



Menù



# Perù



## La cucina Peruviana:

La cucina peruviana è una delle più variate del mondo con il maggior numero di piatti tipici: 491. Con piatti di livello equivalente a quelli della gastronomia: francese, italiana, cinese ed indiana.

In Perù, la cucina è stata il punto di incontro di diverse culture, anche grazie agli incroci tra i vari gruppi etnografici che ne hanno caratterizzato la storia del paese.

La cucina classica peruviana è molto attraente per i suoi colori e per i sapori piccanti, generalmente dati di varie specie di peperoncino, uno degli ingredienti principali.

In alcuni piatti, inoltre, i peperoncini non piccanti sono utilizzati per dare colore alla presentazione dei piatti tipici o per modificarne il gusto.

Il riso è un alimento che accompagna molti piatti della gastronomia di questo paese che è stato reso popolare principalmente dal XIX secolo con l'influenza cinese-cantonese.

Don eo 



# Antipasti

## **Papa Rellena de Carne**

Involtino fritto di Patate ripieno di carne



€ 6,00

## **Tamal Criollo**

Pollo o Chanco, fagottino di farina di mais ripieno, cotto al vapore

€ 6,00

## **Leche de Tigre**

\*Pesce marinato nel lime, gamberi

€ 7,00

## **Causa de Pollo/Atún**

Tortino di Patate, pollo maionese



€ 6,00

## **Papa a la Huancaína**

Patate lesse, crema di aji amarillo



€ 5,00

## **Langostinos Andinos**

\*Gamberi in crosta di quinoa croccanti, insalata e puré di patata dolce

€ 10,00

## **Croqueta de Yuca Rellena**

Involtino di manioca ripieno di carne di manzo

€ 8,00

## **Patacon con Queso**

Plátano verde fritto, formaggio



€ 5,00

## **Maduro con Queso**

Plátano maturo (dolce) fritto, formaggio

€ 5,00





# Ceviche

Il pesce crudo non è tradizione solo giapponese: una prova è il ceviche, piatto della cucina peruviana che esiste da prima degli Inca.

Il pesce crudo, ma non come te lo aspetteresti: è il Ceviche, il più famoso tra i piatti tipici del Peru, piatto nazionale che quasi tutti i Paesi del Sud America hanno fatto proprio. La civiltà Mochica, popolo vissuto in epoca Pre-Inca dal Nord del Peru.

I moche marinavano il pesce con succo di lime, di mais, di tumbo (frutto locale) e peperoncino. Con l'arrivo dei colonizzatori vennero introdotti anche la cipolla e limone.

## **Ceviche Tradicional**

€ 17,00

\*Pesce (persico) marinato nel succo di lime, cipolla, patata dolce, mais

## **Ceviche Mixto**

€ 19,00

\*Pesce e frutti di mare marinati nel succo di lime, cipolla, coriandolo, patata dolce, mais

## **Ceviche Don Teo**

€ 20,00

\*Pesce marinato nel succo di lime e salsa di peperoncino giallo,  
\*fritto misto, coriandolo, patata dolce, mais

## **Tiradito de Pescado**

€ 16,00

Carpaccio di \*pesce marinato nel lime e salsa de aji amarillo, servito con patata dolce e mais

