

The Peruvian Experience

Dégustation

More than food a Journey
into Peru — This menu is a signature
creation by our Chef,
Emilio Espinosa Schwarz.

Emilio.-

APPETIZER

GUACAMOLE

GUACAMOLE E PANE GUTTAU CON AVOCADO, CIPOLLA, JALAPEÑO, CORIANDOLO, SALE, LIME E TABASCO 1, 12

TORTINI DI TONNO E GRANCHIO

PURÈ DI PATATE PERUVIANE, CON TARTARE DI TONNO E SALSA NIKKEI, POLPA DI GRANCHIO CON MAIONESE FATTA IN CASA, AVOCADO, CAVIALE, UOVO DI QUAGLIA E SALSA, HUANCAINA 1, 3, 4, 6, 9, 11, 12, 14

POLPO IN SALSA CREMOSA ALLE OLIVE

POLPO IN EMULSIONE AGLI AGRUMI, CAPPERI EMALIONESE DI OLIVE 'BOTIJA' PERUVIANE 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14

PRIMO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

SPAGHETTI IN BIANCO CON VONGOLE E BOTTARGA 1, 2, 4, 12, 14

RIGATONI AI FRUTTI DI MARE

ARROZ PUNTA SAL

RAFFINATA SELEZIONE DI FRUTTI DI MARE, RISO BASMATI CREMOSO, SALSA DI PEPERONCINO GIALLO IN STILE CREOLO 1, 2, 4, 6, 7, 9, 12, 14

SECONDI

LOMO SALTADO

CONTROFILETTO DI MANZO SALTATO AL WOK CON SAPORI ASIATICI AL WOK, IN STILE CHIFA, PATATE CROCCANTI E RISO BIANCO 1, 3, 6, 9, 10, 11, 12

PESCE E FRUTTI DI MARE 'A LO MACHO'

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO FRITTO, SELEZIONE RAFFINATA DI FRUTTI DI MARE, SALSA PICCANTE AI FRUTTI DI MARE, RISO AL COCCO 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12, 14

ANTICUCHO DE POLLO

SPIEDINI DI POLLO MARINATO CON SALSA ANTICUCHERA ALLA GRIGLIA, BACON, SERVITI CON PATATE ARROSTO CROCCANTI E CHIMICHURRI 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

DOLCE - ICE CREAM

CAFFÈ ESPRESSO

35€ MENU

Choose 1 starter, 1 main
course or second course,
coffee and dessert included.

Scegli 1 antipasto, 1 piatto
principale o secondo,
caffè e dolce inclusi.

ALLERGENI

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi e prodotti derivati
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 (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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 sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro intermini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
I nostri piatti potrebbero contenere alcuni dei prodotti allergenici individuati nelle tabelle del regolamento UE 1169/2011 circolare 6.2.15. Nel caso i nostri gentili clienti siano intolleranti ad determinati prodotti, sono pregati di farlo presente prima dell'ordinazione al nostro personale.



COPERTO 2€ PER PERSONA

In caso di gravi intolleranze si porta a conoscenza, che pur con tutte le precauzioni del caso, i nostri ambienti potrebbero essere contaminati e pertanto non si assicura la piena asetticità degli alimenti. Lavoriamo prevalentemente con materie primelocali e fresche, alcuni potrebbero contenere ingredienti congelati e/o abbattuti per obbligo di legge, come il tonno, per eliminare il rischio dell'apresenza del parassita anisakis. Ingredients marked with (*) are frozen. Ingredients marked with (**) are frozen quickly at -18°C to guarantee the quality and the freshness. The fish product administered raw complies with the requirements of Reg. (EC) 853/2004..