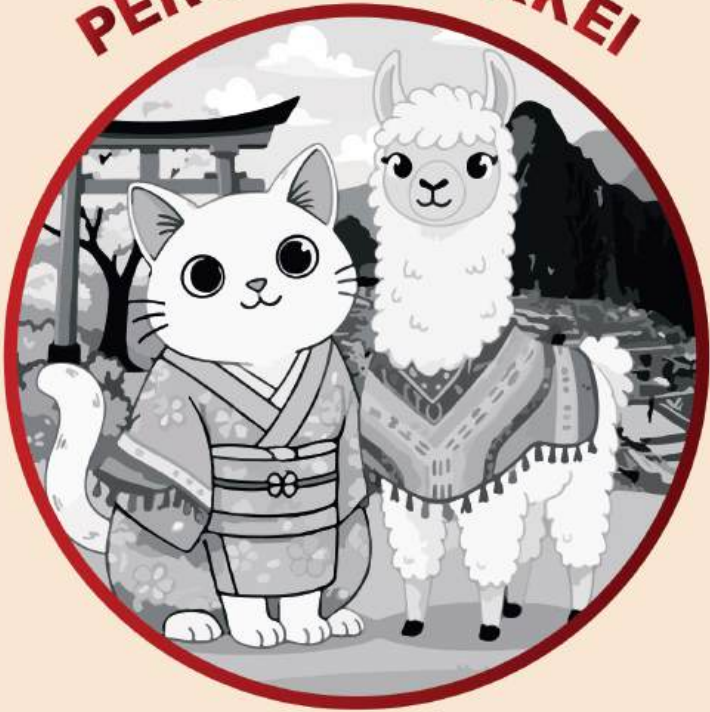




# PERUVIAN NIKKEI



# MENU

# OKINAWASI

“LA CASA DI OKINA”

## ESPERIENZA E ISPIRAZIONE NIKKEI

La gastronomia nikkei abbraccia piatti e abitudini culinarie portati dalla comunità giapponese nelle terre peruviane. L'adattamento di ricette proprie, l'impiego di prodotti locali nelle preparazioni e nella trasformazione dei piatti tradizionali peruviani con influenze giapponesi hanno dato forma a una delle cucine più famose e raffinate nel mondo attuale.

## OKINA

Okina é una maschera giapponese che rappresenta “un vecchio venerabile” Simboleggia saggezza ed esperienza. Per la sua vecchiazza e il suo comportamento mite, è anche simbolo di prosperità, buon augurio e felicità. A volte Okina è considerata l'incarnazione terrena di Dio.

## WASI

Casa in dialetto peruviano “quechua”

\* Nota importante: utilizziamo latte, formaggio senza lattosio, albumi d'uovo pastorizzati e alcune salse e prodotti senza glutine.

公

の

家



COPERTO 2€



OKINAWASI



OKINAWASINIKKEI



OKINAWASI.EATBU.COM

## EVENTI SPECIALI

### CORSO DI CUCINA PERUVIANA

Imparerete l'elaborazione di alcuni dei piatti più in voga nella gastronomia mondiale, tecniche ed elementi caratteristici della cucina peruviana. Lezioni 100% pratiche.

Realizzerete (piatti freddi )

- \* Ceviche
- \* Leche di tigre
- \* Tiraditos
- \* Causa
- \* Causa limeña

Durata é di 3 ore e il costo é di 100€ a persona, 90€ se sono 2 o piu' persone.

**100€**  
a persona

**90€**  
2 o piu'  
persone

### CORSO DI SUSHI

Imparerete a conoscere il riso più adatto per realizzare del buonissimo sushi, come cuocerlo e condirlo per ottenere la giusta consistenza. Lezioni 100% pratiche.

Realizzerete:

- \* Shari
- \* Uramaki
- \* Maki
- \* Hosomaki
- \* Nigiri

Durata é di 3 ore e il costo é di 90€ a persona, 80€ se sono 2 o piu' persone.

**90€**  
a persona

**80€**  
2 o piu'  
persone



## FINGER FOOD

### \* BACCELLI DI EDAMAME

6 €

### PATATE DOLCE

Con maionese piccante.

