

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 90gr..... 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 / *pata negra ham* +4

Lunch Specials

Roastbeef Black Angus 14

demi-glace, capperi,
erbe aromatiche
demi-glace, capers, aromatic herbs

Caesar Salad 15

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

Superfood Salad 14

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

Langostino Meloso 20

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

SANDWICHES

con contorno a scelta

Club Lima Sandwich 16

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 16

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 15

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..... 14

burro, alici e lime
butter, anchovy and lime

CARNE

con contorno a scelta

PESCE

Pollo ruspante 150^{gr} 16

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} 24

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

Orata 150^{gr} 16

con olio verde
seabream with green oil

CONTORNI

Misticanza 4

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

Cavolo nero affumicato 4

germogli di soia, uvetta e anacardi
*smoked black kale, soy sprouts,
raisins and cashew nuts*

Patate fritte 4

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

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 al padellino.....8

sachatomate, aji amarillo, cipolla di Tropea
sachatomate, aji amarillo, Tropea onion

Calamari e verdure fritti.....14

maionese al rocoto e lime
fried calamari & seasonal vegetables with rocoto mayo

Anticuchos di agnello..... 12

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

Sticky chicken..... 12

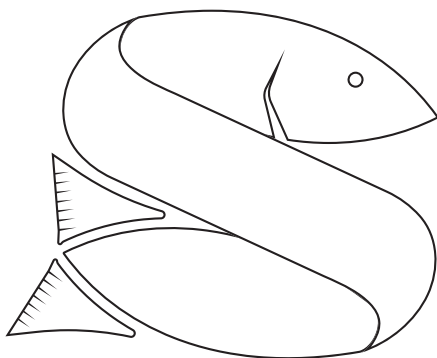
pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce
korean-style fried chicken, spicy sweet & sour glaze

Gyoza (4pz).....8/12

gamberi / *prawns* 12

maiale / *pork* 10

verdure / *vegetables* 8



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

CEVICHES

Degustazione 32

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

Puro 26

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

Rosemary 24

calamari, polpo, gamberi, finocchio, arancia,
capperi e olive
*calamari, octopus, prawns, fennel,
orange, capers, olives*

TIRADITOS

(carpacci)

Ricciola 22

melone bianco, pata negra, ibisco e basilico
amberjack, white melon, pata negra, hibiscus, basil

Astice 30

Bloody Mary, chalaca pomodori e salicornia,
causa e mayo all'astice
*lobster, Bloody Mary, tomatoes & glasswort chalaca,
causa and lobster mayo*

TACOS

(3pz)

Guacamole 10

wakame, cipolla di Tropea, coriandolo
wakame, Tropea onion, coriander

Tonno rosso 15

lattuga di mare, jalapeno, gel al lime
bluefin tuna, sea lettuce, jalapeno, lime gel

Fassona 14

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 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 con- centrazioni 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

Zucca alla brace 18

burro nocciola, cavolo riccio e funghi
di stagione
*grilled pumpkin, brown butter, kale and
seasonal mushrooms*

Langostino Meloso (3pz) 20

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} 24

sovraccoscia con insalata criolla e chimichurri
*boneless free range chicken thigh, criolla salad,
chimichurri*

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% tomahawk,
US Prime - Creekstone Farms

G

R

I

L

L

PESCE

Polpo 150^{gr} 26

crema di ceci, levistico e salicornia
octopus, chickpea velouté, lovage, samphire

Ricciola 160^{gr} 32

salsa al vino bianco, cerfoglio e uova di trota
amberjack, white wine sauce, chervil, trout roe

Tonno rosso 170^{gr} 36

chalaca di aji amarillo, finocchietto, fondo bruno
bluefin tuna, aji amarillo chalaca, wild fennel, veal jus

Pescato del giorno 9,5/hg

con citronette
catch of the day with citronette

SIDES

Cime di rapa 8

acciuغه, tofu e basilico thai
broccoli rabe, anchovies, tofu, thai basil

Cavolo nero affumicato..... 7

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

Patate Fritte..... 7

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

Tagliata di pere Williams..... 11

caprino, misticanza PlanetFarms e pinoli tostati salati
sliced Williams pears, goat cheese, mixed greens, pine nuts