

FININFONDO MENÚ





Antipasto

POLPO COSTIERA €19

Polpo/salsa anticuchera /salsa huancaína/insalata di stagione
EN . (Octopus/anticuchera sauce/huancaína sauce/seasonal salad)
6/4

TRILOGIA DI PATATE RIPIENE ALLA PERUVIANA €16

Patate ripiene di manzo o pollo, servite con crema di polleria, salsa chimichurri e tartara fatta in casa.

EN. (Potatoes stuffed with beef or chicken, served with poultry cream, chimichurri sauce, and homemade tartar sauce)

3/12/1/7

TACOS DI GAMBERI ROSSI E POLPA DI GRANCHIO CON ESSENZA PERUVIANA €25

Tacos di platano verde, gamberi di Mazara, polpa di granchio, salsa acevichada, polvere di coriandolo.

EN. Green plantain tacos, Mazara prawns, crab meat, ceviche sauce, coriander powder)

2/4/9/7

ARMONIA GOURMET QUINOA BIANCA €17

Quinoa con carote, zucchine, pomodorini rossi, ricotta di mandorle, aceto balsamico

EN. Quinoa with carrots, zucchinis, red cherry tomatoes, almond ricotta, and balsamic vinegar

8/12





Antipasto

CEVICHE CRIOLLO €19

Ricciola marinata in leche de tigre, patate americane, cipolla, platano fritto e fritto di calamari

EN. Amberjack marinated in leche de tigre, sweet potatoes, onion, fried plantain, and fried calamari

1/4/9/7

CEVICHE IMPERIALE €25

½ astice con leche de tigre, cipolla, patata americana e chips di platano verde.

EN. (½ lobster with leche de tigre, onion, sweet potato, and green plantain chips)

1/4/9/7

COSTA PERUANA €22

Gamberi, polpo, calamari, ricciola, cozze marinati in leche de tigre, con cipolla, patate americane e chips di platano.

EN. (Prawns, octopus, squid, amberjack, and mussels marinated in leche de tigre, with onion, sweet potatoes, and plantain chips)

2/4/9/7/14

TRIS DI MARE €26

Tartare di gamberi di Mazara con polvere di caponata

EN. (Mazara prawn tartare with caponata powder)

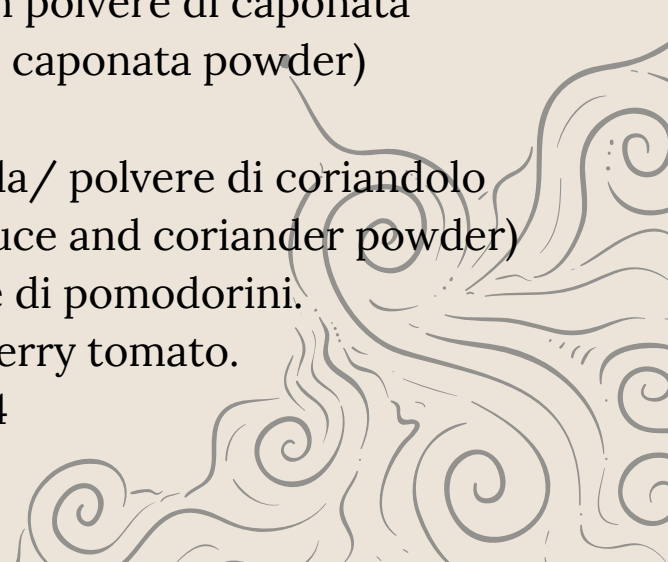
Tartare di ricciola in salsa acevichada/ polvere di coriandolo

EN. (Amberjack tartare with ceviche sauce and coriander powder)

• Tartare di tonno/concasse di pomodorini.

EN. (Tuna tartare with cherry tomato.

1/2/7/14/4





Antipasto

TARTARE DI MANZO €18

Carne abbattuto / salsa alla senape / rapa viola baby sotto aceto / cipolla / rucola.

EN. (Chilled meat / mustard sauce / pickled baby purple turnip / onion / arugula.)

1/3/7/10/12

Tagliere di salumi miste €12 - 1 persone

Salame milano / crudo / spianata calabrese / speck / bresaola / mortadella al pistacchio / gnocco fritti.

EN. Milano salami / cured ham / Calabrian spianata / smoked speck / bresaola / pistachio mortadella / fried gnocco

1/8/7/12

BRUSCHETTA DI PANE CON POMODORINI E BURRATA 3PZ €8

pane casareccio / pomodorini / olio / sale / burrata

EN. (Rustic bread / cherry tomatoes / olive oil / salt / burrata)

1/7

BRUSCHETTA DI PANE CON STRACCIATELLA E GAMBERI ROSSI 3PZ €12

pane fatto in casareccio / stracciatella / gamberi rossi di mazara / granella di pistacchio.

