### Baccalà 28

jus di vongole e yuzu, pane tostato e jalapeno

### Capesante 38

con dashi di Serrano e soba affumicato

### Pollo ruspante 22

insalata criolla, salsa rostizada e pesto di cardi

### Rib eye 38

salsa Charsiu piccante e giardiniera peruviana

### Wagyu A5 Hokkaido 60

funghi pleur, shimeji, enoki, yuzu e mostarda di pere nashi

## SIDES

### Insalata croccante 9

pomodori, gelatina di verdure, fiori eduli e condimento andino

### Patate Fritte 9

maionese al rocoto

### Motte 9

pannocchia alla brace e togarashi

### Wok chaufa 9

riso saltato, verdure e omelette

## STARTERS

**Spicy edamame 8**  
soy and Sriracha

**Pommes soufflés 10**  
mushrooms and black truffle

**Curly calamari 12**  
fried and rocoto mayo

**Kabayaki crispy rice 13**  
caramelized eel in tare sauce

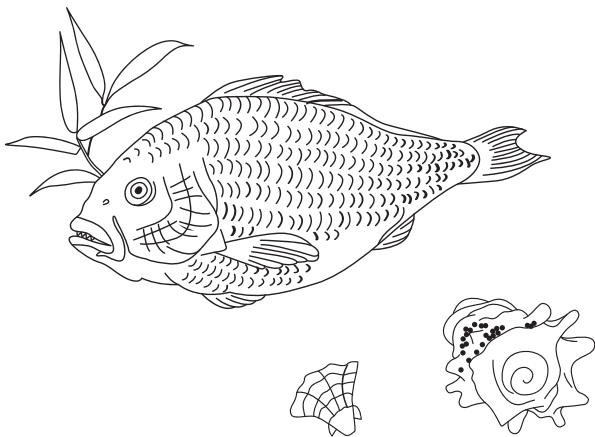
**Spillo killer 15**  
baby squids, jackdaws and rocoto

**Pork belly bites 12**  
jalapeno and green aji emulsion

## DUMPLINGS (3pz)

**Smoky gyoza 10**  
smoked aubergine, caramelized onion  
cream and jalapeno pickels

**Prawn dim-sum 12**  
pork belly and shiitake broth



Prices are in Euro (€), VAT included  
Cover charge 5 Euro (€)

# CEVICHE BAR

## CEVICHE

**Tasting 40**  
selection of ceviche Puro,  
Chifa e Criollo

**Puro 28**  
yellowtail, cancha, choclo,  
camote puree

**Chifa 25**  
salmon, avocado and peanuts

**Criollo 26**  
calamari, octopus, mussels,  
purple prawns

## TIRADITO

**Yellowtail 20**  
mango leche de tigre  
and mango chalaca

**Purple Prawns 22**  
Bloody Mary leche de tigre

**Red Tuna 24**  
yuzu and Sichuan oil

**Wagyu A5 Hokkaido 28**  
shimeji mushrooms and ponzu sauce

## TACO (3pz)

**Guacamole 10**  
coriander

**Salmon 15**  
avocado, seaweed dulce and sesame seeds

**Red Tuna 16**  
citrus cream cheese and smoked salt

**Fassona 15**  
guacamole, pico de gallo and ponzu sauce

---

## ANTICUCHOS

---

### Choclo 12

quinoa and sweet toasted white corn

### Octopus 15

green aji emulsion and anticuchera sauce

### Lamb 14

yuzu gel and yakiniku sauce

---

---

## CLÁSICOS

---

### Langostino Meloso 19

crispy prawns, guacamole and bergamot zest

### Causa Catalana 36

lobster, potatoes with lime, confit tomatoes and agua de tomate

### Lomito Miraflores 30

beef tenderloin, pavè potatoes, lomo sauce and yolk flakes

---

## PARRILLA

### Octopus 24

grilled peppers and rocoto sauce, herbs and Andean seasoning

### Cod 28

clams and yuzu jus, roasted bread and jalapeno

### Scallops 38

with Serrano dashi and smoked soba

### Free range chicken 22

criolla salad, rostizada sauce and cardoon pesto

### Rib eye 38

Charsiu spicy sauce and peruvian giardiniera

### Wagyu A5 Hokkaido 60

pleur, shimeji and enoki mushrooms, yuzu and Nashi pears mustard

## SIDES

### Crispy salad 9

tomatoes, vegetable jelly, edible flowers and Andean seasoning

### Fried potatoes 9

rocoto mayo

### Motte 9

grilled cob and togarashi

### Wok chaufa 9

sautéed rice, vegetables and omelette

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