

# TAPAS

**Edamame piccanti** 7  
soia e Sriracha  
*spicy edamame*

**Yuca fritta** 8  
maionese al jalapeño  
*fried yuca, jalapeño mayo*

**Kabayaki crispy rice** 14  
anguilla glassata in salsa tare  
*caramelized eel in tare sauce*

**Crocchette di tapioca** 9  
pecorino romano, origano, chutney aji amarillo  
*tapioca croquettes, pecorino, aji amarillo chutney*

**Anticuchos** (spiedini) 10/12  
manzo, salsa pachamanca / *beef, pachamanca sauce* 10  
agnello, gel allo yuzu / *lamb, yuzu gel* 12

# ENTRADAS

**Tartare di tonno rosso** 18  
dressing amazonico e chips di platano  
*red tuna tartare, amazonico dressing, platano chips*

**Tiradito di ricciola** 20  
leche de tigre al mango e chalaca di mango  
*amberjack, mango leche de tigre and chalaca*

**Langostino Meloso** 18  
gamberi croccanti, guacamole, crepes  
*crispy prawn, guacamole, crepes*

**Calamaretti spillo** 15  
piccanti con taccole e rocoto  
*baby squids, snow peas and rocoto*

**Gyoza** (4pz) 12/10  
gamberi / *prawn* 12  
maiale / *pork* 10

**Calamari e gamberi fritti** 16  
maionese al rocoto e lime  
*fried calamari and prawn with rocoto mayo*

# CEVICHE BAR

## CEVICHE

### Degustazione 36

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

### Puro 25

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

### Chifa 22

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

### Criollo 20

calamari, polpo, cozze  
*calamari, octopus, mussels*

## TACO

(3pz)

### Guacamole 12

coriandolo  
*coriander*

### Salmone 14

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, pico de gallo*

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

# PRINCIPALES

## Spaghettoni 18

burro all'aji limo e amarillo, alici e yuzu  
*aji limo and amarillo butter, anchovy and yuzu*

## Linguine all'astice 32

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

## Gnocchi 20

ragù di vitello, edamame, pepe di Sichuan e parmigiano  
*veal ragù, edamame, Sichuan pepper and parmesan*

## Bistecca di cavolfiore 18

marinato in salsa anticuchera, choclo e cetriolo agrodolce  
*cauliflower steak marinated in anticuchera sauce, choclo and sweet&sour cucumbers*

## Polpo 26

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

## Calamaro 24

salsa Rosemary con huacatay, cipollotto e limone  
*calamaro, Rosemary sauce with huacatay, chives and lemon*

## Orata 28

causa di patata viola, emulsione di mandorle  
*sea bream, purple potatoes causa and almond emulsion*

## Causa Catalana 34

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

## Pollo ruspante 24

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

## Lomito 28

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

## Rib eye 36

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

## SIDES

### Lattuga Romana

mandorle, arachidi, taccole e salsa rostizada  
*almonds, peanuts, jackdaws and rostizada sauce*

8

### Motte

pannocchia alla brace e togarashi  
*grilled cob and togarashi*

8

### Patate Fritte

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

7

### Wok chaufa

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

7