

ANTIPASTI

Corn ribs6

togarashi e pepe sancho
togarashi, sancho pepper

Verdurine fritte di stagione..... 8

maionese piccante
fried seasonal vegetables with spicy mayo

Tartare di Fassona 90^{gr} 12

tuorlo e salsa di senape, capperi e cetriolini
beef tartare, yolk and mustard, capers, pickles sauce

Uova di selva fritte..... 9

al padellino
pan fried free range eggs
+ bottarga / *cured fish roe* +4
+ pata negra +4

CARPACCI

con contorno a scelta

Cotto di Wagyu tonnato 18

80gr
salsa tonnata, capperi, uovo di quaglia
Wagyu cooked ham with tuna sauce, capers, quail egg

Roastbeef Black Angus 14

100gr
demi-glace, erbe aromatiche
demi-glace, aromatic herbs

Fassona maturata 14

100gr
vinaigrette soia, zenzero, melograno
dry aged beef, soy, ginger, pomegranate vinaigrette

Signature

Ceviche Puro 24

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

Tiradito di ricciola 20

melone bianco, pata negra, ibisco
amberjack, white melon, pata negra, hibiscus

Taco di fassona 12

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

Langostino Meloso 16

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

SALADS

Caesar Salad 14

pollo marinato, insalata rustica Planet Farms®, pancetta e dressing di acciughe
marinated chicken, Planet Farms® rustic salad, bacon and anchovy dressing

Superfood Salad 13

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

SANDWICHES

con contorno a scelta

Club Lima Sandwich 14

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

Smash Cheeseburger 13

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

salmone marinato, pane integrale di semi, cream cheese, lattuga, senape
marinated salmon, wholemeal seed bread, cream cheese, lettuce, mustard

PRIMI

Ravioli ricotta e basilico..... 10

pomodoro e basilico
tomato sauce and basil

Chitarrina fresca..... 12

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

Maltagliati..... 10

zucca, salvia e nocciole tostate
pumpkin, sage and toasted hazelnuts

Tagliolini all' astice..... 32

pomodoro datterino, aji limo, jalapeno
cherry tomatoes, aji limo and jalapeno

Arroz con mariscos..... 13

risotto con calamari, gamberi e polpo
risotto with calamari, prawn and octopus

CARNE

con contorno a scelta

PESCE

Pollo ruspante 150^{gr} 13

petto di pollo con salsa teriyaki
free range chicken breast with teriyaki sauce

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

G

R

I

L

L

Polpo 140^{gr} 22

crema di ceci, salicornia e olio al levistico
octopus, chickpea cream, samphire, lovage oil

Salmone 120^{gr} 15

con salsa beurre blanc, kombu e aneto
salmon with beurre blanc, kombu, dill

Orata 150^{gr} 14

con olio verde
seabream with green oil

CONTORNI

Puntarelle..... 4

dressing di acciughe e limone
puntarelle chicory and anchovies dressing

Misticanza..... 4

Planet Farms® iceberg verde, lattuga rossa,
komatsuna, arancia, capperi e salsa ranch
green iceber, red lettuce and komatsuna Planet Farms® salad, orange, capers, ranch sauce

Patate fritte..... 4

in tripla cottura
triple-cooked fried potatoes

Tagliata di pere Williams..... 4

salsa gorgonzola, noci caramellate salate
sliced Williams pears, gorgonzola cheese sauce, salted caramelized walnuts

FRUTTA FRESCA 4

DESSERT 4

Tutti i prezzi sono in Euro (€), coperto, acqua e caffè inclusi-All prices are in Euro (€), covered water and coffee included

ENTRADAS

Edamame piccanti..... 4

soia e Sriracha
spicy edamame

Corn ribs 6

togarashi e pepe sancho
togarashi, sancho pepper

Pizzetta..... 8

senza lievito, sachatomate, mozzarella
no yeast, sachatomate, mozzarella

Verdure fritte di stagione..... 9

maionese piccante
fried seasonal vegetables with spicy mayo

Anticuchos di funghi (3pz)..... 8

spiedini di cardoncello e salsa tare
cardoncello mushrooms skewers, tare sauce

Anticuchos di agnello (3pz)..... 10

spiedini di agnello e gel allo yuzu
lamb skewers and yuzu gel

Calamari e gamberi fritti..... 16

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

Sticky chicken..... 12

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

Gyoza (4pz)..... 7/10

gamberi / *prawns* 10
maiale / *pork* 8
verdure / *vegetables* 7

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.

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

CEVICHE

Degustazione 30

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

Puro 24

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, samphire

TIRADITOS

(carpacci)

Ricciola 20

melone bianco, pata negra, ibisco
amberjack, white melon, pata negra, hibiscus

Astice 28

Bloody Mary, chalaca pomodori e salicornia
lobster, Bloody Mary, tomatoes & glasswort chalaca

TACOS

(3pz)

Guacamole 8

coriandolo
coriander

Salmone 14

pickled sunomono, lattuga di mare, gel al lime
salmon, pickled, lettuce seaweed, lime gel

Fassona 12

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

ESPECIALES

Verdura arrostita 16

ricetta del giorno
daily roasted vegetables

Langostino Meloso (3pz) 16

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

Tagliolini all'astice 32

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

CARNE

Pollo ruspante disossato 180^{gr} 18

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

Secreto di maialino iberico 200^{gr} 24

iberico pork secreto and tomato chutney

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

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 1.1^{kg} 295

Australia Wagyu Full Blood, MBS 9+ WX Rangers Valley

Porterhouse 1.7^{kg} 195

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

PESCE

Polpo 150^{gr} 26

crema di ceci, lupini di mare e salicornia
octopus, chickpea cream, wedge clams, samphire

Ricciola 160^{gr} 30

beurre blanc, kombu, cerfoglio, aneto
amberjack, beurre blanc, kombu, chervil, dill

Pescato del giorno 9,5/hg

con olio verde
catch of the day with green oil

G

R

I

L

L

SIDES

Puntarelle..... 8

dressing di acciughe e limone
puntarelle chicory, anchovies and lemon dressing

Patate Fritte..... 6

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

Cavolo nero affumicato..... 7

germogli di soia e uvetta
smoked black kale, soy sprouts and raisins

Tagliata di pere Williams..... 8

salsa di gorgonzola e noci caramellate salate
*sliced Williams pears, gorgonzola cheese sauce,
salted caramelized walnuts*