7 €

### YUCCA FRITTA (Tubero sudamericano)

Con maionese peruviana e crema huancaína.

7 €

### PAPA A LA HUANCAINA

Crema di huancaína (crema composta di formaggio fresco, aglio, cipolla, peperoncino giallo, latte, gallette cracker )

6 €

### CREMA DI OCOPA

Patate dorate, (crema composta di formaggio fresco, aglio, cipolla, latte, gallette cracker, peperoni, prezzemolo e huacatay) Accompagnati con uova sode e olive.

6 €

### \* GAMBERI IN TEMPURA

Con salsa agrodolce (x4)

7 €

### \* GYOZA DI POLLO (A VAPORE)

Con salsa di soia profumata con aglio e limone (x4)

7 €

### \* GYOZA VEGETARIANA (A VAPORE)

Con salsa di soia profumata con aglio, limone e perle di riso (x4)

6 €

### \* GYOZA DI GAMBERO E VERDURE (A VAPORE)

Con salsa di soia profumata con aglio e limone (x4)

7 €

### \* TAKOYAKI DI POLPO

Con maionese piccante, salsa okinawasi e furikake (x4)

7 €

### MISOSHIRU: ZUPPA DI MISO, DASHI, TOFU E CIPOLLOTTO

7 €

### CONETTI TARTARE DI TONNO ROSSO x2 pz

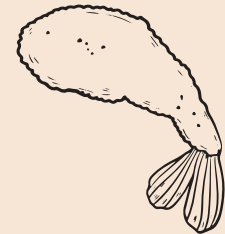
12 €

Condito con olive, pomodorini secchi e coriandolo, avocado, e polvere di oliva.

### CONETTI TARTARE DI SALMONE x2 pz

10 €

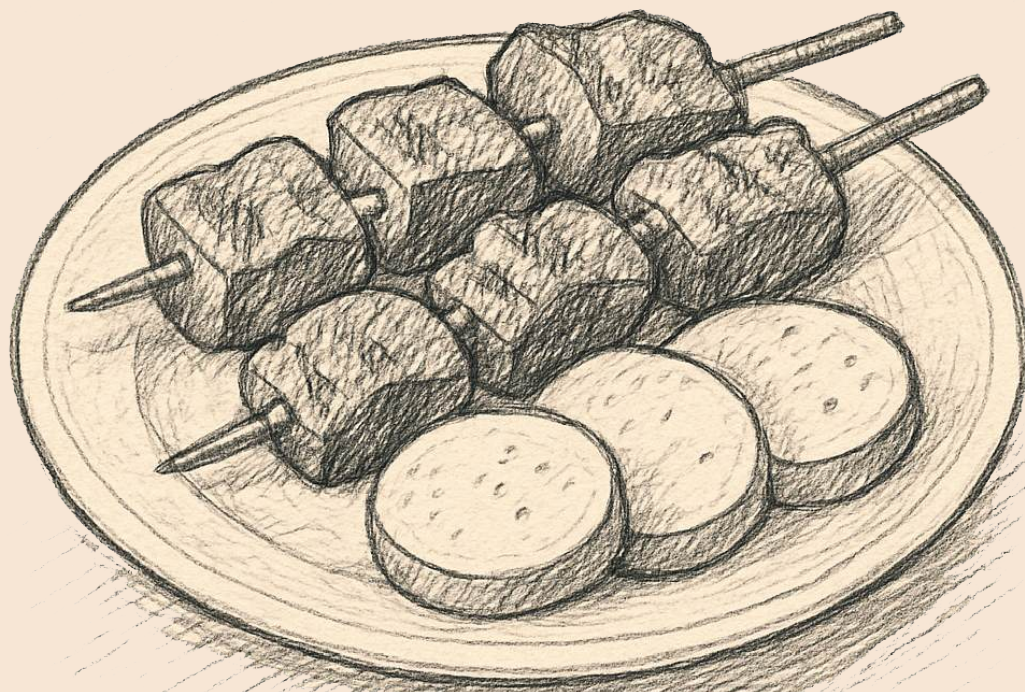
condito con salsa yakiniku, cetrioli e croccante di platano verde.



