

OSTRICHE

6pz / 12pz

Ostriche Baby Kys N.5 ⁽¹⁴⁾ **24 / 40**
Bretagne, France

Ostriche Etoile Kys N.3 ⁽¹⁴⁾ **36 / 60**
Bretagne, France

Ostriche Special Cousine N.2 ⁽¹⁴⁾ **36 / 60**
Bretagne, France

ENTRADAS

Edamame piccanti ⁽⁶⁾ **8**
soia e Sriracha
spicy edamame

Corn ribs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **10**
togarashi e pepe sancho
togarashi, sancho pepper

Pizzetta ⁽¹⁾⁽⁷⁾ **12**
pomodori locali, mozzarella, jalapeño
local tomatoes, mozzarella, jalapeño

Anticuchos di funghi ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾ **14**
spiedini di cardoncello, salsa tare
cardoncello mushrooms skewers, tare sauce

Anticuchos di agnello ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾ **18**
spiedini di agnello e gel allo yuzu
lamb skewers and yuzu gel

Calamari e gamberi fritti ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁴⁾ **18**
maionese al rocoto e lime
fried calamari and prawns with rocoto mayo

Sticky chicken ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **16**
pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce
korean-style chicken, spicy sweet & sour glaze

Gyoza (4pz) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **12/16**
black cod, shiso / black cod, shiso 16
maiale, zenzero, soia / pork, ginger, soy sauce 14
cavolo liscio, patate, lime / green cabbage, potatoes, lime 12

Prices are in Euro (€), VAT included
Cover charge 5 Euro (€)

CEVICHES

Puro ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ **29**
ricciola, cancha, choclo, cipolla di Tropea, camote
amberjack, cancha, choclo, Tropea onion, camote

Chifa ⁽¹⁾⁽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⁾ **26**
melone, pata negra, basilico
amberjack, melon, pata negra, basil

Astice blu Bretagna ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾ **39**
Bloody Mary, chalaca pomodori e salicornia, causa e
maionese all'astice
*Bretagne blu lobster, Bloody Mary, tomatoes &
glasswort chalaca, causa, lobster mayo*

TACOS

(3pz)

Guacamole ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **12**
coriandolo
coriander

Salmone ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **15**
cream cheese alla senape, cetriolini, aneto
salmon, mustard cream cheese, pickles, dill

Tonno rosso ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **18**
daikon marinato, jalapeño, gel al lime
red tuna, marinated daikon, jalapeño, lime gel

Fassona ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **16**
guacamole, pico de gallo e salsa ponzu
beef tartare, guacamole, pico de gallo

ESPECIALES

Melanzana affumicata ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾ **21**
laccata al miele, salsa panca, pinoli tostati, uvetta, cavolo riccio fritto
smoked aubergine, panca sauce, toasted pine nuts, raisins, crispy kale

Zucchine trombetta alla brace ⁽⁷⁾ **21**
ricotta di capra, limone, menta e basilico
chargrilled trombetta zucchinis, goat ricotta, lemon, mint, basil

Langostino Meloso ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ (3pz) **21**
gamberi croccanti, guacamole, crepes
crispy prawns, guacamole, crepes

Linguine all'astice blu Bretagna ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁹⁾ **42**
datterino giallo, aji limo, jalapeño e lime
Bretagne blu lobster, yellow cherry tomatoes, aji limo, jalapeño, lime

GRILL

CARNE

Pollo ruspante 150 gr ⁽⁹⁾ **29**
disossato con insalata criolla e salsa rostizada
boneless free range chicken, criolla salad, rostizada sauce

Filetto 220 gr **39**
Black Angus 100% tenderloin, US Prime - Creekstone Farms

Sirloin steak 300 gr **42**
Black Angus 100% sirloin, US Prime - Creekstone Farms

Secreto di maialino iberico 200 gr **32**
Iberico pork secreto, tomato chutney

PESCE

Polpo 140 gr ⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ **29**
crema di ceci, lupini di mare e salicornia
octopus, chickpea cream, wedge clams, samphire

Calamaro 130 gr ⁽¹⁴⁾ **27**
salsa Rosemary con huacatay, cipollotto e limone
Rosemary sauce with huacatay, chives and lemon

Tonno rosso 170 gr ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ **38**
chalaca di aji amarillo, finocchietto, dressing al lime
red tuna with aji amarillo chalaca, wild fennel, lime dressing

Pescato del giorno ⁽⁴⁾ **13/hg**
citronette, erbe aromatiche
catch of the day, citronette, aromatic herbs

Tomahawk 1.1 Kg **165**
Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Rib Eye steak 1.3 Kg **200**
Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Tomahawk di Wagyu 1.2 Kg **390**
Australia Wagyu Full Blood, BMS 9+ Rangers Valley VVX

Porterhouse 1.7 Kg **265**
Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

SIDES

Pomodori marinati ⁽⁸⁾ **10**
camone, merinda, ciliegino stella e semi di zucca
camone, merinda and stella cherry tomatoes, pumpkin seeds

Patate Fritte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ **10**
in tripla cottura con maionese al rocoto
triple-cooked fried potatoes, rocoto mayo

Motte ⁽¹¹⁾ **10**
pannocchia alla brace e togarashi
grilled cob and togarashi

Tagliata di pesche bianche Royal ⁽⁷⁾ **12**
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
Reemay