

PACIFICO

ANTIPASTI

Corn ribs 6

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

Lunch Specials**Cotto di Wagyu tonnato 18**

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

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

Signature**Ceviche Puro 26**

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

Tiradito di ricciola 22

melone, pata negra, basilico
amberjack, melon, pata negra, basil

Taco di fassona 14

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

Langostino Meloso 18

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

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

Gnocchetti..... 10

zucchine, crumble di olive nere e basilico
zucchini, black olives crumble, basil

Tagliolini all' astice..... 32

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

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

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

salsa pil pil capperi e acciughe
salmon with capers and anchovies pil pil sauce

Orata 150^{gr} 14

con olio verde
seabream with green oil

CONTORNI

Pomodorini di stagione..... 4

marinati con cipolla di Tropea e basilico
marinated tomatoes, Tropea onion, basil

Misticanza..... 4

Planet Farms® iceberg verde, lattuga rossa,
komatsuna, ravanelli, capperi, citronette
green iceber, red lettuce and komatsuna Planet Farms® salad, radishes, capers, citronette

Patate fritte..... 4

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

Insalata di pesche..... 4

miele, pecorino e menta
peaches salad, honey, pecorino cheese, mint

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

DINNER MENU

ENTRADAS

Edamame piccanti.....4

soia e Sriracha
spicy edamame

Corn ribs 6

togarashi e pepe sancho
togarashi, sancho pepper

Pizzetta al padellino.....8

sachatomate, aji marillo, olive botijas, cipolla di Tropea
sachatomate, aji amarillo, botija olives, Tropea onion

Verdure fritte di stagione..... 9

maionese piccante
fried seasonal vegetables with spicy mayo

Tiradito di Ricciola..... 22

melone, patata negra e basilico
amberjack, melon, patata negra, basil

Anticuchos di funghi..... 8

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

Anticuchos di agnello..... 10

spiedini di agnello e gel al lime
lamb skewers and lime gel

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

CEVICHES

Degustazione 32

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

Puro 26

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

Chifa 20

salmone, avocado e arachidi
salmon, avocado and peanuts

Rosemary 22

calamari, polpo, gamberi, zucchine trombetta,
datterini e basilico
calamari, octopus, prawns, trombetta zucchini,
datterino tomatoes, basil

TACOS

(3pz)

Guacamole 10

coriandolo
coriander

Salmone 14

cream cheese alla senape, pickled sunomono, aneto
salmon, mustard cream cheese, pickled, dill

Fassona 14

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

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

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.

ESPECIALES

Verdura arrostita 16

ricetta del giorno
daily roasted vegetables

Langostino Meloso (3pz) 18

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} 20

sovraccoscia 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

Tomahawk 1.1^{kg} 130

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Rib Eye steak 1.3^{kg} 160

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Porterhouse 1.7^{kg} 195

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

PESCE

G

R

I

L

L

Polpo 150^{gr} 26

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

Ricciola 160^{gr} 30

salsa pil pil capperi e acciughe, uova di trota
amberjack, capers and anchovies pil pil sauce, trout roe

Tonno rosso 170^{gr} 36

chalaca di aji amarillo, finocchietto, lime dressing
red tuna, aji amarillo chalaca, wild fennel, lime dressing

SIDES

Pomodorini di stagione..... 8

marinati con cipolla di Tropea e basilico
marinated tomatoes, Tropea onion, basil

Patate Fritte..... 6

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

Fagiolini verdi affumicati..... 7

cipollotto, salsa al kimchi e semi di sesamo tostato
*smoked green beans, spring onion, kimchi sauce, toasted
sesame seeds*

Insalata di pesche..... 8

miele, pecorino e menta
peaches salad, honey, pecorino cheese, mint