

YAPA

ITALIANO



YAPA

RAW

- | | |
|----|--|
| 15 | Tostada Yapa 0.8
capesante, guanciale iberico, avocado e
olio macha (1pz.) |
| 34 | Jamon de Tuna
otoro, capperi, limone e foglie di capperi |
| 25 | Tiradito Kombujime
branzino in kombujime, ponzu,
olio shiso e lime |
| 18 | La Causa
patate e aji amarillo, insalatina di granchio
e mazzancolle, olive taggiasche,
pomodori secchi e germogli di sedano |
| 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 topos |
| 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

SALSE

6

Yap-Aioli
aglio nero e aglio confit

6

Burro Delle Alpi
burro funghi porcini e tartufo



YAPA

TEMPURA	18	Croquetas de Gallina gallina arrosto , tuorlo tartufato e guanciale iberico (2 pz.)
DUMPLINGS	20	Plin di Montagna zucca mantovana, toma di montagna, jus di pollo , burro e salvia
TACOS DE MIS AMORES	12	Tacos de Suadero nduja, manzo, salsa verde e jalapeño encurtido (min. 2pz.)
	11	Tacos de Setas funghi di mercato, gorgonzola, radicchio e salsa chipotle (min. 2 pz)
	40*	Boucher Experience seleziona il tuo taglio*, tortillas, guacamole, chips, mix salse e mix erbe



YAPA

WOK

44

Piccione Fried Rice

piccione alla brace, riso jasmine,
mix wok e cavoletti di bruxelles

ROBATAYAKI

23

Yaki - Yapa 2.0

calamaro, musetto, scarola, olive e demi basca

25

Pollo Piri Piri

pollo campestre, chips di patate e salsa piri-piri



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 e cioccolato bianco,
toffee allo zenzero e miso |
| 13 | Flan Argentino
dulce de leche, caramello e panna al tè Jasmine |
| 13 | Millefoglie Yapa
crema pasticcera 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 scallops, Iberian guanciale , avocado and macha oil (1 pc.)
	34	Jamon de Tuna otero, capers, lemon and capers leaves
	25	Tiradito Kombujime kombujime sea bass, ponzu, shiso oil and lime
	18	La Causa ají amarillo potato purée, crab and prawn salad, taggiasca olives, sun-dried tomatoes and celery cress
	26	Ceviche Yapa amberjack, leche de tigre, sweet potato, cancha corn and coriander
	26	Ceviche Mex amberjack, leche de tigre, pasilla chili, sweet potato, totopos and coriander
	28	Gambas al Ajillo purple prawns, ajillo sauce and chili
	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
SAUCES	6	Yap-Aioli black garlic and confit garlic
	6	Burro Delle Alpi whipped butter with porcini and truffle



YAPA

TEMPURA	18	Croquetas de Gallina roast chicken, truffled egg yolk and Iberian guanciale (2 pcs.)
DUMPLINGS	20	Plin di Montagna pumpkin, mountain toma cheese, chicken jus, butter and sage
TACOS DE MIS AMORES	12	Tacos de Suadero beef, 'nduja, salsa verde and pickled jalapeño (min. 2 pcs.)
	11	Tacos de Setas market mushrooms, gorgonzola, radicchio and chipotle sauce (min. 2 pcs.)
	40*	Boucher Experience choose your cut*, tortillas, guacamole, chips, selection of sauces and fresh herbs



YAPA

WOK

44

Piccione Fried Rice

charcoal-grilled pigeon, jasmine rice, wok-fried vegetables and brussels sprouts

ROBATAYAKI

23

Yaki - Yapa 2.0

squid, veal snout, escarole, olives and basque demi-glace

25

Pollo Piri Piri

free-range chicken, potato chips and piri-piri sauce



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 and white chocolate ice cream,
ginger toffee, miso |
| 13 | Argentinian Flan
dulce de leche, caramel and jasmine tea
whipped cream |
| 13 | Millefoglie Yapa
custard 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€