

## ANTIPASTI

**\*Mozzarella di bufala di Amaseno 250gr... 13**

Caseificio Ponte di Legno  
*buffalo mozzarella Ponte di Legno from Amaseno*

**Verdurine fritte di stagione..... 8**

maionese al limone  
*fried seasonal vegetables with lemon mayo*

**Bombones..... 8**

crocchette di pollo, aji amarillo, olive botija  
*chicken croquettes, aji amarillo, botija olives*

**\*Tartare di Fassona 110gr..... 14**

tuorlo, capperi, soia e sesamo  
*beef tartare, yolk, capers, soy sauce, sesame*

## CARPACCI

*con contorno a scelta*

**Cotto di Wagyu tonnato 20**

80gr  
salsa tonnata e capperi  
*Wagyu cooked ham with tuna sauce and capers*

**\*Roastbeef Black Angus 16**

100gr  
demi-glace allo zenzero  
*ginger demi-glace*

**Fassona maturata 16**

100gr  
vinaigrette al sesamo  
*dry aged beef, sesame vinaigrette*

## Signature

**\*Ceviche Puro 25**

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

**Tiradito di ricciola 20**

leche de tigre aji amarillo, avocado,  
lemon kosho  
*amberjack, aji amarillo leche de tigre, avocado, lemon kosho*

**\*Taco di fassona 15**

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

**Langostino Meloso 18**

gamberi croccanti, guacamole e crepes  
*crispy prawns, guacamole and crepes*

## SALAD

**\*Caesar Salad 16**

pollo ruspante, pancetta  
e dressing di acciughe  
*free range chicken, bacon and anchovy dressing*

**Insalata di polpo 15**

ocopa, wakame,  
pomodori e misticanza  
*octopus salad, ocopa, wakame, tomatoes, salad greens*

**Nicoise Salad 14**

insalata di stagione,  
tonno marinato sott'olio,  
uova di quaglia,  
olive taggiasche, citronette  
*seasonal salad, tuna marinated in EVO oil, quail eggs, taggiasca olives, citronette*

## SANDWICH

*con contorno a scelta*

**\*Club Lima Sandwich 16**

aji de gallina, pomodoro,  
scamorza affumicata,  
lattuga e maionese leggera  
*aji de gallina, tomato, smoked cheese, lettuce, light mayo*

**\*Cheeseburger 15**

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 14**

pane casero integrale di semi,  
cream cheese e lattuga  
*salmon, avocado, wholemeal seed bread, cream cheese, lettuce*

## PRIMI

### \*Ravioli caprese..... 12

salsa ai tre pomodori e coulis di basilico  
*three tomatoes sauce and basil coulis*

### Spaghetti alla chitarra ..... 13

burro, alici e agrumi  
*butter, anchovy, citrus*

### \*Gnocchi primavera..... 12

verdurine di stagione ed erbe aromatiche  
*spring gnocchi, seasonal vegetables, herbs*

### Tagliolini all'astice..... 32

pomodoro fresco, salicornia e aji limo  
*lobster, fresh tomato, glasswort and aji limo*

### Arroz con mariscos..... 14

riso jasmine con calamari, gamberi e polpo  
*jasmine rice, calamari, prawns and octopus*

## CARNE

### Pollo ruspante 180<sup>gr</sup> 20

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

### Filetto 220<sup>gr</sup> 35

Black Angus 100% tenderloin  
US Prime Creekstone Farms

### Sirloin steak 300<sup>gr</sup> 39

Black Angus 100% sirloin  
US Prime Creekstone Farms

## G

## R

## I

## L

## L

## PESCE

### Ricciola 150<sup>gr</sup> 27

salsa agrodolce e carotine  
*grilled amberjack, sweet & sour sauce, carrots*

### Salmone 150<sup>gr</sup> 16

salsa di mandorle e yuzu  
*salmon, almonds & yuzu sauce,*

### Orata 150<sup>gr</sup> 15

crema di piselli e misticanza  
*catch of the day with pea purée and mixed greens*

## CONTORNI

### Melanzane alla griglia..... 4

con salsa di miso  
*grilled aubergine with miso sauce*

### \*Patate fritte..... 4

in tripla cottura  
*triple-cooked fries*

### Misticanza..... 4

vinagrette  
*mixed greens and vinaigrette*

### Tagliata di pesche Royale..... 4

miele, pecorino e menta fresca  
*sliced Royale peaches, pecorino cheese, fresh  
mint*

## FRUTTA FRESCA 4

## DESSERT 4