EN. (Rustic homemade bread / stracciatella / Mazara red prawns / crushed pistachios)

1/4/2/7/12





Antipasto

INSALATA DI PESCE MISTO TIEPIDO €21

Calamari/piovra/ gamberi/cozze.

EN. Calamari / octopus / shrimp / mussels
2/4/4

BRUSCHETTA DI PANE CON STRACCIATELLA E GAMBERI ROSSI 3PZ €12

pane fatto in casareccio/ stracciatella/ gamberi rossi di
mazara/granella di pistacchio.

EN. (Rustic homemade bread / stracciatella / Mazara red prawns /
crushed pistachios)
1/4/2/7/12

ZUPPETTA DI COZZE ALLA TARANTINA €13

Cozze / Pomodorini datterino/Prezzemolo. Peperoncino.

EN. (Mussels / datterino cherry tomatoes / parsley / chili pepper)
14/4/12/1

CRUDO E BURRATA €13

prosciutto crudo/burrata/gnocco fritti.

EN. Cured ham / burrata / fried gnocco
1/7

BURRATA €14

mozzarella/verdura alla grigliate/ olio al basilico.

EN. Grilled vegetables with mozzarella and basil oil



**PASTA E PATATE CON TARTARE DI
GAMBERI ROSSI A NOSTRA MANIERA €19**

Pasta mista/ crema di patate/ tartare di
gamberi/ olio al prezzemolo.

EN. Mixed pasta / potato cream / prawn
tartare / parsley oil.

2/7/9/12

**RAVIOLI ALLA CAPONATA CON INFUSO DI
SALVIA €19**

Ravioli fatto in casa/ caponata siciliana/ ricotta
di mandorle/ polvere di caponata.

EN. Homemade ravioli / Sicilian caponata /
almond ricotta / caponata powder.

1/3/7/8/9

**RISOTTO DI QUINOA BIANCA CON TONNO
IN SALSA DI LOMO SALTADO €27**

Quinoa / tonno/ grana/ cipolla/ pomodoro
(tomato) / salsa di soia /coriandolo.

EN. Quinoa / tuna / Grana cheese / onion /
tomato / soy sauce / coriander

4/6/12/7

RISOTTO ALL'ANIMA DEL PACIFICO €25

Risotto ai frutti di mare/ leche di tigre /
gamberi/ scampi / cozze/ vongole/ pesce.

EN. Seafood risotto / leche de tigre / prawns /
scampi / mussels / clams / fish

2/4/7/9/12/14



TAGLIONI SMERALDO E RUBINO €18

tagliolini fatto in cassa/pesto de pistacchio/tartare di gamberi rossi di Mazara/ tartare/grattugia di limone.

EN. Homemade tagliolini / pistachio pesto / Mazara red prawn tartare / lemon zest

1/2/8/3

TAGLIATELLE ALLA BUSARA €17

Tagliatelle fatto in casa/ pomodorini/ crema di pomodorini/scampi,/olio di prezzemolo/ fondo di scampi.

EN. Homemade tagliatelle / cherry tomatoes / cherry tomato cream / scampi / parsley oil / scampi jus

1/2/12/9/3

SCRIGNI RIPIENO AGLI SCAMPI€15

Ravioli ripieno di scampi/ in salsa di pomodorini freschi/olio al basilico.

EN. Ravioli stuffed with scampi / fresh cherry tomato sauce / basil oil

1/2/3/12

BAULETTI AL ASTICE€16

ravioli ripieno di astic/salsa di pomodorini freschi/olio al basilico.

EN. Ravioli stuffed with lobster / fresh cherry tomato sauce / basil oil

1/2/3/12



RABIIOLLI AL CACIO PEPE €15

Rabiiolli de cacio pepe/guanciale/pepe
1/3/7

RAVIOLONI RIPIENO RICOTTA DI BUFALO €15

Ravioli ripieno di ricotta di bufalo/ salsa di pomodorini freschi/
olio al basilico.

EN. Ravioli stuffed with buffalo ricotta / fresh cherry tomato
sauce / basil oil.
1/3/7

**SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORINI DATTERINO
freschi €15**

Spaghetti Gragnano/ Salsa di pomodori datterino/ olio basilico/
EN. "Gragnano spaghetti / datterino tomato sauce / basil oil.
1

LINGUINE ALL'ASTICE €25

Linguine Gragnano/ astice/ pomodorini freschi/olio al basilico.
EN. Gragnano linguine / lobster / fresh cherry tomatoes / basil
oil
1/2/12



Secondo

FRITTO DI MARE €23

Calamari / gamberi / polpo/ pesce di stagione / maionese
alla senape/ salsa chimichurri.