\* Prodotti surgelati

## STORIA DELL'ANTICUCHO DI CUORE

L'Anticucho è un piatto tradizionale peruviano, le cui radici risalgono all'Impero Inca, dove veniva preparato con carne di lama e condito con erbe aromatiche e peperoncino. Dopo l'arrivo degli spagnoli, la ricetta si è evoluta, incorporando carne di manzo (in particolare il cuore) e altri ingredienti come aglio e aceto. Gli schiavi africani, a cui venivano fornite le frattaglie scartate dagli spagnoli, hanno avuto un ruolo importante nell'adozione e nell'adattamento della ricetta, utilizzando il cuore e marinandolo con chicha o aceto, per poi grigliarlo.



## STORIA DELLA CAUSA

La causa è un piatto tradizionale peruviano con una ricca storia, legata in particolare alla lotta per l'indipendenza del Perù nel XIX secolo. Si ritiene che la sua origine risalga all'epoca della Spedizione di Liberazione guidata da José de San Martín. Le donne peruviane, raccogliendo fondi per i soldati, preparavano e vendevano questo piatto, promuovendolo con la frase: "Por la causa" (Per la causa)





## ANTICUCHOS (ANTIPASTI CALDI)

Spiedini marinati e cotti alla griglia con aji panca, aglio, peperoncino colorato, pepe, comino e aceto.

### ANTICUCHO ORIGINALE x2 pz

Spiedini di cuore di vitello alla griglia, crema huancaína, patate dorate, pannocchie e chalaquita (insalatina di pomodori, cipolla rossa, coriandolo e peperoncino).

12 €

### ANTICUCHO DI POLLO x2 pz

Spiedini di pollo alla griglia con crema di huacatay, patate dorate, pannocchie e chalaquita (insalatina di pomodori, cipolla rossa, coriandolo e peperoncino).

12 €

## FESTIVAL DI CAUSA (ANTIPASTI FREDDI)

Patate schiacciate marinate con peperoncino giallo peruviano e lime.

### CAUSA LIMEÑA

Condito con pollo, maionese, piselli, avocado, peperoni, coriandolo, salsa huancaína, uova sode e olive.

12 €

### CAUSA DI TONNO ROSSO

Condito con salsa Okinawasi, avocado, furicake e crunch di platano piccante.

13 €

### CAUSA DI GAMBERI

Gamberi scottati con pomodorini, avocado, maionese rosa, uova sode e gamberi in tempura.

13 €

### CAUSA ACEVICHADA

Ceviche tradizionale, avocado, frittura di pesce e chips di platano.

12 €

### CAUSA DI SALMONE SCOTTATO

Edamame, salsa yakitori, crunch di platano e cipolla.

13 €

### CAUSA DI SALMONE

Tartare condita con salsa yakinuku, cetriolo, avocado, uova sode, polvere di alga nori e crunch di platano al zenzero.

