

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

7

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 Maracuya

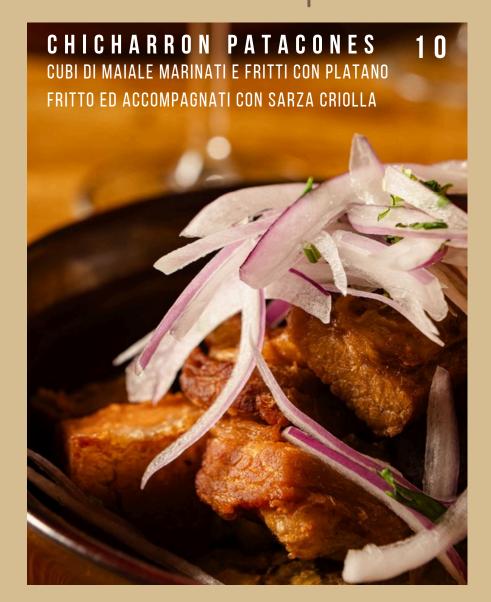
ALETTE FRITTE CON UNA IMPANATURA CROCCANTE SERVITE CON SALSA DE MARACUYA

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



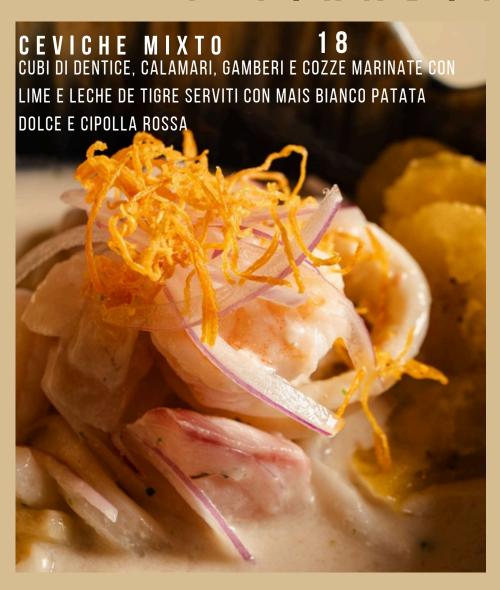
WANTON DE MAR 7

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 16

CUBI DI DENTICE MARINATI

CON LIME E LECHE DE TIGRE

SERVITI CON PATATA

DOLCE, MAIS BIANCO E

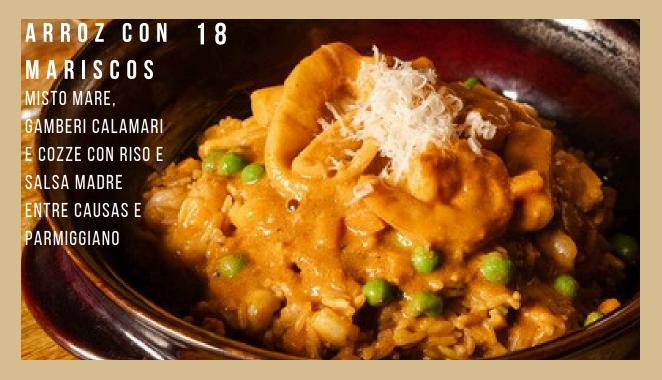
CIPOLLA ROSSA.

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





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 2 2

SALMONE TERIYAKI

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

17

18

CHAUFA DE 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





PARILLAS

ANTICUCHOS

13

CUORE DI MANZO E TRIPPA IN SALSA ANTICUCHERA COTTI ALLA Brace Serviti con papà a la huancaina e mais bianco



CHAUFA DE CARNE 16 FILETTO DI CARNE SALTATO AL WOK CON RISO SALSA DI SOIA OLIO DI SESAMO E UOVA.

C

A

R

TALLARIN SALTADO 16 SPAGHETTI SALTATO CON FILETTO DI CARNE CIPOLLE ROSSE POMODORO CON SALSA ORIENTALE.



