

ENTRADAS

Edamame piccanti.....5

soia e Sriracha
spicy edamame

Verdurine fritte di stagione.....9

maionese al limone
fried seasonal vegetable with lemon mayo

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

leche de tigre e chalaca di mango
amberjack, mango leche de tigre and chalaca

Tiradito di tonno rosso (carpaccio)..... 18

finocchietto selvatico, arancia, olio e semi di sesamo
red tuna, wild fennel, orange, sesame oil and seed

Calamari e gamberi fritti 16

maionese al rocoto e lime
fried calamari and prawns with rocoto mayo

Gyoza8/10

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

Anticuchos di agnello (spiedini).....10

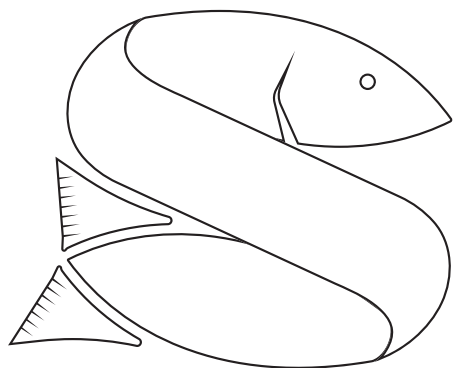
gel allo yuzu
lamb skewers with yuzu gel

Anticuchos di funghi (spiedini).....8

funghi cardoncello e salsa teriyaki
cardoncello mushrooms skewers with teriyaki sauce

Sticky chicken..... 12

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



CEVICHE

Degustazione 32

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

Puro 25

ricciola, cancha, choclo, purea di camote
amberjack, cancha, choclo, camote puree

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

Tonno rosso akami 15

mela verde, cetriolini marinati, daikon
akami red tuna, green apple, pickled, daikon

Fassona 15

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 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

Broccolo arrostito 12

tahini allo zenzero e lime, semi di sesamo
roasted broccoli, ginger-lime tahini, sesame seeds

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

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

iberico pork secreto

Pollo ruspante 180^{gr} 20

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

Tomahawk 1.1^{kg} 130

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

Rib Eye steak 1.4^{kg} 160

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

G

R

I

L

L

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

cavolo nero e beurre blanc allo yuzu
amberjack, black kale and yuzu beurre blanc

Causa Catalana 90^{gr} 34

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

Pescato del giorno 9,5/hg

con pesto di salicornia, scarola e uvetta
catch of the day with glasswort pesto, escarole, raisins

Tomahawk di Wagyu A5 1.2^{kg} 295

Australia Wagyu Full Blood, MBS 8+ Wild Rivers

Porterhouse 1.7^{kg} 195

Black Angus 100%, US Prime - Creekstone Farms

SIDES

Puntarelle.....7

dressing di acciughe
puntarelle chicory, anchovies dressing

Patate Fritte.....7

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

Scarola.....7

uvetta e anacardi tostati
escarole, raisins and toasted cashews

Tagliata di pere Williams.....8

salsa brie e gorgonzola, pinoli caramellati salati
sliced Williams pears, gorgonzola cheese sauce, salted caramelized pine nuts