

PACIFICO
Resemay

FISH BAR

Plateu di ostriche e crostacei ⁽¹⁴⁾	45
<i>2 Baby Kys, 2 Gillardeau, 2 gamberi rossi, 2 scampi 2 Baby Kys, 2 Gillardeau, 2 red prawns, 2 langoustines</i>	
Ostrica Baby Kys N.5 ⁽¹⁴⁾	5
<i>France</i>	
Ostrica Gillardeau N.3 ⁽¹⁴⁾	7
<i>France</i>	
Gambero rosso locale 2^* ⁽¹⁴⁾	6
<i>Local red prawn 2^</i>	
Scampo locale 2^* ⁽¹⁴⁾	7
<i>Local langoustine 2^</i>	

STARTERS

Edamame piccanti ⁽⁶⁾	8
<i>soia e Sriracha spicy edamame</i>	
Corn ribs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾	10
<i>togarashi e pepe sancho togarashi, sancho pepper</i>	
Pizzetta ⁽¹⁾⁽⁷⁾	12
<i>senza lievito, pomodori locali, mozzarella, jalapeño no yeast, local tomatoes, mozzarella, jalapeño</i>	
Anticuchos di agnello (2pz) ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾	18
<i>spiedini di agnello e gel allo yuzu lamb skewers and yuzu gel</i>	
Calamari e gamberi fritti ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁴⁾ *	18
<i>maionese al rocoto e lime fried calamari and prawns with rocoto mayo</i>	
Sticky chicken ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾	16
<i>pollo fritto korean-style, glassa piccante agrodolce korean-style chicken, spicy sweet & sour glaze</i>	
Gyoza (4pz) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ *	12/16
<i>gamberi / prawns 16 maiale / pork, 14 verdure / vegetables 12</i>	

*I prezzi sono in euro (€), IVA inclusa. Coperto 6 euro (€).
Prices are in Euro (€), VAT included. Cover charge 6 Euro (€).
* Il prodotto potrebbe essere preparato con materia prima
congelata all'origine. Product might be prepared using
ingredients frozen at source*

CEVICHES

Puro ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ *	29
<i>ricciola, cancha, choclo, cipolla di Tropea, camote amberjack, cancha, choclo, Tropea onion, camote</i>	
Rosemary ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ *	28
<i>calamari, polpo, gambero rosso, zucchine trombetta, datterino, basilico calamari, octopus, red prawns, trombetta zucchini, datterino tomatoes, basil</i>	
Verde ⁽⁹⁾	24
<i>piselli freschi, fave, fagiolini, asparagi verdi, fiori di borragine fresh peas, fava beans, green beans, asparagus, borage flowers</i>	

TIRADITOS

(carpacci)

Ricciola ⁽⁴⁾⁽⁹⁾ *	26
<i>fichi, bottarga di muggine, basilico amberjack, figs, mullet bottarga, basil</i>	
Astice blu ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾ *	32
<i>salsa Bloody Mary, chalaca pomodori e salicornia e maionese all'astice blu lobster, Bloody Mary sauce, tomatoes & glasswort chalaca, lobster mayo</i>	

TACOS

(3pz)

Guacamole ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾	15
<i>alga wakame, coriandolo wakame sea weeds, coriander</i>	
Tonno rosso ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾ *	21
<i>daikon marinato, jalapeño, gel al lime red tuna, marinated daikon, jalapeño, lime gel</i>	
Fassona ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾⁽¹⁴⁾	18
<i>guacamole, pico de gallo e salsa ponzu beef tartare, guacamole, pico de gallo</i>	

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 zucchini, goat ricotta, lemon, mint, basil

Langostino Meloso ^{(1)(2)(3)(4)(6)(7)(8)(11)(14)*} (3pz) 24

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

Fettuccine all'astice blu ^{(1)(2)(9)*} 34

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

GRILL

CARNE

Pollo ruspante 250 gr ⁽⁹⁾ 33

disossato con insalata criolla e salsa rostizada
boneless free range chicken, criolla salad, rostizada sauce

Filetto Black Angus 220 gr 40

tenderloin, US Prime - Creekstone Farms

Controfiletto Black Angus 300 gr 45

sirloin, US Prime - Creekstone Farms

Controfiletto Wagyu A5 100 gr 50

sirloin, Miyazaki - Japan

PESCE

Polpo 140 gr ^{(4)(9)(14)*} 29

crema di ceci e salicornia
octopus, chickpea cream, samphire

Calamaro 130 gr ^{(14)*} 27

bottarga di muggine, salsa huacatay, cipollotto e limone
mullet bottarga, huacatay sauce, chives and lemon

Tonno rosso filetto 170 gr ^{(4)(9)*} 40

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

Denver Steak

500 gr 80

US Prime

Creekstone Farms

Zabuton Wagyu BMF9+

1.0 Kg 330

Gold label

Snake River Farms - US

Tomahawk Black Angus

1.3 Kg 200

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
BBQ corn on the cob and togarashi

Tagliata di pesche ⁽⁷⁾ 12

miele, pecorino sardo e menta fresca
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