

MENU

CENA

***PACIFICO***

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

## STARTERS

EDAMAME	piccanti	8
CALAMARI RICCI	fritti con mayo piccante	12
PORK BELLY	jalapeno ed emulsione di aji verde	12

## TIRADITO

(carpaccio)

GAMBERI ROSSI	leche de tigre al Bloody Mary, chalaca di sedano e basilico	22
RICCIOLA	leche de tigre al mango e chalaca di pesca	20
TONNO ROSSO	yuzu e olio di Sichuan	24
WAGYU A5 HOKKAIDO	funghetti shimeji e salsa ponzu	28

## CRISPY TACOS

(3pz)

GUACAMOLE	coriandolo	9
SALMONE	avocado, alga dulce e semi di sesamo	12
TONNO ROSSO	cream cheese al bergamotto e sale affumicato	18
TARTARE DI FASSONA	guacamole, pico de gallo e salsa ponzu	15

## ANTICUCHOS

(spiedini)

CHOCLO	quinoa e mais bianco dolce toastato	12
POLPO	emulsione di aji verde e salsa anticuchera	14
AGNELLO	gel allo yuzu e salsa yakiniku	12

## CEVICHE

PURO	ricciola, cancha, choclo, purea di camote e leche de tigre classico	26
CHIFA	salmone, avocado e arachidi	25
CRIOLLO	calamari, polpo, cozze, battuta di gamberi e leche de tigre al rocoto	24

## GYOZA

(ravioli alla piastra 4pz)

VERDURE		12
GAMBERI		12
POLLO		12
ANATRA		12
MAIALE		12
TASTING	mix con 5 tipologie	16

## ESPECIALES

LANGOSTINO MELOSO	gamberi croccanti, guacamole e zest di bergamotto	19
CAUSA CATALANA	astice, patate con lime, pomodori, mayo al rocoto e agua de tomate	42
LOMITO MIRAFLORES	filetto di manzo, patate pavè, salsa lomo e uova di quaglia	30

## MAIN

POLPORONE	salsa di peperone grigliato e rocoto, erbe e condimento andino	24
SOVRACOSCIA DI POLLO RUSPANTE	alla griglia con insalata criolla e salsa rostizada	22
ANGUS STEAK	shishito pepper e salsa Char Siu (300gr)	35
TOMAHAWK	salsa chimichurri (1.1Kg)	105

## SIDES

<b>INSALATA CROCCANTE</b>	pomodori, gelatina di verdure e condimento andino	9
<b>WOK CHAUFA</b>	riso saltato, verdure e omelette	9
<b>PIMIENTOS DEL PADRÒN</b>	togarashi	9
<b>PATATE FRITTE</b>	in tripla cottura e maionese al rocoto	9
<b>MOTTE</b>	pannocchia alla brace e togarashi	9

## DESSERT

<b>SEMIFREDDO</b>	mango e yuzu	9
<b>TACO SICILIANO</b>	ricotta, cioccolato e kumquat candito	12
<b>CHEESECAKE</b>	fragole e rabarbaro	9
<b>CHURROS</b>	dolce de leche	9
<b>FONDATE AL CIOCCOLATO</b>	sorbetto al lampone	12

DINNER

MENU

***PACIFICO***

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

## STARTERS

EDAMAME	spicy	8
CURLY CALAMARI	fried and rocoto mayo	12
CRISPY PORK BELLY	jalapeño and aji verde emulsion	12

## TIRADITO

(carpaccio)

RED PRAWNS	Bloody Mary leche de tigre, celery chalaca and basil	22
YELLOWTAIL	mango leche de tigre and peach chalaca	18
RED TUNA	yuzu and Sichuan oil	24
HOKKAIDO A5 WAGYU	shimeji mushrooms and ponzu sauce	28

## CRISPY TACOS

(3pcs)

GUACAMOLE	coriander	9
SALMON	avocado, dulce seaweed and sesame seeds	12
RED TUNA	bergamot citrus cream cheese and smoked salt	18
FASSONA BEEF TARTARE	guacamole, pico de gallo and ponzu sauce	15

## ANTICUCHOS

(skewers)

CHOCLO	quinoa and sweet toasted white mais	12
OCTOPUS	aji verde emulsion and anticuchera sauce	14
LAMB	yuzu gel and yakiniku sauce	12

## CEVICHE

PURO	yellowtail, cancha, choclo, camote puree and classic leche de tigre	26
CHIFA	salmon, avocado, peanuts and chifera leche de tigre	22
CRIOLLO	calamari, octopus, mussels, prawns tartare and rocoto leche de tigre	24

## GYOZA

(4pcs)

VEGETABLES		12
PRAWN		12
CHICKEN		12
DUCK		12
PORK		12
TASTING	mixed flavors (5pcs)	16



## ESPECIALES

<b>LANGOSTINO MELOSO</b>	crispy prawns, guacamole and bergamot zest	<b>19</b>
<b>CAUSA CATALANA</b>	lobster, mashed potatoes with lime, tomatoes, rocoto mayo and agua de tomate	<b>42</b>
<b>LOMITO MIRAFLORES</b>	beef tenderloin, pavè potatoes, lomo sauce and quail egg	<b>30</b>

## MAIN

<b>OCTOPUS</b>	grilled peppers and rocoto sauce, herbs and Andean seasoning	<b>24</b>
<b>FREE RANGE BONELESS CHICKEN THIGH</b>	criolla salad and rostizada sauce	<b>22</b>
<b>ANGUS STEAK</b>	shishito pepper and Char Siu sauce (300gr)	<b>35</b>
<b>TOMAHAWK</b>	chimichurri sauce (1.1Kg)	<b>105</b>

## SIDES

CRISPY SALAD	tomatoes, vegetables jelly and andean seasoning	9
WOK CHAUFA	fried rice, vegetables and omelette	9
PIMIENTOS DEL PADRÒN	togarashi	9
TRIPLE COOKED FRIES	rocoto mayo	9
MOTTE	grilled cob and togarashi	9

## DESSERT

MANGO AND YUZU	semifreddo	9
SICILIAN TACO	ricotta, chocolate and candied kumquat	12
CHEESECAKE	strawberries and rhubarb	9
CHURROS TRADICIONAL	dulche de leche	9
DARK CHOCOLATE FONDANT CAKE	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