

## STARTERS

### Edamame piccanti 8

soia e Sriracha  
*spicy edamame*

### Sautè di cozze 12

choclo fresco, chicha de jora e cipollotto  
*mussels sautéed, chicha de jora, spring onions*

### Calamari e gamberi fritti 16

maionese al rocoto e lime  
*fried calamari and prawn with rocoto mayo*

### Kabayaki crispy rice 14

anguilla glassata in salsa tare  
*caramelized eel in tare sauce*

### Tartare di tonno rosso 19

dressing amazonico e chips di platano  
*red tuna tartare, amazonico dressing, platano chips*

### Spillo killer 15

calamaretti spillo, taccole e rocoto  
*baby squids, snow peas and rocoto*

### Anticuchos di polpo 15

emulsione di aji verde e salsa anticuchera  
*octopus, green aji emulsion, anticuchera sauce*

### Anticuchos di agnello 14

gel allo yuzu e salsa yakiniku  
*lamb with yuzu gel and yakiniku sauce*

### Gyoza di verdure 12

salsa agrodolce e al rocoto  
*vegetables gyoza with sweet and sour sauce*

### Gyoza di maiale 12

salsa agrodolce e al rocoto  
*pork gyoza with sweet and sour sauce*

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

# CEVICHE BAR

## CEVICHE

### Degustazione 40

selezione di ceviche Puro, Chifa, Criollo  
*selection of ceviche Puro, Chifa, Criollo*

### Puro 28

ricciola, cancha, choclo, purea di camote  
*amberjack, cancha, choclo, camote purée*

### Chifa 25

salmone, avocado e arachidi  
*salmon, avocado and peanuts*

### Criollo 26

calamari, polpo, cozze, gambero viola  
*calamari, octopus, mussels, purple prawn*

## TIRADITO

### Ricciola 20

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

### Gamberi Viola 22

leche de tigre al Bloody Mary  
*purple prawn and Bloody Mary leche de tigre*

### Manzo 18

leche de tigre al kimchi, finocchio ed erba cipollina  
*beef tataki, kimchi leche de tigre, fennel*

## TACO (3pz)

### Guacamole 12

coriandolo / *coriander*

### Salmone 15

avocado, alga dolce e semi di sesamo  
*salmon, avocado, dulce seaweed, sesame seeds*

### Tonno Rosso 16

cream cheese agrumato e sale affumicato  
*red tuna, citrus cream cheese, smoked salt*

### Fassona 15

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

---

## ESPECIALES

---

### Langostino Meloso 19

gamberi croccanti, guacamole,  
zest di bergamotto e crepes  
*crispy prawn, guacamole, bergamot zest  
and crepes*

### Linguine all'astice 35

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

### Causa Catalana 34

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

### Lomito Miraflores 30

filetto di manzo, patate, platano fritto,  
uovo di quaglia e salsa lomo  
*beef tenderloin, potatoes, fried plantain,  
quail egg and lomo sauce*

---

## MAINS

### Polpo 26

salsa di peperone grigliato e rocoto, erbe  
e condimento andino  
*octopus, roasted red bell peppers and rocoto  
sauce, herbs and andean seasoning*

### Orata 28

causa di patata viola e dressing di mandorle  
*sea bream, purple potatoes causa and almond  
dressing*

### Calamaro 26

salmoriglio Pacifico con huacatay, cipollotto  
e limone  
*calamario, Pacifico dressing with huacatay,  
chives and lemon*

## SIDES

### Lattuga Romana 9

mandorle, arachidi, taccole e salsa rostizada  
*almonds, peanuts, snow peas, rostizada sauce*

### Patate Fritte 9

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

### Pollo ruspante 24

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

### Rib eye 38

salsa Char Siu piccante e pimiento del padròn  
*Char Siu spicy sauce and pimiento del padròn*

### Tomahawk (1.1kg) 105

chimichurri e sale Maldon  
*chimichurri and Maldon salt*

### Motte 9

pannocchia alla brace e togarashi  
*grilled corn and togarashi*

### Wok Chaufa 9

riso saltato, verdure e omelette  
*stir-fried rice, vegetables and omelette*

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 oppi 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, nocciolo, 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 e 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, spelt, 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.