13 €

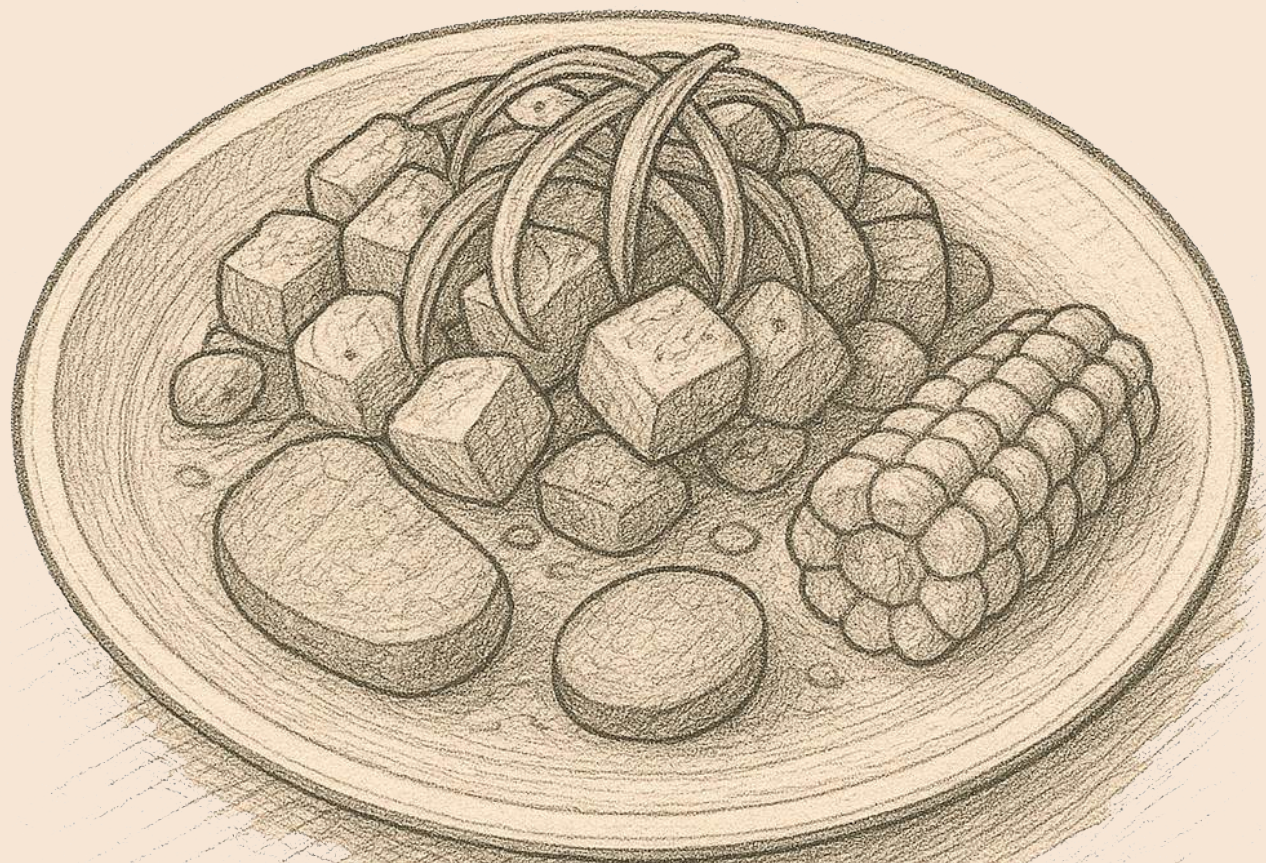
### CAUSA VEGANA

Goma wakame, edamame, avocado, mix sesamo, salsa okinawasi, cetriolo, crunch di platano al zenzero, cipolla e platano.

11 €

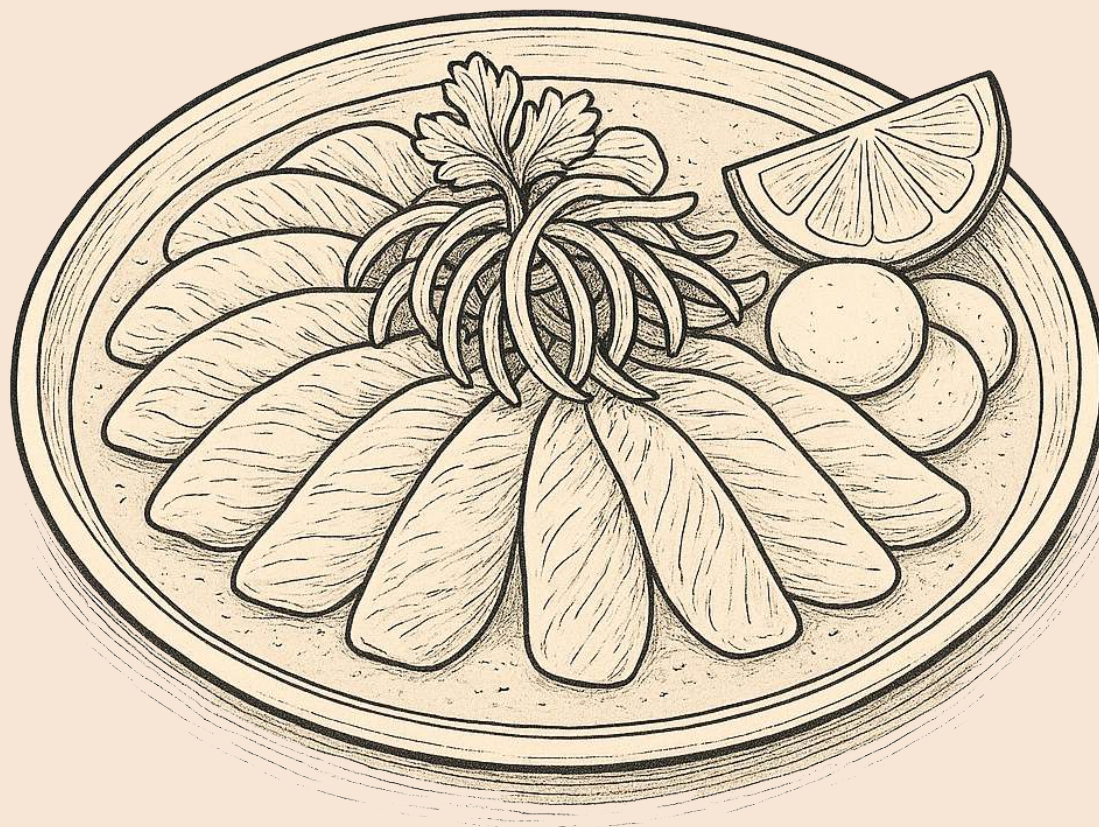
## STORIA DEL CEVICHE

Il ceviche peruviano ha una ricca storia che risale all'epoca precolombiana, in particolare alla cultura Moche, che abitava la costa settentrionale del Perù circa 2.000 anni fa. I Moche usavano il succo di un agrume chiamato tumbo per marinare il pesce fresco, conferendogli un sapore aspro e cuocendolo leggermente. Con l'arrivo degli spagnoli, furono introdotti limone e cipolla, dando origine alla ricetta moderna che conosciamo oggi. Il ceviche peruviano è considerato un piatto emblematico e patrimonio culturale della nazione e dell'umanità.



## STORIA DEL TIRADITO

Il tiradito è un piatto peruviano, una variante del ceviche, caratterizzato da fettine sottili di pesce preparate con una salsa a base di limone e peperoncino. La sua origine affonda le sue radici nell'influenza della cucina giapponese su quella peruviana, in particolare della cucina Nikkei, che fonde tecniche e sapori di entrambe le culture..





## CEVICHE

CEVICHE - PATRIMONIO DELL' UNESCO: Pesce crudo marinato in lime, cipolla rossa, coriandolo, peperoncino peruviano e leche de tigre (brodo di pesce profumato, zenzero e sedano)

### CEVICHE OKINAWASI - Antipasti Freddi

Pesce bianco, salmone, cetriolo, cipolla rossa, coriandolo, leche de tigre, chips di patate dolci, chips di platano, fritturina di pesce, tobiko, togarashi e ciotola di riso.

16 €

### CEVICHE TRADIZIONALE - Antipasti Freddi

Pesce bianco o salmone, cipolla rossa, coriandolo, peperoncino peruviano, frittura di pesce, patate dolce, chifle e mais tostato.

12 €

### CEVICHE NIKKEI - Antipasti Caldi

Salmone scottato, edamame, salsa ponzu, frutti di stagione, furikake e tobiko.

14 €

### CEVICHE MISTO - Antipasti Freddi

Salmone, pesce bianco, tonno, gambero rosa, cipolla rossa, coriandolo, crema di peperoncino giallo, patata dolce e chifle.

15 €



## TIRADITOS

### TIRADITO OKINAWASI (PRIMI)

Carpaccio di tonno, salmone, pesce bianco, condito con salsa di peperoni, peperoncino giallo, peperoncino rosso affumicati. Leche de tigre avocado, cipolla rossa, tobiko e crunch di platano al zenzero.

