

YAPA

ITALIANO



YAPA

RAW

- | | |
|----|--|
| 15 | Tostada Yapa 0.8
capesante, guanciale Iberico, avocado e
olio macha (1pz.) |
| 34 | Jamon de Tuna
otero, capperi, limone e foglie di cappero |
| 25 | Tiradito Kombujime
branzino in kombujime, ponzu,
olio shiso e lime |
| 18 | La Causa
mazzancolle, granchio, uovo, olive taggiasche,
pomodoro secco, coriandolo e aji amarillo |
| 26 | Ceviche Yapa
ricciola, leche de tigre, patata dolce,
mais cancha e coriandolo |
| 26 | Ceviche Mex
ricciola, leche de tigre, chile pasilla,
patata dolce e totopos |
| 28 | Gambas al Ajillo
gamberi viola, salsa ajillo e peperoncino |
| 20 | Hand Roll Iberico
riso sushi, alga nori , presa iberica,
salsa teriyaki e rafano (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	16	Croquetas Negra seppia, salsa aioli e chipotle (2 pz.)
GYOZA	14	Yasai Gyoza melanzana affumicata, shiitake, salsa miso e noce macadamia (2 pz.)
TACOS DE MIS AMORES	11	Tacos de Carnitas maialino, cavolo encurtido, salsa verde e mix erbe (min. 2pz.)
	11	Tacos de Pescado mazzancolle, guacamole, coleslaw e salsa chipotle (min. 2 pz)
	40*	Boucher Experience seleziona il tuo taglio*, tortillas, guacamole, chips, mix salad, salsa verde, salsa tatemada e salsa ranchera



YAPA

WOK

26

Pad Thaya

noodles di riso, mazzancolle, mix verdure,
spuma di cocco, arachidi

ROBATAYAKI

25

Yaki Yapa

calamaro, lingua di vitello, zucchina alla scapece,
alga nori e capperi

32

Scottadito Kaeng Phet

agnello, curry rosso, mango verde, riso basmati e
lime kaffir



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 | Coliflor
gelato al cavolfiore, toffee allo zenzero ,
miso e cioccolato bianco |
| 13 | Flan Argentino
dulce de leche, caramello e panna al tea Jasmine |
| 13 | Mille Foglie Yapa
crema chantilly e praline di arachidi |
| 14 | Mochi
gelato di castagne, crumble di castagne e cacao |
| 23 | Mezcal The Lost Explorer Tobala |
| 15 | Spicy Espresso Martini |



YAPA



YAPA

ENGLISH



YAPA

RAW	15	Tostada Yapa 0.8 prawns, green sauce, pico de gallo, macha oil (1pc.)
	25	Tiradito Kombujime kombujime sea bass, ponzu, shiso oil and lime
	18	Causa Peruana prawns, crab, egg, Taggiasca olives, sun-dried tomato, coriander and aji amarillo
	26	Ceviche Yapa amberjack, leche de tigre, sweet potato, cancha corn and coriander
	26	Ceviche Mex amberjack, leche de tigre, pasilla chilli, sweet potato, totopos and coriander
	28	Gambas al Ajillo purple prawns, ajillo sauce and chilli
	20	Hand Roll Iberico sushi rice, nori seaweed, Iberico pork presa, teriyaki sauce and horseradish (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	16	Croquetas Negra cuttlefish, aioli sauce and chipotle (2 pcs.)
GYOZA	14	Yasai Gyoza smoked eggplant, shiitake, miso sauce and macadamia nuts (2 pcs.)
TACOS DE MIS AMORES	11	Tacos de Carnita pork, cabbage, green sauce and mix herbs (min. 2pcs.)
	11	Tacos de Pescado prawns, guacamole, coleslaw, chipotle sauce (min.2pz)
	40*	Boucher Experience select your cut*, tortilla, guacamole, chips, mix salad, green sauce, tatemada sauce and ranchera sauce



YAPA

WOK

26

Phad Thaya

rice noodles, prawns, mixed vegetables, coconut and peanuts

ROBATAYAKI

25

Yaki Yapa

squid, veal tongue, scabeche courgettes, nori seaweed and capers

32

Scottadito Kaeng Phet

lamb, red curry, green mango, basmati rice and kaffir lime



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 | Coliflor
cauliflower ice cream, ginger toffee,
miso and white chocolate |
| 13 | Argentinian Flan
dulce de leche, caramel and jasmine tea
whipped cream |
| 13 | Mille Foglie Yapa
chantilly cream and peanut praline |
| 14 | Mochi
chestnut ice cream, chestnut crumble and cocoa |
| 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. 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€