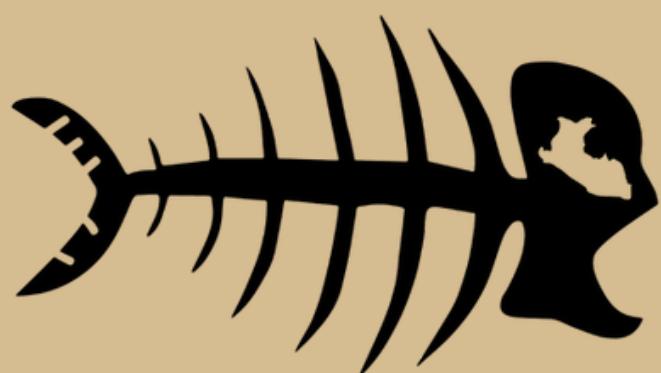


VIA GIORDANO BRUNO 86

MERGELLINA

DAL



2022

ENTRE CAUSAS

RISTORANTE TRADIZIONALE PERUVIANO

CI DEDICHIAMO A PORTARE IN OGNI BOCCONE
UN PO DEI NOSTRI SAPORI E TRADIZIONI

..... —————

PERU - ITALIA

ANTIPASTI

PAPA A LA HUANCAINA 6

PATATE LESSE E SERVITE CON UNA CREMA A BASE DI PEPPERONCINO GIALLO, LATTE EVAPORATO, CRACKER, UOVA E OLIVE NERE

ALITAS DE MARACUYA 7

ALETTE FRITTE CON UNA IMPANATURA CROCCANTE SERVITE CON SALSA DE MARACUYA

TEQUENOS DE LOMO SALTADO 8

PASTA SFOLGLIA CROCCANTE RIPIENI DI LOMO SALTADO SERVITI CON CREMA A LA HUANCAINA

SALPICON DE POLLO 8

PATACONES CROCCANTI SERVITE CON POLLO CAROTE PISELLI AVOLTI CON UNA SALSA ROSA LEGGERMENTE DOLCE

CAUSA LIMEÑA 9

PATATE PRENZATE E MARINATE CON PEPPERONCINO GIALLO, LIME CAROTE, PISELLI, TOCCHETTI DI POLLO SERVITI IN UNA SALSA ACEVICHADA

TAMALES 6

FARINA DI MAIS AVVOLTO NELLA FOGLIA DI BANANA RIPIENI DI MAIALE, OLIVE, ARACHIDI E PEPPERONCINO GIALLO.

CHICHARRON PATACONES 10

CUBI DI MAIALE MARINATI E FRITTI CON PLATANO FRITTO ED ACCOMPAGNATI CON SARZA CRIOLLA



WANTON DE MAR 7

PASTA DI WANTON CROCCANTE RIPIENI DI GAMBERI E CALAMARI, ZENZERO, CIPOLLUTO, SOIA, SERVITI CON SALSA TAMARINDO

EMPAÑADAS DE AJI DE GALLINA 8

MINI EMPANADAS RIPIENE DI GALLINA IN CREMA DI PEPPERONCINO GIALLO E OLIVE DISIDRATATE

C E V I C H E S Y T I R A D I T O S

C E V I C H E M I X T O 1 8

CUBI DI DENTICE, CALAMARI, GAMBERI E COZZE MARINATE CON LIME E LECHE DE TIGRE SERVITI CON MAIS BIANCO PATATA DOLCE E CIPOLLA ROSSA



C E V I C H E 1 6

CUBI DI DENTICE MARINATI CON LIME E LECHE DE TIGRE SERVITI CON PATATA DOLCE, MAIS BIANCO E CIPOLLA ROSSA.

C O K T A I L D E 1 5

C A M A R O N E S

GAMBERONI SERVITI CON CIPOLLA POMODORO E AVOCADO RICOPERTI DI UNA SALSA GOLF HOMEMADE

D E N T I C E Y 1 8

P U L P O

LAMINE DI DENTICE E POLIPO SERVITI CON LECHE DE TIGRE AVOCADO PATATA DOLCE E OLIO DI CORIANDOLO E POLVERE DI OLIVE NERE

T I R A D I T O D E A J I A M A R I L L O 1 8

DENTICE SERVITO IN UNA SALSA DI PEPPERONCINO GIALLO ACCOMPAGNATO CON AVOCADO MAIS BIANCO



ARROZ CON 18

MARISCOS

MISTO MARE,

GAMBERI CALAMARI

E COZZE CON RISO E

SALSA MADRE

ENTRE CAUSAS E

PARMIGGIANO



**M
A
R**

AJI DE LANGOSTINOS

18

GAMBERI FLAMBATTI AL WOK CON CREMA DI PEPPERONCINO GIALLO SERVITI

CON RISO BIANCO.

