

MENU

CENA

***PACIFICO***

MILANO

ROMA

PORTO CERVO

## STARTERS

**Edamame piccanti 8**  
soia e Sriracha

**Pommes soufflés 10**  
maionese verde e aji amarillo

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

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

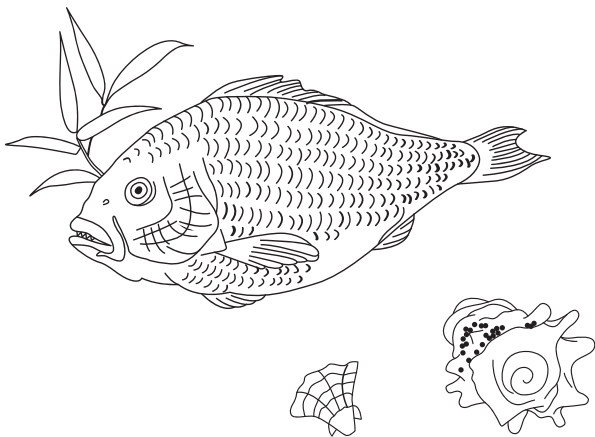
**Spillo killer 15**  
calamaretti spillo, taccole e rocoto

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

## DUMPLINGS (3pz)

**Smoky gyoza 12**  
melanzana affumicata, crema di cipolla  
caramellata e pickles di jalapeño

**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 26**  
uovo di quaglia, tartufo nero,  
mandorle e olio al basilico thai

## 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  
con aioli di aglio nero

### 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 34

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

### Lomito Miraflores 30

filetto di manzo, patate pavé,  
platano fritto e salsa lomo

---

---

## PARRILLA

### Polpo 24

salsa di peperone grigliato e rocoto,  
erbette e condimento andino

### Bacalao Anticuchero 26

pimientto verde e salsa di camote  
e yuzu

### Calamaro 26

salsa agrodolce, crema di tuorlo,  
crumble di olive taggiasche e sudachi

### Pollo ruspante 24

insalata criolla, salsa rostizada  
e pesto di cardi

### Rib eye 38

salsa Charsiu piccante e giardiniera  
peruviana

### Wagyu A5 Hokkaido 65

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

---

## SIDES

### Insalata croccante 9

pomodori, gelatina di verdure  
e condimento andino

### Patate Fritte 9

maionese al rocoto

### Motte 9

pannocchia alla brace e togarashi

### Wok chaufa 9

riso saltato, verdure e omelette

DINNER

MENU

PACIFICO

MILANO

## STARTERS

**Spicy edamame 8**  
soy and Sriracha

**Pommes soufflés 10**  
green mayo and aji amarillo

**Curly calamari 12**  
fried and rocoto mayo

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

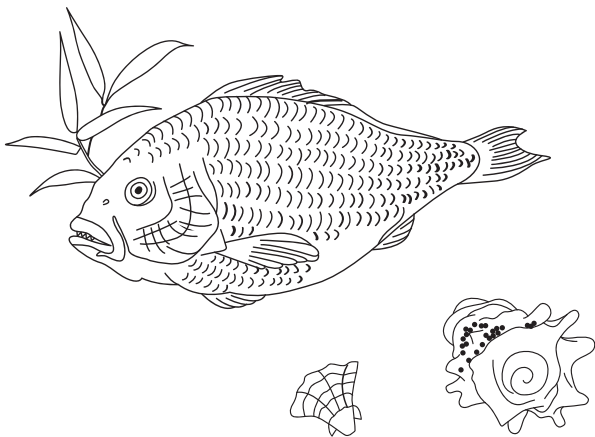
**Spillo killer 15**  
baby squids, jackdaws and rocoto

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

## DUMPLINGS (3pz)

**Smoky gyoza 12**  
smoked aubergine, caramelized onion cream and jalapeño 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 26**  
quail egg, black truffle, almonds  
and thai basil oil

## 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  
with black garlic aioli

### 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 34

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

### Lomito Miraflores 30

beef tenderloin, pavè potatoes,  
fried plantain and lomo sauce

---

## PARRILLA

### Octopus 24

grilled peppers and rocoto sauce,  
herbs and Andean seasoning

### Bacalao Anticuchero 26

green pimiento, camote and yuzu sauce

### Squid 26

sweet-and-sour sauce, yolk cream,  
taggiasca olives crumble and sudachi

### Free range chicken 24

criolla salad, rostizada sauce  
and cardoon pesto

### Rib eye 38

Charsiu spicy sauce and peruvian  
giardiniera

### Wagyu A5 Hokkaido 65

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

## SIDES

### Crispy salad 9

tomatoes, vegetable jelly  
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