EN. Calamari/prawns/ octopus/ seasonal fish/ mustard
mayonnaise/ chimichurri sauce.

1/2/4/10

POLLO AL SAPORE AMAZONICO €20

Pollo con salsa amazonica (arancia, aji amarillo, limoni, aji
monito / purea di patate.

EN. Chicken with Amazonian sauce (orange, ají amarillo,
lemon, ají monito) / potato purée.

7/1

TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON FUNGHI PORCINI €25

Manzo / suo fondo di manzo/ funghi porcini

EN. Beef / its own jus / porcini mushrooms.

12/9

COSTATA DI VITELLONE ALLA GRIGLIA €24

Vitellone/patate al forno





Secondo

LA NOSTRA MILANESE €29

Classica milanese/ rucola /pomodorini

EN. Classic Milanese

1/3/12

BRASATO MORBIDO CON CROCCANTEZZA ANDINA (2 PAX) €40

Manzo a bassa temperatura / con suo fondo

EN. Beef cooked at low temperature / served with its own jus

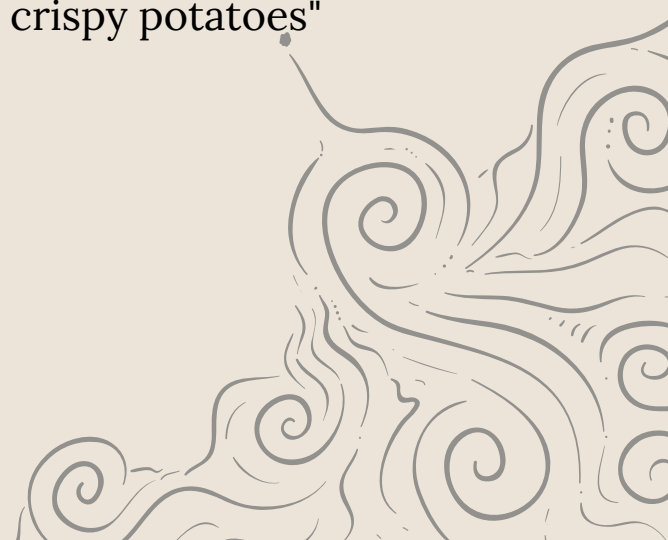
12/7

LOMO SALTADO €23

Saltato tradizionale di filetto al wok/ glassa di carne / cipolla e
pomodori affumicati/ patate croccante

EN. Traditional wok-seared beef tenderloin with meat glaze, smoked
onions and tomatoes, and crispy potatoes"

1/6/12





Secondo

COSTINE DI MAIALE IN SALSA DI BARBECUE €20

costine di maiale cucinata per 12 ore/sale/ pepe/
rosmarino/Rosemary/ senape/ aglio.

EN. Pork ribs slow-cooked for 12 hours / salt / pepper /
rosemary / mustard / garlic

10/9

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA €16

Petto di pollo

EN. Grilled chicken breast

SPIGOLA ALLA MILANESE €21

2 filetti spigola impanata/fetta di limone.

EN. 2 breaded sea bass fillets / lemon slice

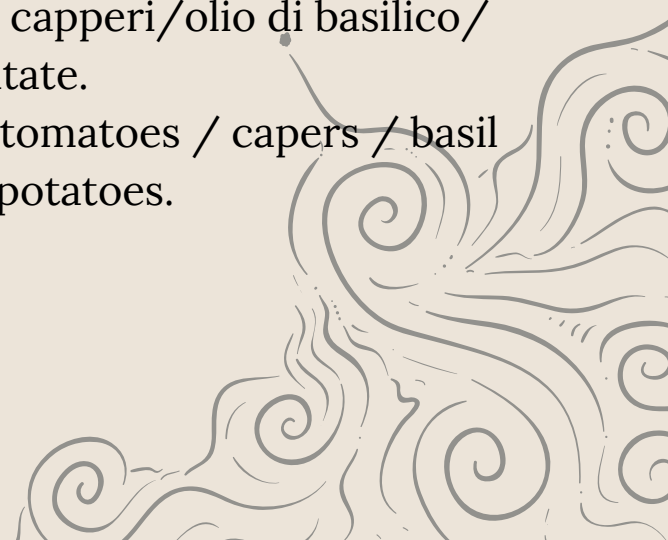
1/3/4

SALMONE IN SALSA MEDITERRANEA €23

salmone/olive nere/ pomodorini/ capperi/olio di basilico/
con pure di patate.

