

VIA GIORDANO BRUNO 86

MERGELLINA

DAL



2023

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 6

HUANCAINA

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

CAUSA LIMEÑA 9

PATATE PRENZATE E MARINATE CON PEPERONCINO 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 PEPERONCINO GIALLO.

ALITAS DE 7 MARACUYA

ALETTE FRITTE CON UNA IMPANATURA CROCCANTE SERVITE CON SALSA DE MARACUYA

TEQUENOS DE 8 LOMO SALTADO

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

SALPICON 8 DE POLLO

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

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, CIPOLLOTO, SOIA, SERVITI CON SALSA TAMARINDO

EMPANADAS DE 8 AJI DE GALLINA

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

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

CEVICHE MIXTO 18

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



CEVICHE 16

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

COKTAIL DE 15

CAMARONES

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

DENTICE Y 18

PULPO

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

TIRADITO DE AJI AMARILLO 18

DENTICE SERVITO IN UNA SALSA DI PEPERONCINO GIALLO ACCOMPAGNATI 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

GAMBERI FLAMBATTI AL WOK CON CREMA DI PEPERONCINO GIALLO SERVITI
CON RISO BIANCO.

18

PESCADO ORIENTAL

PESCE DEL GIORNO FRITTO E CROCCANTE CON RISO BIANCO E MANIOCA
ACCOMPAGNATO DA UNA SALSA ORIENTALE HOMEMADE E VERDURE

22

SALMONE TERIYAKI

SALMONE 250GR GRIGLIATO E LACCATO CON TERIYAKI SERVITO CON
RISO BIANCO E UN MIX DI INSALATA DE LA CASA.

18

**CHAUFA DE
MARISCOS**

17

MISTO MARE, SALTATI AL WOK
CON RISO, SALSA DI SOIA OLIO DI
SESAMO, CIPOLLOTO E UOVA

**CAUSA ENTRE
CAUSAS**

18

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.





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

PARRILLAS

ANTICUCHOS

13

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



PARRILLA 24
DE MAR

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

23

CHAUFA DE CARNE 16

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

TALLARIN SALTADO 16

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 HUANCAINA C / LOMO 18

LINGUINE CON HUANCAINA 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

MOSTRITO 12

POLLO CROCCANTE FRITTO, CHAUFÀ DI POLLO E
PATATE FRITTE CON SALSA HOMEMADE



TALLARIN SALTADO 14

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

POLLO SALTADO 16

POLLO, SALTATO AL WOK CON POMODORO CIPOLLE
ROSSE MARINATI CON SALSA DI SOIA RIDUZIONE DI OSSO
BUCCO 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?

CHAUFÀ 13

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

TIPAKAY 16

CHAUFÀ SERVITO CON UN POLLO
FRITTO AGRODOLCE E VERDURE

CHIJAUKAY 15

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

KALU WANTAN 17

CHAUFÀ DI POLLO SERVITO CON
WANTAN DI GAMBERI CON SALSA
AGRADOOLCE 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

RIPIENI DI GAMBERI, AROMATIZZATI CON ZENZERO OLIO DI SESAMO

PARIHUELA 19

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

SUDADO DE 18 PESCADO

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

SOPA MINUTA 12

CARNE TRITATE IN
PUNTA DI COLTELLO CON
BASE DI PEPERONCINO
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

BUDIN DE PANETON 5

BUDINO DI PANETTONE
AL CARAMELLO
ACCOMPAGNATO DA
CIOCCOLATO CALDO

MAZZAMORRA 5 MORADA

DOLCE A BASE DI MAIS
VIOLE E FECOLA DI
PATATE CON
SPOLVERATA DI
CANNELLA



**TORTA. 6
CHOCOLATE**

BEVANDE

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
HEINIKEN	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



VINO ROSSO

PRIMITIVO 75CL 20

NERO D' AVOLA 75CL 20

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

SANGRIA BIANCA 1 LT 16



CALICE DI VINO