

CRUDI

- Ostriche Special Gillardeau N.2** ⁽¹⁴⁾ (1pz) **10**
Bretagne, France
- Ostriche Special Isigny N.2** ⁽¹⁴⁾ (1pz) **6**
Normandie, France
- Ostriche Ostra Regal N.3** ⁽¹⁴⁾ (1pz) **8**
County Wexford, Ireland
- Gamberi rossi locali di 1^** ⁽²⁾ (1pz) **8**
Local red prawns 1^
- Scampi locali di 1^** ⁽²⁾ (1pz) **14**
Local langoustine 1^

ENTRADAS

- Edamame piccanti** ⁽⁶⁾ **7**
*soia e Sriracha
spicy edamame*
- Pizzetta** ⁽¹⁾ (7) **8**
*senza lievito, pomodori locali, mozzarella
no yeast, local tomatoes, mozzarella*
- Tartare di tonno rosso** ⁽³⁾ (4) (7) (11) **18**
*dressing amazonico e chips di platano
red tuna tartare, amazonico dressing, platano chips*
- Tiradito di astice** ⁽²⁾ (4) (9) (11) **32**
*leche de tigre Bloody Mary, chalaca sedano e pomodori
lobster, Bloody Mary leche de tigre, celery & tomatoes chalaca*
- Tiradito di ricciola** ⁽⁴⁾ (11) **20**
*leche de tigre, melone e sale di cancha
amberjack, leche de tigre, melon and cancha salt*
- Anticuchos** ⁽¹²⁾ (spiedini 3pz) **12/15**
*agnello, gel allo yuzu / lamb, yuzu gel 15
melanzane, shiro miso / aubergine, shiro miso 12*
- Calamari e gamberi fritti** ⁽²⁾ (3) (14) **16**
*maionese al rocoto e lime
fried calamari and prawns with rocoto mayo*
- Gyoza** ⁽¹⁾ (2) (3) (6) (7) (10) (14) (4pz) **10/14**
*gamberi / prawns 14
maiale / pork 12
verdure / vegetables 10*

CEVICHE

- Puro** ⁽⁴⁾ (7) (9) **28**
*ricciola, cancha, choclo, purea di camote
amberjack, cancha, choclo, camote puree*
- Chifa** ⁽⁴⁾ (5) (7) (9) (11) **25**
*salmone, avocado e arachidi
salmon, avocado and peanuts*
- Rosemary** ⁽²⁾ (4) (7) (9) (14) **26**
*calamari, polpo, gambero rosso, zucchine trombetta,
datterino, basilico
calamari, octopus, red prawns, trombetta zucchini,
datterino tomatoes, basil*

TACO

- (3pz)
- Guacamole** ⁽⁴⁾ (7) (9) **12**
*coriandolo
coriander*
- Salmone** ⁽⁴⁾ (7) (11) **15**
*avocado, alga dolce e semi di sesamo
salmon, avocado, dulce seaweed, sesame seeds*
- Tonno rosso** ⁽⁴⁾ (7) (9) **18**
*cream cheese allo yuzu, olio Sichuan
redu tuna, yuzu cream cheese, Sichuan oil*
- Fassona** ⁽⁶⁾ (7) (9) **15**
*guacamole, pico de gallo e salsa ponzu
beef tartare, guacamole, pico de gallo*

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

ESPECIALES

- Melanzana** ⁽⁶⁾ (9) **16**
*salsa panca, finocchi e yuzu ponzu
aubergine, panca sauce, fennel and yuzu ponzu*
- Pak Choi** ⁽⁸⁾ **14**
*carote baby, mandorle tostate e dressing di zenzero
baby carrots, roasted almonds and ginger dressing*
- Langostino Meloso** ⁽¹⁾ (2) (3) (3pz) **19**
*gamberi croccanti, guacamole, crepes
crispy prawns, guacamole, crepes*
- Linguine all'astice** ⁽¹⁾ (2) **35**
*datterino giallo, aji limo, jalapeño e lime
lobster, yellow cherry tomatoes, aji limo, jalapeño, lime*

GRILL

Carne

- Pollo ruspante** **25**
*disossato con insalata criolla e salsa rostizada
boneless free range chicken, criolla salad, rostizada sauce*
- Filetto 220 gr** **33**
Black Angus 100% tenderloin, US Prime - Creekstone Farms
- Controfiletto 300 gr** **38**
Black Angus 100% sirloin, US Prime - Creekstone Farms

Pesce

- Polpo** ⁽¹⁴⁾ **27**
*salsa di peperone grigliato e rocoto, condimento andino
octopus, grilled red bell peppers and rocoto sauce, herbs and
andean seasoning*
- Calamaro** ⁽¹⁴⁾ **25**
*salsa Rosemary con huacatay, cipollotto e limone
Rosemary sauce with huacatay, chives and lemon*
- Tonno rosso** ⁽⁴⁾ **32**
*insalata di finocchi e dressing allo yuzu
red tuna with fennel salad and yuzu dressing*

Pescato del giorno

con salsa verde
with green sauce

Tomahawk 1.1 Kg
130

*Black Angus 100%,
US Prime - Creekstone Farms*

Tomahawk di Wagyu A5
1.2 Kg 350

*Australia Wagyu Full Blood, MBS 8+
Wild Rivers*

Porterhouse 1.7 Kg
220

*Black Angus 100%,
US Prime - Creekstone Farms*

SIDES

- Pomodori camone** **10**
*olio al basilico e semi di zucca
camone tomatoes, basil oil,
pumpkin seeds*
- Patate Fritte** ⁽³⁾ **8**
*in tripla cottura
con maionese al rocoto
triple-cooked fried potatoes,
rocoto mayo*
- Motte** **10**
*pannocchia alla brace e togarashi
grilled cob and togarashi*



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