

Antipasto

Polpo Costiera €19

Polpo (Octopus) / salsa anticuchera (anticuchera sauce) / salsa huancaína (huancaína sauce) / insalata di stagione (seasonal salad).

6/4

Trilogia di Patate Ripiene alla Peruviana €18

Patate ripiene di manzo (Beef-stuffed potatoes) / pollo (chicken) / servite con crema di polleria (poultry sauce) / insalatina di cipolla marinata sotto aceto (pickled onion salad) / cipolla rosa (pink onion) / tartara fatto in casa (homemade tartar sauce).

3/12/1/7

Tacos di Gamberi Rossi con Essenza Peruviana €22

Tacos di platano verde (green plantain tacos) / gamberi di Mazara (Mazara prawns) / salsa acevichada (ceviche sauce) / caviale di rocoto (rocoto caviar) / polvere di coriandolo (coriander powder).

2/4/9

Armonia Gourmet di Quinoa Rosa e Bianca €17

Quinoa / carote (carrots) / zucchine (zucchini) / pomodorini rossi (cherry tomatoes) / ricotta di mandorle (almond ricotta) / olio di basilico (basil oil) / aceto balsamico (balsamic vinegar).

8/12

Capesante alla Piastra su Spuma di Porro e Porro Fritto con Caviale di Rocoto €17

2 pz Capesante (seared scallops) / crema di porro (leek cream) / porro fritto (fried leek) / rocoto (rocoto caviar).

1/12/14

Ceviche Criollo €19

Ricciola (amberjack) / leche de tigre (tiger's milk) / patate americane (sweet potatoes) / cipolla (onion) / chips di mais (corn chips) / gel di peperoncino (chili gel) / fritto di calamari (fried calamari).

1/4/9

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano

Antipasti

Ceviche Imperiale €27

½ astice (½ lobster) / leche di tigre (tiger's milk) / cipolla (onion) / patate americana (sweet potato) / chips di platano verde (green plantain chips).

1/4/9

Costa Peruana €24

Gamberi (prawns) / polpo (octopus) / calamari (squid) / ricciola (amberjack) / cozze (mussels) / leche di tigre (tiger's milk) / cipolla (onion) / patate americane (sweet potatoes) / chips di pelle di pesce (fish skin chips).

2/4/9/14

Nuvola di Bao con Manzo e Peperoncino €16

Bao / punta di manzo a bassa temperatura (slow-cooked beef) / salsa di lomo saltado (lomo saltado sauce) / gel di peperoncino (chili gel) / cime di rapa spadellate (sautéed broccoli rabe).

1/6/7/12

Tris di Mare €26

- Tartare di gamberi di Mazara (Mazara prawn tartare) con coulis di peperoni rossi (red bell pepper coulis).
- Tartare di ricciola (amberjack tartare) in salsa acevichada (ceviche sauce) / carciofi fritti (fried artichokes).
- Carpaccio di capesante (scallop carpaccio) in salsa di tiradito (tiradito sauce) con porro fritto (fried leek) e caviale di peperoncino (chili caviar).

1/2/14/4

Tartare di Manzo €18

Carne abbattuto (minced beef) / gel di sedano (celery gel) / salsa alla senape (mustard sauce) / scrambler salato (savory scrambled eggs) / carote baby sotto aceto (pickled baby carrots) / cipolla sotto aceto (pickled onion).

1/3/7/10/12

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano



Primi

Spaghetti alla Vongole Veraci €18

Spaghetti Gragnano (Gragnano spaghetti) / vongole veraci (clams) / olio al prezzemolo (parsley oil) / olio all'aglio (garlic oil).

1/4/12/13

Pasta e Patate con Tartare di Gamberi Rossi a Nostra Maniera €20

Pasta mista (mixed pasta) / crema di patate (potato cream) / tartare di gamberi (prawn tartare) / olio al prezzemolo (parsley oil).

2/7/9/12

Ravioli alla Caponata con Infuso di Salvia €19

Ravioli fatto in casa (homemade ravioli) / caponata siciliana (Sicilian caponata) / ricotta di mandorle (almond ricotta) / polvere di caponata (caponata powder).

1/3/7/8/9

Tesori di Mare in Chupe Cremoso €28

Gamberi di Mazara (Mazara prawns) / pesce (fish) / panna (cream) / zucca (pumpkin) / piselli (peas) / polvere di origano (oregano powder).

1/2/4/7/9/12/10

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano



Primi

Linguine all'Astice €27

Linguine Gragnano (Gragnano linguine) / astice (lobster) / pomodorini freschi (fresh cherry tomatoes) / olio al basilico (basil oil).

2/12

Taglioni al Riccio di Mare con Quinoa Croccante €25

Taglioni fatto in casa (homemade taglioni) / riccio di mare (sea urchin) / quinoa rosa fritta (fried red quinoa) / olio al prezzemolo (parsley oil).