PESCADO ORIENTAL

22

PESCE DEL GIORNO FRITTO E CROCCANTE CON RISO BIANCO E MANIOCA

ACCOMPAGNATO DA UNA SALSA ORIENTALE HOMEMADE E VERDURE

SALMONE TERIYAKI

18

SALMONE 250GR GRIGLIATO E LACCATO CON TERIYAKI SERVITO CON

RISO BIANCO E UN MIX DI INSALATA DE LA CASA.

CHAUFA DE

17

MARISCOS

MISTO MARE, SALTATI AL WOK

CON RISO, SALSA DI SOIA OLIO DI

SESAMO, CIPOLLOTO E UOVA

CAUSA ENTRE

18

CAUSAS

CAUSA RIPIENA DI

FRITTURA DI MARE

CORONATA CON CEVICHE

AL AJI AMARILLO

JALEA

18

FRITTURA DI MARE

CROCCANTE SERVITO

CON MANIOCA FRITTA

E SARZA CRIOLLA.



TRIOMARINO

CEVICHE DI
DENTICE

ARROZ EN SALSA DE
MARISCOS DI GAMBERI
E CALAMARO



22

UNA COMBINAZIONE
CHE UNISCE
TRADIZIONE E
SAPORI IN UNICO
PIATTO

JALEA FRITTURA
CROCCANTE DI
GAMBERI E CALAMARI



PARRILLA 22
DE CARNE
CARNE, POLLO,
SALSICCIA, TRIPPA E
CUORE DI MANZO ALLA
BRACE CON SALSA
ANTICUCHERA SERVITA
CON PATATE FRITTE

P A R R I L L A S

ANTICUCHOS 13

CUORE DI MANZO E TRIPPA IN SALSA ANTICUCHERA COTTI ALLA
BRACE SERVITI CON PAPÀ A LA HUANCAINA E MAIS BIANCO



23

PARRILLA 24

DE MAR

GAMBERI, CALAMARI,
TONNO, POLIPO ALLA
BRACE CON SALSA
ANTICUCHERA SERVITI
CON PATATE FRITTE

CHAUFA DE CARNE 17

FILETTO DI CARNE SALTATO AL WOK
CON RISO SALSA DI SOIA OLIO DI
SESAMO E UOVA.

TALLARIN SALTADO 17

SPAGHETTI SALTATO CON FILETTO DI
CARNE CIPOLLE ROSSE POMODORO CON
SALSA ORIENTALE.



LOMO SALTADO 18

FILETTO DI MANZO, SALTATO AL WOK
CON POMODORO CIPOLLE ROSSE
MARINATI CON SALSA DI SOIA
RIDUZIONE DI OSSO BUCO SERVITI CON
RISO E PATATE FRITTE

C A R N E S & L O M O F I N O

TACUTACU 18

C / LOMO
RISO BIANCO E FAGIOLI
AMALGAMATI E FRITTI
SERVITI CON FILETTO DI
CARNE AL WOK E
RIDUZIONE DI OSSO BUCO.



BISTEK A LO POBRE 20

CHIANINA DI 225GR ALLA BRACE, RISO
BIANCO, UOVO FRITTO, PATATE FRITTE E
BANANA FRITTA.

LINGUINE A LA HUANCAYA C / LOMO 18

LINGUINE CON HUANCAYA FILETTO DI
MANZO, SALTATO AL WOK CON POMODORO
CIPOLLE ROSSE CON SALSA DI SOIA
RIDUZIONE DI OSSO BUCO

LOMO SALTADO A LO POBRE 19

FILETTO DI MANZO, POMODORO CIPOLLE
ROSSE MARINATI CON SALSA DI SOIA
RIDUZIONE DI OSSO BUCO SERVITI CON RISO
E PATATE FRITTE UOVA E BANANA FRITTA

POLLO & **CHIFA PERU**

PECHUGA A LA PLANCHA 14

PETTO DI POLLO ALLA BRACE MARINATO CON RISO
BIANCO INSALATA E PATATE FRITTE



TALLARIN SALTADO 14

POLLO SALTATO AL WORK CON SALSA DI SOIA, OLIO DI
SESAMO, LINGUINI, FUNGHI, BROCCOLI

POLLO SALTADO 16

POLLO, SALTATO AL WOK CON POMODORO CIPOLLE
ROSSSE MARINATI CON SALSA DI SOIA RIDUZIONE DI OSSO
BUCO SERVITI CON RISO E PATATE FRITTE

COMBINADO 18

ARROZ CHAUFÀ CON POLLO E NOODLES
SALTATI DI POLLO CON VERDURE

IL CIBO CHIFA È UNA CUCINA
FUSION PERUVIANO-CINESE CHE
EMERSE ALLA FINE DEL XIX
SECOLO CON L'ARRIVO DEGLI
IMMIGRATI CINESI IN PERU.