# Pescados Y Mariscos

Piatti fatti a base di pesce e frutti di mare

<b>Pescado a lo Macho</b>	€ 18,00
Filetto di *orata o *merluzzo fritto, *frutti di mare in umido, riso	
<b>Chicharron de Pescado</b>	€ 16,00
*Bocconcini di pesce fritti	
<b>Jalea</b>	€ 16,00
*Pesce e frutti di mare fritti, manioca croccante	
<b>Chicharron de Calamar</b>	€ 16,00
Anello di *calamaro fritto con manioca frita	
<b>Pescado Frito</b>	€ 18,00
*Pesce fritto (Orata) manioca frita, riso	
<b>Filete de Pescado</b>	€ 16,00
*Filetto di Pesce fritto (orata o merluzzo), manioca frita, riso	
<b>Parihuela</b>	€ 18,00
Zuppa di *Pesce (merluzzo) e *frutti di mare	
<b>Susado de Pescado</b>	€ 16,00
*Pesce (orata) in umido, cipolla, pomodoro, coriandolo	
<b>Arroz con Mariscos</b>	€ 16,00
Riso in umido con *frutti di mare	
<b>Fettuccine con Langostino</b>	€ 16,00
Fettuccine in salsa di *gamberi	
<b>Encocado de Pescado</b>	€ 16,00
*Orata con latte di cocco, riso bianco, plátano fritto	
<b>Encocado de Camarón</b>	€ 16,00
*Gamberi con latte di cocco, riso bianco	
<b>Camaron Reventado</b>	€ 16,00
*Gamberi croccanti, plátano fritto, riso bianco	
<b>Camaron Ajillo</b>	€ 16,00
*Gamberi all'aglio e plátano fritto	





# Sopas

## Zuppe tradizionali

### Encebollado de Pescado

Zuppa di \*tonno

€ 14,00

### Encebollado Mixto

Zuppa di \*tonno e \*gamberi

€ 16,00

### Encebollado de la Casa

Zuppa di \*tonno e \*frutti di mare

€ 18,00



# Chaufas Y Sattados

Il riso chaufa (riso fritto) e il salteado è una ricetta peruviana nata in seguito alla forte migrazione cinese nell XIX secolo, e una miscela di cucina criolla ed orientale.

L' influenza orientale si riconosce dalla tecnica di cottura in pentola ad alta temperatura.

La sinergia delle due gastronomie millenarie conferisce a questi piatti un perfetto equilibrio dei suoi sapori ed aromi.



### Chaufa de Pollo

Pollo, riso fritto, uova, cipollotto, salsa di soia

€ 14,00

### Chaufa de Carne

Carne di manzo, riso fritto, uova, cipollotto, salsa di soia

€ 14,00

### Chaufa Mixto

Pollo, carne di manzo, riso fritto, uova, cipollotto, salsa di soia

€ 15,00

### Chaufa Especial

Pollo, carne di manzo, maiale, \*gamberi, riso fritto, uova, cipollotto, salsa di soia

€ 16,00

### Chaufa de Mariscos

\*Frutti di mare, riso, cipollotto, uova, salsa di soia

€ 16,00

<b>Lomo Saltado</b>	€ 16,00
Straccetti di manzo saltati con pomodoro, cipolla, salsa di soia, *patatine fritte, riso	
<b>Saltado de Pollo</b>	€ 16,00
Straccetti di pollo saltati con pomodoro, cipolla, salsa di soia, *patatine fritte, riso	
<b>Saltado de Mariscos</b>	€ 16,00
*Frutti di mare, pomodoro, cipolla, salsa di soia, *patatine fritte, riso	
<b>Tallarín Saltado de Mariscos o Carne</b>	€ 16,00
Linguine saltate con salsa di soia, *frutti di mare	
<b>Lomo Saltado con Fettuccine o Risotto a la huancaína</b>	€ 18,00
Bocconci di manzo saltato con cipolla e pomodoro in salsa di soia. Riso o fettuccini in salsa di huancaína	
<b>Pulpo Anticuchero</b>	€ 17,00
*Polpo a la piastra condito con spezie varie, servito con mais peruviano patata dolce e crema huancaína	
<b>Anticucho</b>	€ 15,00
Spiedini con cuore di manzo	
<b>Anticucho con Rachi</b>	€ 17,00
Spiedini con cuore di manzo e trippa	
<b>Bistec a lo Pobre</b>	€ 16,00
Bistecca di manzo, uova, *patatine, riso, banana fritta	
<b>Arroz con Pato</b>	€ 16,00
Risotto con coriandolo andino e anatra (cotto a bassa temperatura)	
<b>Aji de Gallina</b>	€ 14,00
Straccetti di pollo in salsa aji amarillo	
<b>Pollo Broaster</b>	€ 15,00
Pollo croccante fritto, *patatine fritte, insalata mista	
<b>Menestra con Pescado</b>	€ 18,00
Fagioli, *pesce (orata) fritto, riso, insalata, patacones	
<b>Menestra con Chuleta</b>	€ 14,00
Fagioli, braciola alla piastra, riso, insalata, patacones	
<b>Menestra con Carne</b>	€ 14,00
Fagioli, bistecca di manzo, riso, insalata, patacones	
<b>Menestra con Pollo</b>	€ 14,00
Fagioli, bistecca di pollo, riso, insalata, patacones	



