

TAPAS

Edamame piccanti 6
soia e Sriracha
spicy edamame

Acciughe fritte 10
fichi, bottarga, salsa tartara
fried anchovy, figs, bottarga, tartara sauce

Kabayaki crispy rice 12
anguilla glassata in salsa tare
caramelized eel in tare sauce

Anticuchos di agnello 12
spiedini, gel allo yuzu, salsa yakiniku
lamb skewer, yuzu gel, yakiniku sauce

Homemade pizzetta 8
senza lievito, sachatomate, mozzarella, bellota
no yeast, sachatomate, mozzarella, bellota

ENTRADAS

Tartare di tonno rosso 18
dressing amazonico e chips di platano
red tuna tartare, amazonico dressing, platano chips

Tiradito di ricciola (carpaccio) 20
leche de tigre classico, fichi e sale di cancha
amberjack, classico leche de tigre, cancha salt

Langostino Meloso 16
gamberi croccanti, guacamole, crepes
crispy prawns, guacamole, crepes

Tiradito di astice (carpaccio) 28
leche de tigre al Bloody Mary, chalaca di sedano e pomodorini
lobster, Bloody Mary leche de tigre, celery and cherry tomatoes chalaca

Gyoza (4pz) 9/10/12
gamberi / *prawns* 12
maiale / *pork* 10
verdure / *vegetables* 9

Calamari e gamberi fritti 16
maionese al rocoto e lime
fried calamari and prawns with rocoto mayo

CEVICHE BAR

CEVICHE

Degustazione 30

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

Puro 24

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

Chifa 18

salmone, avocado e arachidi
salmon, avocado and peanuts

Rosemary 22

calamari, polpo, gambero viola, zucchine trombetta, datterino, basilico
calamari, octopus, purple prawns, trombetta zucchini, cherry tomatoes, basil

TACO

(3pz)

Guacamole 10

coriandolo
coriander

Salmone 12

avocado, alga dolce 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

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

PRINCIPALES

Melanzana 10

salsa panca, finocchi e yuzu ponzu
aubergine with panca sauce, fennel and yuzu ponzu

Gnocchi 12

salsa di sachatome, stracciatella e capperi fritti
sachatomate sauce, stracciatella and fried capers

Linguine all'astice 32

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

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

Orata 450gr 32

intera alla griglia con salsa verde
whole grilled sea bream with green sauce

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

Rib Eye 350gr 36

manzo USA PRIME, shishito pepper e chimichurri
beef USA PRIME, shishito pepper and chimichurri

SIDES

Pomodoro camone

olio al basilico e semi di zucca
camone tomatoes, basil oil, pumpkin seeds

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

Tagliata di pesche

miele, pecorino sardo e menta fresca
peaches, honey, sardinian pecorino, fresh mint

8