QUESTA CUCINA È
CARATTERIZZATA DALLA MISCELA
DI TECNICHE CINESI, COME L'USO
DEL WOK, CON INGREDIENTI
LOCALI PERUVIANI, CHE DANNO
VITA A PIATTI UNICI E POPOLARI.

LO SAPEVI?

CHAUFA 13

RISO SALTATO NEL WOK CON
POLLO, OLIO DI SESAMO, SALSA DI
SOIA, UOVA E CIPOLLATO

TIPAKAY 16

CHAUFA SERVITO CON UN POLLO
FRITTO AGRODOLCE E VERDURE

CHIJAUKAY 15

CHAUFA SERVITO CON POLLO
FRITTO BAGNATO CON UNA SALSA
AROMATIZZATA ALLO ZENZERO

KALU WANTAN 17

CHAUFA DI POLLO SERVITO CON
WANTAN DI GAMBERI CON SALSA
AGRADOCE E VERDURE

TALLARIN 17

SALTADO
POLLO, GAMBERI AL WOK CON
SALSA DI SOIA, OLIO DI SESAMO,
NOODLES, FUNGHI, BROCCOLI

CALDOS & SOPAS

SOPA WANTAN ESPECIAL 14

BRODO DI CONCENTRATO DI POLLO CON VERDURE E WANTAN

RIPENI DI GAMBERI, AROMATIZZATI CON ZENZERO OLIO DI SESAMO

PARIHUELA 19

FILETTO DI PESCE BIANCO
CON MISTO MARE IN SALSA
MADRE ENTRE CAUSAS
SERVITO CON MANIOLA E
CORIANDOLO

**SUDADO DE 18
PESCA DO**

ORATA INTERA CON SALSA
MADRE A BASE DI PESCE
CON CIPOLLA E POMODORO
SERVITI CON RISO BIANCO
E MANIOLA

SOPA MINUTA 12

CARNE TRITATE IN
PUNTA DI COLTELLO CON
BASE DI PEPPERONCINO
ROSSO, PATATE PISELLI,
LATTE EVAPORATO E
SPAGHETTI



CHUPE DE CAMARONES

ZUPPA DI GAMBERI, RISO, PATATE, PISELLI CON UOVA E LATTE EVAPORATO

DULCES Y

TORTAS



CHURROS 6



TRES LECHES 6

MAZZAMORRA 5
MORADA
DOLCE A BASE DI MAIS
VIOLA E FECOLA DI
PATATE CON
SPOLVERATA DI
CANNELLA



TORTA CHOCOLATE 6

B E V A N D E

COCA COLA	33CL	2.5
FANTA	33CL	2.5
INCA KOLA	30CL	3.5
COCA COLA ZERO	33CL	2.5
JUGO MARACUYA	1LT/0.5LT	12 / 7
LIMONADA	1LT/0.5LT	8 / 5
CHICHA MORADA	1LT/0.5LT	10/6
AGUA NATURAL	75CL	3
AGUA FRIZZANTE	75CL	3

B | I | R | R | E

CUSQUEÑA NEGRA	33CL	4
CUSQUEÑA DORADA	33CL	4
CUSQUEÑA TRIGO	33CL	4
CORONA	33CL	3.5
HEINKEN	33CL	2.5

C
O
K
T
A
I
L

APEROL SPRITZ	8
CAMPARI SPRITZ	8
APEROL INCA	8
PIÑA COLADA	10
CUBA LIBRE	10
MOJITO	10
APEROL MARGARITA	9

PISCOS SOUR

LIMON	10
MARACUYA	12
CHICHA MORADA	10



BOLLICINE

MOET	75CL	90	
CA DEL BOSCO PRESTIGE	75CL	80	
PROSECCO	75CL	25	6



VINO ROSSO

PRIMITIVO	75CL	20	
NERO D' AVOLA	75CL	20	6
CABERNET	75CL	25	
SANGRIA ROSSA	1 LT	16	



VINO BIANCO

BLANGÉ	75CL	40	
SAUVIGNON	75CL	30	
GEWURZTRAMINER	75CL	30	
CHARDONNAY	75CL	25	
GRECO	75CL	22	6
SANGRIA BIANCA	1 LT	16	



CALICE DI VINO