# Menù per bambini



## Salchipapas

\*Patatine fritte e würstel

€ 5,00

## Papi Pollo

Bastoncini di pollo croccanti e \*patatine

€ 5,00

## Cotoletta di Pollo

Servito con \*patatine fritte

€ 10,00

# Ensaladas



## Ensalada mixta

€ 6,00

## Ensalada de quinua tri color

\*Gamberi in crosta di quinoa, insalata mista, pomodorini, frutta tropicale, quinoa tricolor

€ 12,00

# Extra

## Manioca Fritta con huancaína

\*Patine Fritte

€ 6,00

## Riso Bianco

€ 4,00

## Fagioli

€ 3,00

€ 3,00





# Dolci

## Torta Tres Leches

Pan di spagna inzuppato e crema chantilly



€ 5,00

## Crema Volteada

€ 5,00

## Tartufo Nero o Bianco

€ 4,50

## Tortino di cioccolato

€ 5,00

## Alfajor

€ 2,50

# Bebidas

## Acqua nat. - friz.

€ 2,50

## Acqua nat. - friz.

€ 1,50

## Limonada 1 lt

€ 7,00

## Chicha Morada 1 lt

€ 8,00

## Jugo de maracuya 1 lt

€ 9,00

## Jugo de pina 1 lt

€ 7,00

# Birre

## Cusqueña chiara e nera 33 cl

€ 5,00

## Cristal 33 cl

€ 5,00

## Moretti 66 cl

€ 3,00

## Heineken 66 cl

€ 3,50

## Corona 33 cl

€ 4,00

## Beck's 33 cl

€ 2,50



# Bibite Gasosa

<b>Inka kola 1.5 lt</b>	€ 6,00
<b>Manzana 2 lt</b>	€ 8,00
<b>Tropical 2 lt</b>	€ 8,00
<b>Coca Cola 1.5 lt</b>	€ 6,00
<b>Coca Cola zero 33 cl</b>	€ 3,00
<b>Coca Cola 33 cl</b>	€ 3,00
<b>Fanta 33 cl</b>	€ 3,00
<b>Sprite 33 cl</b>	€ 3,00
<b>The pesca o limone 33 cl</b>	€ 3,00



# Cocktail Peruviano

<b>Pisco Sour</b> Grappa peruviana, lime, albumi, sciroppo di zucchero, angostura	€ 8,00
<b>Chilcano clasico</b> Grappa peruviana, lime, ginger, sciroppo di zucchero, angostura	€ 8,00
<b>Algarrobina</b> Grappa peruviana, uova latte, cannella, algarrobo	€ 8,00
<b>Coperto (a persona)</b>	€ 1,50
<b>Salsa extra (qualsiasi salsa in aggiunta)</b>	€ 1,00
<b>Ciotolina di mais tostato (cancha)</b>	€ 1,00
<b>Ciotolina di chifles (chips di platano)</b>	€ 2,50

**\* prodotti surgelati**



# Info allergeni

Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Caro ospite se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169 / 2011 "Sostanze e Prodotti che provocano allergie o intolleranze":**

**CEREALI** contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

**CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei

**UOVA** e prodotti a base di uova

**PESCE** e prodotti a base di pesce

**ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi

**SOIA** e prodotti a base di soia

**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

**FRUTTA E GUSCIO** e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti)

**SEDANO** e prodotti a base di sedano

**SENAPE** e prodotti a base di senape

**SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di sesamo

**SOLFITI** in concentrazione superiore ai 10 mg/kg

**LUPINI** e prodotti a base di lupini

**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



Sfoggia il nostro menù online:

