

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⁾ **8**

soia e Sriracha

spicy edamame

Pizzetta ⁽¹⁾⁽⁷⁾ **8**

senza lievito, pomodori locali, mozzarella

no yeast, local tomatoes, mozzarella

Tartare di tonno rosso akami ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ **23**

dressing amazonico e chips di platano

akami red tuna tartare, amazonico dressing, platano chips

Anticuchos (spiedini 3pz) **12/15**

agnello, gel allo yuzu / *lamb, yuzu gel* ⁽⁶⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾ **15**

melanzane, shiro miso / *aubergine, shiro miso* ⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ **12**

Calamari e gamberi fritti ⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁴⁾ **19**

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**

Prices are in Euro (€), VAT included

Cover charge 5 Euro (€)

CEVICHES

Puro ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ **29**

ricciola, cancha, choclo, purea di camote

amberjack, cancha, choclo, camote puree

Chifa ⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **27**

salmone, avocado e arachidi

salmon, avocado and peanuts

Rosemary ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ **28**

calamari, polpo, gambero rosso, zucchine trombetta,

datterino, basilico

calamari, octopus, red prawns, trombetta zucchini,

datterino tomatoes, basil

TIRADITOS

(carpacci)

Ricciola ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ **22**

melone, sale di cancha e leche de tigre classico

amberjack, melon, cancha salt, leche de tigre classico

Astice ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾ **32**

Bloody Mary, chalaca pomodori e salicornia

lobster, Bloody Mary, tomatoes & glasswort chalaca

Tonno rosso akami ⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾ **24**

bottarga, citronette, gel di sedano

akami red tuna, bottarga, citronette, celery gel

TACOS

(3pz)

Guacamole ⁽¹⁾ **14**

coriandolo

coriander

Salmone ⁽¹⁾⁽⁶⁾ **18**

avocado, alga dolce e semi di sesamo

salmon, avocado, dulce seaweed, sesame seeds

Tonno rosso akami ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ **19**

cream cheese allo yuzu, olio Sichuan

akami red tuna, yuzu cream cheese, Sichuan oil

Fassona ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ **17**

guacamole, pico de gallo e salsa ponzu

beef tartare, guacamole, pico de gallo

ESPECIALES

Melanzana ⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾

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

16

Langostino Meloso ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ (3pz)

gamberi croccanti, guacamole, crepes
crispy prawns, guacamole, crepes

21

Pak Choi ⁽⁸⁾

carote baby, mandorle tostate e dressing di zenzero
baby carrots, roasted almonds and ginger dressing

18

Linguine all'astice ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁹⁾

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

35

GRILL

CARNE

Pollo ruspante 150 gr ⁽¹⁾⁽⁹⁾ 26

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

Filetto 220 gr ⁽⁷⁾ 35

Black Angus 100% tenderloin, US Prime - Creekstone Farms

Sirloin steak 300 gr ⁽⁷⁾ 39

Black Angus 100% sirloin, US Prime - Creekstone Farms

Secreto di maialino iberico 200 gr ⁽⁷⁾ 29

Iberico pork secreto

PESCE

Polpo 140 gr ⁽¹⁾⁽¹⁴⁾ 28

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

Calamaro 150 gr ⁽¹⁴⁾ 29

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

Tonno rosso akami 170 gr ⁽⁴⁾⁽⁶⁾ 36

insalata di finocchi e dressing allo yuzu
akamired tuna with fennel salad and yuzu dressing

Pescato del giorno

con salsa verde
with green sauce

Tomahawk 1.1 Kg ⁽⁷⁾ 130

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Rib Eye steak 1.4 Kg ⁽⁷⁾ 205

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Tomahawk di Wagyu A5 1.2 Kg ⁽⁷⁾ 350

Australia Wagyu Full Blood, MBS 8+ Wild Rivers

Porterhouse 1.7 Kg ⁽⁷⁾ 265

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

SIDES

Pomodori

camone, merinda, ciliegino stella e semi di zucca
camone, merinda and stella cherry tomatoes, pumpkin seeds

12

Motte ⁽⁷⁾

pannocchia alla brace e togarashi
grilled cob and togarashi

10

Patate Fritte ⁽³⁾

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

10

Tagliata di pesche bianche Royal ⁽⁷⁾ 13

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

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

PACIFICO
Resemay