18 €

### TIRADITO NIKKEI (PRIMI)

Carpaccio di tonno, salmone, pesce bianco, condito con salsa ponzu yuzu al wasabi, crunch di platano piccante, furikake e tobiko.

16 €

### TIRADITO DI PESCE BIANCO (PRIMI)

Salsa di maracuya, mango piccante, lime, mango fresco, crunch di platano al wasabi

14 €



## PRINCIPALI PERUVIANI

### LOMO SALTADO

Saltato di manzo con cipolla rossa, pomodoro, aglio,soia,aceto,peperoncino,comino e coriandolo. Accompagnato con riso in bianco, piselli e patate fritte.

14 €

### AJI DE GALLINA

Crema spessa composta con pollo, aglio, cipolla, peperoncino giallo, latte, gallette cracker. Accompagnato con riso in bianco, piselli, uova sode e olive.

14 €

### CHAUFA DI MARE (RISO SALTATO)

Salmone, gamberi, uova, dashi, cipollotto, cannella cinese, soia e olio di sesamo.

14 €

### CHAUFA AEROPUERTO (RISO SALTATO)

Pollo, bacon, uova, yakisoba, soia, cannella, cinese cipollotto e olio di sesamo.

15 €

### CHAUFA VEGETARIANA (RISO SALTATO)

Peperoni, piselli, mais, cetrioli, uova, cannella cinese, cipollotto e olio di sesamo.

13 €

### PESCE FRITTO ALLA PERUVIANA (Tempo di attesa 30 minuti)

600gr orata intera marinata in aglio e zenzero, impanata in farina e fritta accompagnata con patatine fritte.

27 €

### TRIO MARINO

Causa di tonno rosso, ceviche tradizionale, e mix di frittura di pesce.

23 €

### ARROZ CON MARISCOS (RISSOTO PERUVIANO)

Frutto di mare, piselli,carote,burro, prezzemolo,coriandolo, chalaquita ( insalatina di pomodori cipolla,peperoncini e coriandolo ) e sashimi di salmone.

25 €





## PRINCIPALI GIAPPONESI

### **DIM SUM MIX**

8 ravioli cotti al vapore con salsa yakisoba, bacon croccante e edamame.

15 €

### **RAMEN**

Chashu(spalle di maiale cotto a basa temperatura) uova sode e cipollotto

13 €

### **MISO RAMEN (VEGETARIANO)**

Tofu, alga wakame, gyoza di verdure e cipollotto.

13 €

### **TONKATSU UDON**

Salsa tonkatsu, edamame, bacon croccante, tonno rosso, gamberi e crunch di platano piccante.

14 €

### **TATAKI DI TONNO ROSSO**

Impanato con mix di sesamo, avocado, salsa yuzu al wasabi e furikake.

20 €

### **TATAKI DI SALMONE**

Salmone, wakame, salsa yakitori, avocado e togarashi, crunch di platano allo zenzero.

17 €

### **CHIRASHI**

Letto di riso con sashimi di salmone, tonno, alga wakame, avocado, salsa okinawasi, maionese giapponese e mix di sesamo.

17 €





## SUSHI FUSION X 8PZ

"I nostri sushi sono consigliati tutti senza soia tranne l'okina uramaki"

### EBI URAMAKI

Gambero in tempura, avocado, pesce bianco scottato, maionese giapponese, teriyaki e chips di patate.

15 €

### SAKE URAMAKI

Pesce bianco, cetriolo ricoperto di salmone scottato, yakitori e croccante di patate dolci.

14 €

### OKINA URAMAKI

Salmone, avocado, croccante di platano e tartare di gambero rosa.

16 €

### NIKKEI URAMAKI

Salmone, avocado, tartare di pesce bianco acevichado e croccante di patate dolci.

15 €

### MAKI

Tonno rosso, avocado, cetrioli, salsa yakinuku, crunch di cipolla

15 €

### FUTOMAKI ROLL

Salmone, tonno, pesce bianco, avocado con salsa yuzu ponzu al wasabi e zenzero.