1/4/14

Risotto di Quinoa Bianca e Rossa con Tonno in Salsa di Lomo Saltado €25

Quinoa / tonno (tuna) / grana (Parmesan cheese) / cipolla (onion) / pomodoro (tomato) / salsa di soia (soy sauce) / coriandolo (coriander).

4/6/12

Risotto all'Anima del Pacifico €26

Risotto ai frutti di mare (seafood risotto) / con spuma di leche di tigre (tiger's milk foam) / gamberi (prawns) / scampi (langoustines) / cozze (mussels) / vongole (clams) / pesce (fish).

2/4/7/9/12/14

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano

Secondo

Fritto di Mare €22

Calamari (squid) / gamberi (prawns) / polpo (octopus) / pesce di stagione (seasonal fish) / maionese alla senape (mustard mayonnaise) / salsa chimichurri (chimichurri sauce).

1/2/4/10

Pollo al Sapore Amazonico €26

Pollo (chicken) con salsa amazonica (Amazonian sauce) / arancia (orange) / aji amarillo (yellow chili) / limoni (lemons) / aji monito (monito chili) / palmito (heart of palm) / purea di manioca (cassava purée).

7

Pesce di Stagione in Crosta di Patate con Beurre Blanc de Aji Amarillo e Ravioli di Olluco €32

Pesce (fish) / patate (potatoes) / ravioli fatti in casa ripieni di olluco (homemade ravioli stuffed with olluco).

4/1/12

üGuancia di Vitello Confit e Purea Acidula €33

Guancia di vitello (veal cheek confit) / caffè (coffee) / cardamomo (cardamom) / vino rosso (red wine) / patate mantecate in soluzione acida (creamy potatoes in acidic solution).

12/7/9

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano

Secondo

Brasato Morbido con Croccantezza Andina (2 pax) €55

Manzo a bassa temperatura (slow-cooked beef) / con suo fondo (with its own jus) / cremoso di grano giallo peruviano (Peruvian yellow corn cream).

12/7

Anatra Ribelle €31

Petto di anatra marinato (marinated duck breast) / salsa di arancia (orange sauce) / asparagi arrosto (roasted asparagus) con il suo fondo (with its jus).

7/12

La Nostra Milanese 350gr €38

Classica milanese (classic breaded veal cutlet) servita con rucola (served with arugula) e pomodorini datterini (and cherry tomatoes).

1/3/12

üTagliata di Controfiletto €35

Manzo (beef) / patate viola croccante (crispy purple potatoes) / suo fondo di manzo (beef jus) / chimichurri (chimichurri sauce) / chimichurri di peperoncino (chili chimichurri).

12/9

Lomo Saltado €28

Saltato tradizionale di filetto al wok (traditional wok-tossed beef tenderloin) / glassa di carne (meat glaze) / cipolla e pomodori affumicati (smoked onions and tomatoes) / peperoncino giallo arrostito (roasted yellow chili) / patate viola peruviana croccante (crispy Peruvian purple potatoes).

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano

Dolci

Tartaten con Gelato alla Crema €10

Mela (apple) / sfoglia (puff pastry) / gelato fatto in casa (homemade ice cream).

1/3/7

Tortino di Cioccolato con Cuore Fondente e Gelato alla Lucuma €13

Tortino con cuore caldo (chocolate lava cake) / gelato alla lucuma fatto in casa (homemade lucuma ice cream).

1/3/7

Tiramisù €9

Savoiarda fatti in casa (homemade ladyfingers) / crema di mascarpone (mascarpone cream) / terra di cacao (cocoa soil).

1/3/7

Latte e Miele €10

Pan di spagna (sponge cake) / tre latte (three milks) / meringa italiana (Italian meringue) / salsa di frutti di bosco (berry sauce).

1/3/7

Fantasia su Chicha e Riso al Latte €12

Crostatina di riso e leche (rice and milk tartlet) / sorbetto di chicha morada (purple corn sorbet) / cialda di cioccolato fondente (dark chocolate wafer).

1/3/7

Suspiro Limeño €10

Due tipi di latte (two types of milk) / uova (eggs) / porto (Port wine) / cannella (cinnamon) / vaniglia (vanilla).

3/7

Dolce Andino €14

Crostatine olluco (olluco tartlets) / gelato di rocoto (rocoto ice cream) / terra di cacao (cocoa soil) / gel frutti di bosco (berry gel).

1/3/7

Dolce Lucuma e Caffè €13

Pannacotta di lucuma (lucuma pannacotta) / caramello di caffè (coffee caramel) / croccante di riso con latte (crispy rice with milk) / terra di cacao (cocoa soil).

1/3/7

I prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

FININFONDO

ristorante peruviano - italiano