

PACIFICO

LUNCH & ALL DAY MENU

ANTIPASTI

*Mozzarella di bufala di Amaseno 250gr... 13

Caseificio Ponte di Legno
buffalo mozzarella Ponte di Legno from Amaseno

Verdurine 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 110gr..... 14

tuorlo, capperi, soia e sesamo
beef tartare, yolk, capers, soy sauce, sesame

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-glacé allo zenzero
ginger demi-glacé

Fassona maturata 16

100gr
vinaigrette al sesamo
dry aged beef, sesame vinaigrette

Signature

*Ceviche Puro 25

ricciola, choclo, cancha,
cipolla di Tropea, camote
amberjack, choclo, cancha, Tropea onion, camote

Tiradito di ricciola 20

leche de tigre aji amarillo, avocado,
lemon kosho
amberjack, aji amarillo leche de tigre, avocado, lemon kosho

*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 prawns, guacamole and crepes

SALAD

*Caesar Salad 16

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

Insalata di polpo 15

ocopa, wakame,
pomodori e misticanza
octopus salad, ocopa, wakame, tomatoes, salad greens

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 agrumi
butter, anchovy, citrus

*Gnocchi primavera..... 12

verdurine di stagione ed erbe aromatiche
spring gnocchi, seasonal vegetables, herbs

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 180^{gr} 20

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

PESCE

Ricciola 150^{gr} 27

salsa agrodolce e carotine
grilled amberjack, sweet & sour sauce, carrots

Salmone 150^{gr} 16

salsa di mandorle e yuzu
salmon, almonds & yuzu sauce,

Orata 150^{gr} 15

crema di piselli e misticanza
catch of the day with pea purée and mixed greens

CONTORNI

Melanzane alla griglia..... 6

con salsa di miso
grilled aubergine with miso sauce

*Patate fritte..... 6

in tripla cottura
triple-cooked fries

Misticanza..... 6

vinagrette
mixed greens and vinaigrette

Tagliata di pesche Royale..... 6

miele, pecorino e menta fresca
*sliced Royale peaches, pecorino cheese, fresh
mint*

FRUTTA FRESCA 4

DESSERT 4

DINNER MENU

ENTRADAS

Edamame piccanti.....5

soia e Sriracha
spicy edamame

Asparagi al miso.....9

salsa di tuorlo e miso, olluco e quinoa
asparagus with miso & yolk sauce, olluco, quinoa

Verdurine fritte di stagione.....9

maionese al limone
fried seasonal vegetable with lemon mayo

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

leche de tigre aji amarillo, avocado, lemon kosho
amberjack, aji amarillo leche de tigre, avocado, lemon kosho

Calamaretti16

yuca e huancaína
baby squid, yuca and huancaína

Anticuchos di funghi (spiedini).....10

funghi cardoncello e salsa teriyaki
cardoncello mushrooms skewers with teriyaki sauce

Anticuchos di pescato (spiedini).....12

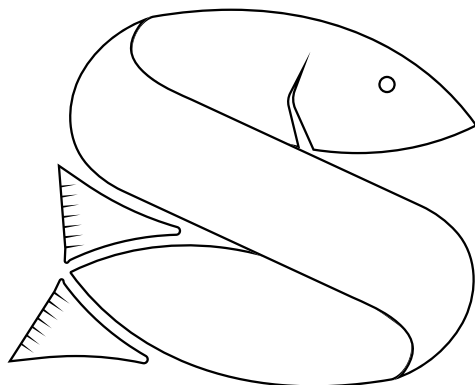
pescato del giorno e salsa teriyaki, chalaca di verdure
catch of the day skewers, teriyaki sauce, vegetables chalaca

Sticky chicken.....12

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

Gyoza8/10

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



CEVICHES

Degustazione 32

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

Puro 25

ricciola, cancha, choclo, cipolla di Tropea, camote
amberjack, cancha, choclo, Tropea onion, camote

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

Fassona 15

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

Pescato fritto 15

guacamole e chalaquita
fried catch of the day, guacamole, chalaquita

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 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

Lomo saltado 30

filetto di manzo, tacu tacu, pomodori
e cipolla
*beef tenderloin, tacu tacu, tomatoes
and onion*

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

Pollo ruspante 180^{gr} 20

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

Secreto di maialino iberico 200^{gr} 24

funghi arrostiti e demi-glace
*secreto iberico pork, roasted mushrooms, demi-
glace*

Tomahawk 1.1^{kg} 130

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

salsa agrodolce e carotine
amberjack, sweet & sour sauce, carrots

Causa Catalana 90^{gr} 34

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

Pescato del giorno 9,5/hg

catch of the day

SIDES

Melanzane alla griglia.....7

con salsa di miso
grilled aubergine with miso sauce

Patate Fritte.....7

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

Misticanza6

vinagrette
mixed greens and vinaigrette

Tagliata di pesche Royale.....8

miele, pecorino e menta fresca
sliced Royale peaches, pecorino cheese, fresh mint