

PACIFICO

LUNCH & ALL DAY MENU

ANTIPASTI

***Mozzarella di bufala di Amaseno 250^{gr}... 13**

Caseificio Ponte di Legno
buffalo mozzarella Ponte di Legno from Amaseno

Verdure fritte di stagione..... 8

maionese al limone
fried seasonal vegetables with lemon mayo

Bombones..... 8

crocchette di pollo, aji amarillo, olive botija
chicken croquettes, aji amarillo, botija olives

***Tartare di Fassona 110^{gr}..... 14**

colatura di alici, tuorlo e capperi
beef tartare, anchovy dripping, yolk and capers

Uova della Marsica Abruzzese fritte..... 9

wild fried eggs from Marsica Abruzzese

+ bottarga / cured fish roe +4

CARPACCI

con contorno a scelta

Cotto di Wagyu tonnato 20

80gr
salsa tonnata e capperi
Wagyu cooked ham with tuna sauce
and capers

***Roastbeef Black Angus 16**

100gr
demi-glace allo zenzero
ginger demi-glace

Fassona maturata 16

100gr
vinaigrette al sesamo
dry aged beef, sesame vinaigrette

Signature

***Ceviche Puro 25**

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

Tiradito di ricciola 20

leche de tigre al mango, chalaca di
mango
amberjack, mango leche de tigre and chalaca

***Taco di fassona 15**

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

Langostino Meloso 18

gamberi croccanti, guacamole e crepes
crispy prawn, guacamole and crepes

SALAD

***Caesar Salad 16**

pollo ruspante, pancetta
e dressing di acciughe
free range chicken, bacon
and anchovy dressing

Superfood Salad 13

quinoa, avocado, ceci,
melograno, uova e barbabetola
quinoa, avocado, chickpeas,
pomegranate, egg, beetroot

Nicoise Salad 14

insalata di stagione,
tonno marinato sott'olio,
uova di quaglia,
olive taggiasche, citronette
seasonal salad, tuna marinated in
EVO oil, quail eggs, taggiasca olives,
citronette

SANDWICH

con contorno a scelta

***Club Lima Sandwich
16**

aji de gallina, pomodoro,
scamorza affumicata,
lattuga e maionese leggera
aji de gallina, tomato, smoked cheese,
lettuce, light mayo

***Cheeseburger
15**

burger 100% Black Angus
Creekstone Farms, cheddar, bacon,
lattuga, cetrioli, salsa Pacifico
100% Black Angus Creekstone Farms
burger, cheddar, bacon, lettuce,
pickled, Pacifico sauce

***Salmone e avocado toast
14**

pane casero integrale di semi,
cream cheese e lattuga
salmon, avocado, wholemeal seed
bread, cream cheese, lettuce

PRIMI

*Ravioli caprese..... 12

salsa ai tre pomodori e coulis di basilico
three tomatoes sauce and basil coulis

Spaghetti alla chitarra 13

burro, alici e kafir lime
butter, anchovy and kafir lime

*Maltagliati 12

zucca, salvia e nocciole
pumpkin, sage and hazelnuts

Tagliolini all'astice..... 32

pomodoro fresco, salicornia e aji limo
lobster, fresh tomato, glasswort and aji limo

Arroz con mariscos..... 14

riso jasmine con calamari, gamberi e polpo
jasmine rice, calamari, prawns and octopus

CARNE

Pollo ruspante 150^{gr} 15

petto di pollo con salsa teriyaki e pak choi
free range chicken breast with teriyaki sauce, pak choi

Filetto 220^{gr} 35

Black Angus 100% tenderloin, US Prime Creekstone Farms con patate confit e demiglass di manzo
with confit potatoes and beef jus

Sirloin steak 300^{gr} 39

Black Angus 100% sirloin, US Prime Creekstone Farms con patate confit e demiglass di manzo
with confit potatoes and beef jus

G

R

I

L

L

PESCE

Polpo 140^{gr} 27

crema di ceci, lupini, salicornia e levisitico
grilled octopus, chickpeas sauce, lupini clams, glasswort and lovage

Salmone 150^{gr} 16

salsa Perù Thai, cavolo nero, anacardi, germogli di soia, gel al pompelmo
salmon, black kale, cashews, soy sprout, grapefruit gel

Orata 150^{gr} 15

con pesto di salicornia, scarola e uvetta
catch of the day with samphire pesto, escarole, raisins

CONTORNI

Puntarelle..... 4

acciughe
puntarelle chicory, anchovies

*Patate fritte..... 4

in tripla cottura
triple-cooked fries

Scarola..... 4

uvetta e anacardi tostati
escarole, raisins and toasted cashews

Tagliata di pere Williams..... 4

salsa brie e gorgonzola, pinoli caramellati salati
sliced Williams pears, gorgonzola cheese sauce, salted caramelized pine nuts