TACUTACU 18 C/LOMORISO BIANCO E FAGIOLI AMALGAMATI E FRITTI SERVITI CON FILETTO DI CARNE AL WOK E RIDUZIONE DI OSSO BUCO.

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

18

19

LINGUINE A LA HUANCAINA C/LOMO LINGUINE CON HUANCAINA FILETTO DI

MANZO, SALTATO AL WOK CON POMODORO CIPOLLE ROSSE CON SALSA DI SOIA

RIDUZIONE DI OSSO BUCO

LOMO SALTADO A

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

LO POBRE

POLLO & CHIFA PERU

PECHUGA A LA PLANCHA

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



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

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

COMBINADO

18

ARROZ CHAUFA 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?

C H A U F A
RISO SALTATO NEL WOK CON
POLLO, OLIO DI SESAMO, SALSA DI
SOIA, UOVA E CIPOLLOTO

TIPAKAY

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 AGRADOOCE E VERDURE

TALLARIN 17
SALTADO
POLLO, GAMBERI AL WOK CON
SALSA DI SOIA, OLIO DI SESAMO,
NOODLES, FUNGHI, BROCCOLI

CALDOS & SOPAS

SOPA WANTAN ESPECIAL

1 4

BRODO DI CONCENTRATO DI POLLO CON VERDURE E WANTAN RIPIENI DI GAMBERI, AROMATIZZATI CON ZENZERO OLIO DI SESAMO

PARIHUELA 19

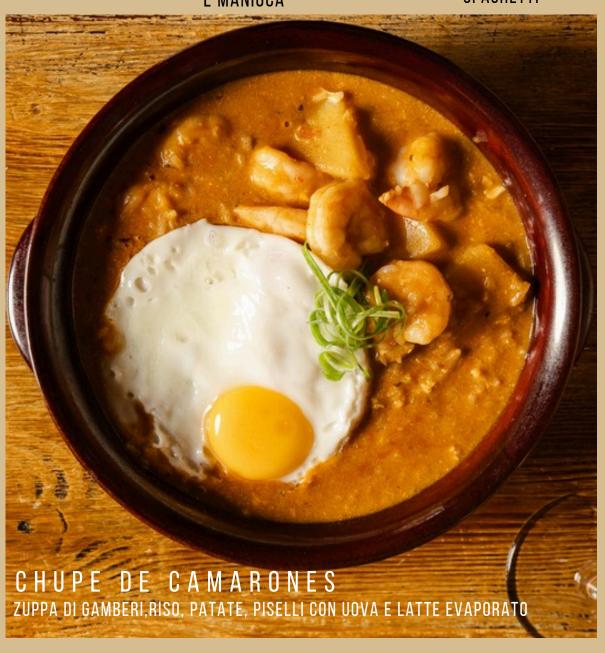
FILETTO DI PESCE BIANCO CON MISTO MARE IN SALSA MADRE ENTRE CAUSAS SERVITO CON MANIOCA E CORIANDOLO

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 EVAPORATOE
SPAGHETTI



DULCES Y



BUDIN DE
PANETON
BUDINO DI PANETTONE
AL CARAMELLO
ACCOMPAGNATO DA
CIOCCOLATO CALDO

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

AS





5

5

BEVANDE

COCA COLA	33CL	2.5
FANTA	33CL	2.5
INCA KOLA	30CL	3.5
COCA COLA ZERO	33CL	2.5
J <u>UGO MARACUYA</u>	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
BI	_ _ _	
DI	$\mathbf{R} \mid \mathbf{R} \mid \mathbf{E}$	
CUSQUEÑA NEGRA	K K E	4
		4
CUSQUEÑA NEGRA	33CL	4
CUSQUEÑA NEGRA CUSQUEÑA DORADA	33CL 33CL	

8
8
8
10
10
10
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	96
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	

