

TAPAS

Edamame piccanti soia e Sriracha <i>spicy edamame</i>	6
Bombones pollo, aji amarillo, olive botija <i>chicken, aji amarillo, botija olives</i>	10
Kabayaki crispy rice anguilla glassata in salsa tare <i>caramelized eel in tare sauce</i>	12
Anticuchos di agnello spiedini, gel allo yuzu, salsa yakiniku <i>lamb skewer, yuzu gel, yakiniku sauce</i>	12
Homemade pizza senza lievito, sachatomate, mozzarella, bellota <i>no yeast, sachatomate, mozzarella, bellota</i>	8

ENTRADAS

Tartare di tonno rosso dressing amazonico e chips di platano <i>red tuna tartare, amazonico dressing, platano chips</i>	18
Tiradito di ricciola leche de tigre al mango e chalaca di mango <i>amberjack, mango leche de tigre and chalaca</i>	20
Langostino Meloso gamberi croccanti, guacamole, crepes <i>crispy prawn, guacamole, crepes</i>	16
Spillo killer calamaretti spillo, taccole e rocoto <i>baby squids, snow peas and rocoto</i>	15
Gyoza (4pz) gamberi / <i>prawn</i> 12 maiale / <i>pork</i> 10	10/12
Calamari e gamberi fritti maionese al rocoto e lime <i>fried calamari and prawn with rocoto mayo</i>	16

Prices are in Euro (€), VAT included
Cover charge 4 Euro (€)

CEVICHE BAR

CEVICHE

Degustazione 28

selezione di ceviche Puro, Chifa, Criollo
selection of ceviche Puro, Chifa, Criollo

Puro 24

ricciola, cancha, choclo, purea di camote
amberjack, cancha, choclo, camote puree

Chifa 18

salmone, avocado e arachidi
salmon, avocado and peanuts

Criollo 22

calamari, polpo, cozze, gambero viola
calamari, octopus, mussels, purple prawn

TACO

(3pz)

Guacamole 10

coriandolo
coriander

Salmone 12

avocado, alga dulce e semi di sesamo
salmon, avocado, dulce seaweed, sesame seeds

Fassona 14

guacamole, pico de gallo e salsa ponzu
beef tartare, guacamole, pico de gallo

Carnitas 12

manzo brasato, salsa pachamanca
braised beef, pachamanca sauce

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

PRINCIPALES

Gnocchi 12

salsa di sachatomate, stracciatella, capperi fritti
sachatomate sauce, stracciatella, fried capers

Linguine all'astice 32

datterino giallo, aji limo, jalapeño e lime
lobster, yellow cherry tomatoes, aji limo, jalapeño and lime

Ravioli del plin 13

salsa lomo, chips di olluco, salvia
lomo sauce, olluco chips, sage

Polpo 26

salsa di peperone grigliato e rocoto, erbe e condimento andino
octopus, grilled red bell peppers and rocoto sauce, herbs and andean seasoning

Calamaro 24

salsa Rosemary con huacatay, cipollotto e limone
calamaro, Rosemary sauce with huacatay, chives and lemon

Tonno Rosso 32

insalata di finocchi, dressing allo yuzu e olio al basilico
red tuna with fennel salad, yuzu dressing and basil olive oil

Causa Catalana 34

astice, patate con lime, pomodori e acqua di tomate
lobster, potatoes with lime, tomatoes and agua de tomate

Pollo ruspante 24

disossato con insalata criolla, salsa rostizada e chimichurri
boneless free range chicken, criolla salad, rostizada sauce and chimichurri

Lomito 28

filetto di manzo, patate, platano fritto, uovo di quaglia e salsa lomo
beef tenderloin, potatoes, fried plantain, quail egg and lomo sauce

Short Ribs 29

salsa yakiniku e chalaca di sachatomate
yakiniku sauce and sachatomate chalaca

SIDES

Pak Choi

mandorle, arachidi, taccole e salsa rostizada
almonds, peanuts, jackdaws and rostizada sauce

7

Motte

pannocchia alla brace e togarashi
grilled cob and togarashi

7

Patate Fritte

in tripla cottura con maionese al rocoto
triple-cooked fried potatoes, rocoto mayo

6

Wok chaufa

riso saltato, verdure e omelette
stir-fried rice, vegetables and omelette

6