FRUTTA FRESCA 4

DESSERT 4

DINNER MENU

ENTRADAS

Edamame piccanti..... 5

soia e Sriracha
spicy edamame

Verdurine fritte di stagione..... 9

maionese al limone
fried seasonal vegetable with lemon mayo

Tiradito di ricciola (carpaccio)..... 20

leche de tigre e chalaca di mango
amberjack, mango leche de tigre and chalaca

Tiradito di tonno rosso (carpaccio)..... 18

finocchietto selvatico, arancia, olio e semi di sesamo
red tuna, wild fennel, orange, sesame oil and seed

Calamari e gamberi fritti 16

maionese al rocoto e lime
fried calamari and prawns with rocoto mayo

Gyoza 8/10

gamberi / *prawns* 10
maiale / *pork* 8
anatra / *duck* 8

Anticuchos di agnello (spiedini)..... 10

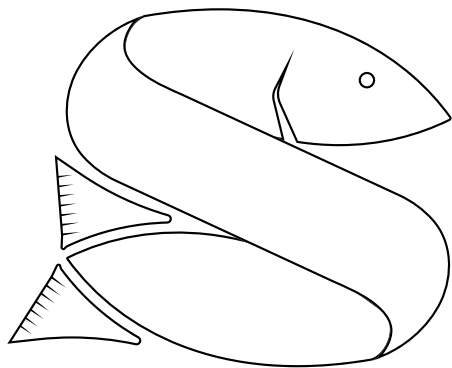
gel allo yuzu
lamb skewers with yuzu gel

Anticuchos di funghi (spiedini)..... 8

funghi cardoncello e salsa teriyaki
cardoncello mushrooms skewers with teriyaki sauce

Sticky chicken..... 12

pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce
korean-style fried chicken, spicy sweet & sour glaze



CEVICHE

Degustazione 32

selezione di ceviche Puro, Chifa e Callao
selection of ceviche Puro, Chifa and Callao

Puro 25

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

Chifa 18

salmone, avocado e arachidi
salmon, avocado and peanuts

Callao 16

calamari, polpo, chips di platano e salicornia
calamari, octopus, plantain chips, glasswort

TACOS

(3pz)

Guacamole 9

coriandolo
coriander

Salmone 12

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

Tonno rosso akami 15

mela verde, cetriolini marinati, daikon
akami red tuna, green apple, pickled, daikon

Fassona 15

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

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 ALLERGENI1. 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.

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

ESPECIALES

Broccolo arrostito 12

tahini allo zenzero e lime, semi di
sesamo
*roasted broccoli, ginger-lime tahini,
sesame seeds*

Langostino Meloso (3pz) 18

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

Tagliolini all'astice 32

pomodoro fresco, salicornia, aji limo
*lobster, fresh tomatoes,
glasswort, aji limo*

CARNE

Filetto 220^{gr} 35

Black Angus 100% tenderloin,
US Prime - Creekstone Farms

Sirloin steak 300^{gr} 39

Black Angus 100% sirloin,
US Prime - Creekstone Farms

Secreto di maialino iberico 200^{gr} 24

iberico pork secreto

Pollo ruspante 180^{gr} 20

sovraccoscia disossata con insalata criolla e salsa
rostizada
*boneless free range chicken thigh, criolla salad,
rostizada sauce*

Tomahawk 1.1^{kg} 130

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Rib Eye steak 1.4^{kg} 160

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Tomahawk di Wagyu A5 1.2^{kg} 295

Australia Wagyu Full Blood, MBS 8+ Wild Rivers

Porterhouse 1.7^{kg} 195

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

PESCE

Polpo 140^{gr} 27

crema di ceci, lupini, salicornia e levisitico
*grilled octopus, chickpeas sauce, lupini clams,
glasswort and lovage*

Ricciola 180^{gr} 30

cavolo nero e beurre blanc allo yuzu
amberjack, black kale and yuzu beurre blanc

Causa Catalana 90^{gr} 34

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

Pescato del giorno 9,5/hg

con pesto di salicornia, scarola e uvetta
catch of the day with glasswort pesto, escarole, raisins

G

R

I

L

L

SIDES

Puntarelle.....7

dressing di acciughe
puntarelle chicory, anchovies dressing

Patate Fritte.....7

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

Scarola.....7

uvetta e anacardi tostatati
escarole, raisins and toasted cashews

Tagliata di pere Williams.....8

salsa brie e gorgonzola, pinoli caramellati salati
*sliced Williams pears, gorgonzola cheese sauce, salted car-
amelized pine nuts*