17 €

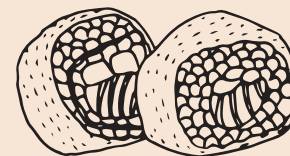
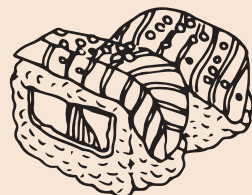
### CREAZIONE DELLO CHEF 8pz

17 €

### SUSHI BOX 20pz

Sake uramaki / Maki / Nigiri pesce bianco, tonno, salmone, crudo e scottato.

36 €





## TARTARE

Tonno rosso	14 €
Salmone	12 €
Pesce bianco	12 €

## SASHIMI X6

Tonno rosso	12 €
Pesce bianco	9 €
Salmone	9 €

## NIGIRI X2

Salmone  
Tonno rosso  
Pesce bianco

5 €

## HOSOMAKI X4

Salmone  
Tonno rosso  
Pesce bianco

5 €





## BIRRA Y BIBITE

### BIRRA PERUVIANA

5 €

### BIRRA GIAPPONESE

5 €

### ACQUA LISCIA O GASSATA

2.5 €

### COCA COLA / FANTA

3 €

### CHICHA MORADA

Bevanda analcolica a base di mais viola peruviano.

4 €

### CAFFE

1 €

### TE JASMINE

6 €

### TE VERDE

6 €

### TE VERDE AROMATIZZATO

8 €





## PERUVIAN COCKTAIL

- |  |     |
|--|-----|
| <b>PISCO SOUR</b><br>Pisco acholado, lime, albume, sciroppo e angostura. | 7 € |
| <b>MARACUYA SOUR</b><br>Pisco, maracuya, albume, sciroppo.               | 7 € |
| <b>CHOLO LINDO</b><br>Pisco, sciroppo, angostura, whisky, arancia.       | 7 € |
| <b>CHOLO CON CHE</b><br>Granadina, pisco, tequila, pompelmo angostura.   | 7 € |
| <b>CHICHA PUNCH</b><br>Chicha, limone, sciroppo, gin, togarashi.         | 7 € |
| <b>CHILCANO</b><br>Pisco, lime, angostura, ginger ale.                   | 7 € |
| <b>APERITIVO PERUVIANO</b><br>Chicha morada, lime e pisco acholado.      | 7 € |

## COCKTAILS

- |  |     |
|--|-----|
| <b>NEGRONI</b><br>Gin, campari e vermouth rosso. | 6 € |
| <b>GIN TONIC</b><br>Gin, aqua tonica e limone.   | 6 € |
| <b>SPRITZ</b>                                    | 6 € |

## AMARI E CICCHETTI

- |   |     |
|---|-----|
| <b>AMARO</b>  | 2 € |
| <b>CICCHETTO DI PISCO (Distillato di uva peruviana)</b> | 3 € |





## DESSERT E GELATI

**SEMIFREDDO CHEESECAKE** 7 €  
Cioccolato / mango / frutti di bosco.

**BROWNIE** 7 €  
Con gelato al mango, maracuya e frutti di stagione.

**CHURROS CON GELATO (Artigianale)** 7 €  
Gelato mango, maracuya e cioccolato fondente.

**LECHE ASADA (Senza glutine)** 7 €  
Dolce peruviano a base di latte, uova, vaniglia e cannella.

**GELATO DI MARACUYA E MANGO (Artigianale)** 7 €  
(Senza glutine) Crumble al caramello.

**GELATO AZUKI (Senza glutine)** 7 €  
Fagioli rossi. Crumble al caramello.

**KURO NINNIKU: GELATO DI AGLIO NERO E UMEBOSHI** 8 €  
**(Ricetta esclusivamente di Okinawasi)** Crumble al caramello.

**Proprietà e benefici dell'aglio nero:**

- \* Maggior concentrazione di antiossidanti.
- \* Utile per la riduzione del colesterolo.
- \* Previene le malattie cardiovascolari.
- \* Perfetto per chi ha problemi a livello cutaneo.
- \* Rimedio naturale per migliorare le difese e combattere virus e batteri.
- \* Combattere l'eccesso di stress e di nervosismo.

