

YAPA

ITALIANO



# YAPA

RAW	15	<b>Tostada Yapa 6.0</b> tonno rosso, bottarga, salsa verde e olio macha (1pz.)
	26	<b>Ceviche Yapa</b> ricciola, leche de tigre, patata dolce, mais cancha e coriandolo
	34	<b>Jamon de Tuna</b> otoro, capperi, limone e foglie di cappero
	20	<b>Midori Salad</b> puntarelle, uova di trota, olive taggiasche, acciughe e tarallo
	26	<b>Arrollado de Ricciola</b> ricciola, leche de tigre amarillo, miglio croccante e olio shiso
	16	<b>French Toast 2.0</b> 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	18	<b>Corazón de Alcachofa</b> carciofo, mojo verde, castelmagno, tuorlo e chipotle
GYOZA	14	<b>What a Duck!</b> anatra, cavolo cinese, shiitake e salsa pechinese (2pz)
TACOS DE MIS AMORES	12	<b>Tacos de Res</b> picanha, provola affumicata, chips di patate e salsa tatemada (min. 2 pz)
	11	<b>Tacos de Pescado</b> mazzancolle, guacamole, coleslaw e salsa chipotle (min. 2 pz)
	40*	<b>Boucher Experience</b> seleziona il tuo taglio*, tortillas, guacamole, chips, mix salad, salsa verde, salsa tatemada e salsa ranchera



# YAPA

WOK	22	<b>Pork Fried Rice</b> riso jasmine, coppa e spalla, speck, salsa di fagioli neri e verdure di stagione
ROBATAYAKI	25	<b>Pincho de Lagarto</b> lagarto iberico, polenta taragna, cavolo nero e verza
	28	<b>Polpo</b> 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	13	<b>Tatita Tatin</b> pastelito croccante, mela e gelato alla vaniglia
	13	<b>Flan Argentino</b> dulche de leche, caramello e panna al tea Jasmine
	12	<b>Remolacha y Cabra</b> gelato di capra, barbabietola, pino mugno e crumble di polenta taragna & mandorle
	13	<b>Torta Basca</b> cheesecake basca al cioccolato, pera, arancia e chipotle
	23	<b>Mezcal The Lost Explorer Tobala</b>
	15	<b>Spicy Espresso Martini</b>



YAPA



YAPA

ENGLISH



# YAPA

RAW	15	<b>Tostada Yapa 6.0</b> tuna, bottarga, green sauce and macha oil (1pc)
	26	<b>Ceviche Yapa</b> amberjack, leche de tigre, sweet potato, cancha corn and coriander
	34	<b>Jamon de Tuna</b> otoro, capers, lemon and capers leaves
	20	<b>Midori Salad</b> roman chicory shoots, trout roe, taggiasca olives and anchovies
	26	<b>Arrollado de ricciola</b> amberjack, leche de tigre amarillo, crunchy millet and shiso oil
	16	<b>French Toast 2.0</b> 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	18	<b>Corazón de Alcachofa</b> artichoke, green mojo, Castelmagno cheese, egg yolk and chipotle
GYOZA	14	<b>What a Duck!</b> duck, chinese cabbage, shiitake mushrooms and peking sauce (2 pcs)
TACOS DE MIS AMORES	12	<b>Tacos de Res</b> picanha, smoked provola, potato chips and tatemada sauce (min. 2 pcs)
	11	<b>Tacos de Pescado</b> prawns, guacamole, coleslaw, chipotle sauce (min.2pz)
	40*	<b>Boucher Experience</b> select your cut*, tortilla, guacamole, chips, mix salad, green sauce, tatemada sauce and ranchera sauce



# YAPA

WOK	22	<b>Pork Fried Rice</b> jasmine rice, pork neck and shoulder, speck, black bean sauce and seasonal vegetables
ROBATAYAKI	25	<b>Pincho de Lagarto</b> Iberian lagarto skewer, taragna polenta, black kale and cabbage
	28	<b>Polpo</b> grilled octopus, cauliflower mole, almonds & chocolate



# 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		
	13	<b>Tatina Tatin</b> crispy pastelito, apple and vanilla ice cream
	13	<b>Argentinian Flan</b> dulche de leche, caramel and jasmin tea whipped cream
	12	<b>Remolacha y Cabra</b> goat milk ice cream, beetroot, mountain pine and polenta & almonds crumble
	13	<b>Torta Basca</b> chocolate basque cheesecake, pear, orange and chipotle
	23	<b>Mezcal The Lost Explorer Tobala</b>
	15	<b>Spicy Espresso Martini</b>



# 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. Comunichiamo 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€