EN. Salmon / black olives / cherry tomatoes / capers / basil
oil / with mashed potatoes.

4/7/12





Contorno

VERDURA ALLA GRIGLIA – €6

EN. Grilled vegetables

INSALATA MISTA – €5

EN. Mixed salad

PATATE AMERICANA FRITTA – €7

EN. Fried sweet potatoes

PATATINE FRITTE – €5

EN. French fries

INSALATA DI POMODORINI E CIPOLLA ROSSA – €6

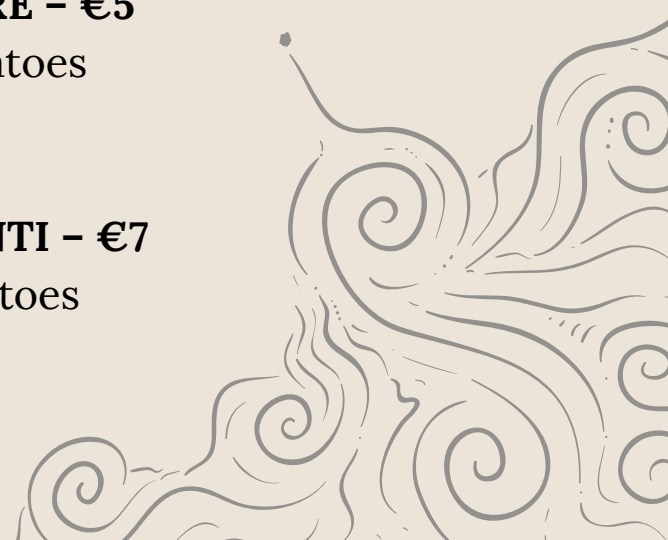
EN. Cherry tomato and red onion salad

SPINACI A VAPORE – €5

EN. Parsley potatoes

PATATE CROCCANTI – €7

EN. Crispy potatoes





Potchi / desserts

TARTATEN CON GELATO ALLA CREMA €8

Mela / sfoglia / gelato fatto in casa

EN. Apple / puff pastry / homemade ice cream

1/7/3

TIRAMISÙ €6

Savoiardi fatti in casa / crema di mascarpone / terra di cacao

EN. Homemade ladyfingers / mascarpone cream / cocoa soil

1/3/7

LATTE E MIELE €9

Pan di Spagna / tre latte / crema Chantilly / salsa di frutti di bosco

EN. Sponge cake / three milks / Chantilly cream / berry sauce

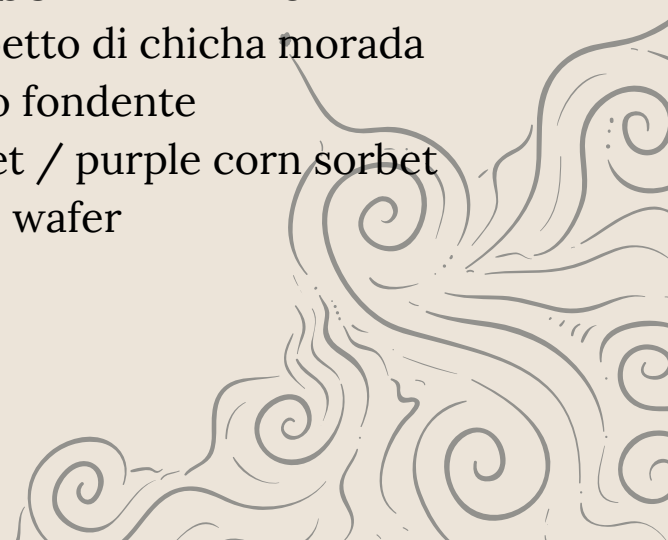
1/3/7

FANTASIA SU CHICHA E RISO AL LATTE €12

Crostatina di riso e leche / sorbetto di chicha morada / cialda di cioccolato fondente

EN. Rice and dulce de leche tartlet / purple corn sorbet / dark chocolate wafer

1/3/7





Potchi / desserts

Dolce Andino €14

Crostatine di olluco / gelato al rocoto / terra di cacao / gel ai
frutti di bosco

EN. Olluco tartlets / rocoto pepper ice cream / cacao soil /
berry gel
1/3/7

SORBETTO AL LIMONE - €5

Lemon sorbet

SORBETTO AL MANGO - €6

Mango sorbet

GELATO ALLA CREMA - €6

Vanilla custard ice cream

AFFOGATTO - €7

Vanilla ice cream, coffe

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.

