

YAPA

ITALIANO



YAPA

RAW	15	Tostada Yapa 6.0 tonno rosso, bottarga, salsa verde e olio macha (1pz.)
	22	Ceviche Vegetariano palmito, topinambur, baby carote e leche de tigre di cocco
	26	Ceviche Yapa ricciola, leche de tigre, patata dolce, mais cancha e coriandolo
	34	Jamon de Tuna otoro, capperi, limone e foglie di capperi
	26	Arrollado de Ricciola ricciola, leche de tigre amarillo, miglio croccante e olio shiso
	16	French Toast 2.0 shokupan, fassona, tartufo nero, cremoso di tuorlo e guanciale iberico (2pz)



YAPA

GUACAMOLE

14

Guacamole
pico de gallo e coriandolo

7

Extra Chips
platano e totopos

BAKERY

10

Pan Tomate

8

Pagnotta
imbevuta con olio EVO e sale



YAPA

TEMPURA	10	Carciofi carciofini fritti, melassa di cocco e mayo al caffè (1 pz)
GYOZA	12	What a Duck! anatra, cavolo cinese, funghi shiitake e salsa pekin (2pz)
TACOS DE MIS AMORES	11	Tacos de Res picanha, provola affumicata e salsa negra (min. 2 pz)
	12	Tacos de Mazzancolle mazzancolle, coleslaw e salsa chipotle (min. 2 pz)



YAPA

WOK	24	Pork Fried Rice riso jasmine, maiale, speck, salsa aglio nero & fagioli neri e verdure di stagione
ROBATAYAKI	22	Tamal cotechino, verza e foie gras
	28	Polpo polpo alla brace, mole di cavolfiori, mandorle e cioccolato



YAPA

PACHAMAMA

Dal dialetto Quechua “Madre Terra”

Un viaggio culinario composto dall’armonia e unione degli elementi primordiali: terra, fuoco, aria e acqua.

Ogni piatto è un tributo alla natura e alla diversità che ci circonda, un percorso sensoriale alla scoperta del mondo Yapa.

8 portate

110

“Disponibile solo al banco”



YAPA

DESSERT

- | | |
|----|---|
| 12 | Banana Split
banana caramellata e spuma di cocco & fava tonka |
| 13 | Flan Argentino
dulche de leche, caramello e panna al tea Jasmine |
| 12 | Remolacha y Cabra
gelato di capra, barbabietola, pino mugo e
crumble di polenta taragna & mandorle |
| 13 | Torta Basca
cheesecake basca al cioccolato, pera, arancia e
chipotle |

- | | |
|----|--|
| 14 | Sauterns • Château La Clotte Cazalis Bordeaux
2005 |
| 14 | Sartie Marsala Vergine 30 anni • La Vela Marsala
2023 |
| 23 | Mezcal The Lost Explorer Tobala |
| 15 | Spicy Espresso Martini |



YAPA



YAPA

ENGLISH



YAPA

RAW	15	Tostada Yapa 6.0 tuna, bottarga, green sauce and macha oil (1pc)
	22	Ceviche Vegetariano palm heart, jerusalem artichoke, baby carrots and coconut leche de tigre
	26	Ceviche Yapa amberjack, leche de tigre, sweet potato, cancha corn and coriander
	34	Jamon de Tuna otoro, capers, lemon and capers leaves
	26	Arrollado de ricciola amberjack, leche de tigre amarillo, crunchy millet and shiso oil
	16	French Toast shokupan, fassona, black truffle, creamy yolk and iberian guanciale (2 pcs)



YAPA

GUACAMOLE	14	Guacamole pico de gallo and coriander
	7	Extra Chips plantain and totopos
BAKERY	10	Pan Tomate
	8	Sourdough loaf with extra virgin olive oil and salt



YAPA

TEMPURA	10	Calabasin Flower zucchini flower, sheep ricotta, crab and smoked provola (1 pcs)
DUMPLINGS	12	Iberian Gyoza Iberian pork shoulder, Iberian ham and Iberian guanciale
TACOS	11	Tacos al Pastor swordfish, guacamole and pineapple pico de gallo (min. 2 pcs)
	12	Tacos de Suadero beef, nduja, green sauce and ranchera sauce (min. 2 pcs)



YAPA

WOK	24	Duck Fried Rice jasmine rice, duck, duck speck and seasonal vegetables
	22	Plaa Wok fried cod, green beans, mixed herbs, cashews and Asian pil pil sauce
ROBATAYAKI	22	Anticucho di Pollo Payès country-style chicken, corn ragout and vegetable furikake
	28	Polpo Picon grilled octopus, mojo rojo and mojo negro



YAPA

PACHAMAMA

From the Quechua dialect “Mother Earth”

A culinary journey deriving from the harmony and union of the primordial elements: earth, fire, air and water.

Each dish is a tribute to nature and to the diversity surrounding us, a sensorial journey to discover the Yapa world.

8 courses

110

“Available only at the counter”



YAPA

DESSERT

- | | |
|----|---|
| 12 | Banana Split
caramelized banana and coconut & fava
tonka foam |
| 13 | Argentinian Flan
dulche de leche, caramel and jasmin tea
whipped cream |
| 12 | Remolacha y Cabra
goat milk ice cream, beetroot, mountain pine and
polenta & almonds crumble |
| 13 | Torta Basca
chocolate basque cheesecake, pear, orange and
chipotle |
| 14 | Sauterns • Château La Clotte Cazalis Bordeaux
2005 |
| 14 | Sartie Marsala Vergine 30 anni • La Vela Marsala
2023 |
| 23 | Mezcal The Lost Explorer Tobala |
| 15 | Spicy Espresso Martini |



YAPA

Gentili Clienti

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
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
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04. Comuniciamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla o alalunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

Couvert/Coperto 4€