

Secondi

Filetto di Manzo su polentina e tuorlo croccante dal cuore fondente

25€

Filetto di Rombo in Escabeche e Manioca lessa

25€

Causa di Polpo croccante e maionese all'avocado con purè all'Aji Amarillo

22€

Diaframma di Manzo marinato in salsa anticucho e insalata di Mote

22€

Fritto di Calamari e Gamberi e salsa Criolla

20€

Carpaccio di Vitello alla huancaína e cubetti di manioca

20€

Dolci

Spuma di Yogurt, fragole fresche e granella di nocciole

7€

Cheesecake al Passion fruit

7€

Suspiro a la Limeña

7€

Tiramisù classico

7€

Coperto 3€uro

Antipasti

*Ceviche di Orata marinato al lime, coriandolo,
cipolla rossa, peperoncino e polpa di Riccio*

16€

Insalata di Quinoa su avocado e scampo a crudo

15€

*Canederli di gamberi su consommè di funghi porcini,
speck croccante e buccia di limone*

16€

*Cestino di pane croccante, mousse allo Zola, noci,
miele BIO e bacon croccante*

14€

Tiradito di Tonno rosso

18€

*Tartare di manzo, fonduta di Parmigiano 18 mesi al
Rocoto e carciofi croccanti*

16€

Primi

*Risotto Carnaroli al limone, erba cipollina e Bottarga
di Muggine*

16€

*Linguine al nero di Melanzana bruciata, olive,
capperi, granella di pistacchi e tartare di Scampi*

18€

Risotto Carnaroli alla barbabietola e stracciatella

15€

*Spaghetto in crema d'aglio, olio, prezzemolo, Rocoto
e spuma ai Ricci*

18€

*Ravioli di Bufala e buccia di limone in Consommè de
Langostino, erba cipollina e zenzero*

16€