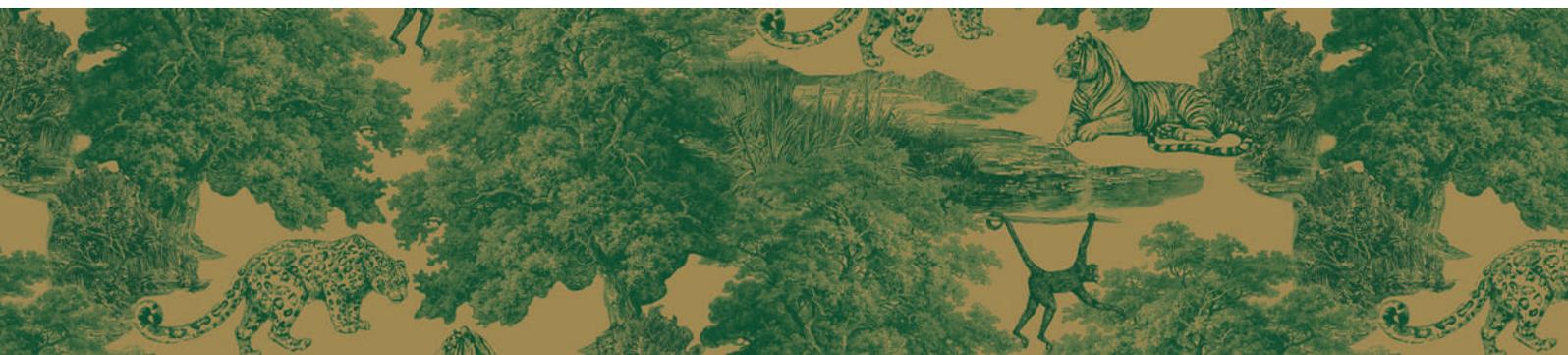


# THE PACIFIC

À LA CARTE



# Entrée

## Edamame • 5

edamame, sale maldon  
(6)

## Edamame piccante • 5,50

edamame, sale maldon  
(6)

## Edamame al tartufo • 7

edamame, sale maldon, succo di limone,  
olio tartufato  
(6, 12)

## Wakame • 5,50

alghe

## Gyoza di Picanha • 9

ravioli di Picanha alla piastra (4pz), salsa ponzu  
(1, 6, 11)

## Gyoza di gambero • 9

ravioli di gambero argentino\* alla piastra (4pz),  
salsa ponzu  
(1, 2, 4, 5, 6, 7, 11, 12)

## Tacos vegetariano • 9

tortilla (2pz), guacamole, vinagrette, tanuki, limone  
(1)

## Tacos di carne • 10

tortilla (2pz), carne di manzo, scamorza, cipolla,  
coriandolo, limone  
(1, 7)

## Tacos di gambero • 12

tortilla (2pz), gambero argentino\*, guacamole, succo di lime,  
mayo spicy  
(1, 2, 3, 4)

## Tacos di tonno spicy • 12

tortilla (2pz), tonno\*, avocado, salsa spicy, tobiko, teriyaki  
(1, 4, 6, 8, 11, tobiko)

## Tacos di salmone spicy • 10

tortilla (2pz), salmone\*, avocado, salsa spicy, tobiko, teriyaki  
(1, 4, 6, 8, 11, tobiko)

## Harumaki di gambero • 8

gambero\*, verdure, cream cheese  
(1, 2, 5, 6, 7, 8, 11)  
2pz

## Harumaki di carne • 8

scamone tritato, scamorza affumicata, verdure  
(1, 5, 6, 7, 8, 11)  
2pz

## Empanadas • 11

empanadas al nero di seppia (2pz), scamone, verdure,  
origano, timo  
(1, 3, 5, 6, 7, 10)

## Empanadas veggie • 9

empanadas (2pz), mozzarella, pomodoro secco,  
salsa al basilico, origano  
(1, 3, 7, 8, 12)

# Sushi

## Uramaki

### Ebi shake roll • 14

gambero\* in tempura, avocado, sesamo, tobiko, tartare di salmone\*, salsa al limone, mandorle  
(1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 11)

### Sakura Roll • 13

tartare di salmone\*, avocado, salmone\* scottato, cream cheese, salsa agrodolce  
(1, 4, 6, 7, 8, 11)

### Tonno spicy • 16

tonno\*, avocado, kimchi, mayo spicy, chips di pasta kataifi  
(1, 4, 6, 8, 11)

### Ebi truffle roll • 18

gambero\* in tempura, avocado, salmone\* scottato, mayo al tartufo, salsa teriyaki, chips di patata viola  
(1, 2, 4, 6, 8, 11, 12)

### Tuna huacho • 16

tartare di tonno\*, alga nori, asparagi in tempura, jalapeno in tempura, sesamo, mayo spicy, erba cipollina  
(1, 3, 4, 5, 6, 8, 10, 11)

### Black tiger roll • 17

salmone\* scottato, gambero argentino\* fritto, avocado, mayo, salsa al limone, cipolla crispy  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11)

### Pacific Roll • 16

salmone\*, tonno\*, branzino\*, mayo al basilico, scorza di limone, soia  
(1, 4, 6, 11)

### Veggie roll • 12

(6pz) foglia di riso, rucola, mango, pomodori secchi, riso, asparagi in tempura, sesamo, mayo giapponese  
(1, 5, 6, 8, 11, 12)

### Pecorino roll • 14

avocado, cetriolo, jalapeno, mayo spicy, pecorino scottato  
(1, 6, 7, 11)

### Mediterranean maguro • 17

tonno\* fritto in crosta di pistacchio, cream cheese, teriyaki, cipolla di Tropea  
(1, 4, 5, 6, 7, 8, 11)

### Oro bianco • 19

salmone\*, fiori di zucca impanati, avocado, tartare di scampi\*, salsa al basilico, ikura, oro 24k  
(1, 2, 4, 6, 8, 11, 12)

### Capasanta roll • 18

ricciola\*, chips di porro, capasanta\* marinata al tartufo, kizami wasabi, ikura  
(1, 4, 6, 10, 11, 14)

### Oro rosso • 22

tonno\*, avocado, fiori di zucca impanati, tartare di gambero rosso\*, crema di burrata, oro 24k al tartufo  
(1, 2, 4, 5, 6, 11, 12)

## Hosomaki

### Tekka maki • 10 🌶️

tonno\*, kizami wasabi, sesamo  
(1, 4, 6, 10, 11)  
6pz

### Negitoro • 12 🌶️

ventresca di tonno\*, shiso, sesamo, kizami wasabi  
(1, 4, 6, 10, 11)  
6pz

### Sake maki • 8 🌶️

salmone\*, sesamo, yuzu kosho  
(1, 4, 6, 10, 11)  
6pz

### Kappa maki • 7

cetriolo, sesamo, ume kosho  
(1, 6, 10, 11, 12)  
6pz

## Futomaki

### O-toro • 18 🌶️

ventresca di tonno\*, wakame, shiso, mayo, asparagi in tempura, ikura, kizami wasabi  
(1, 4, 6, 10, 11)

### Soft shell crab • 18

granchio morbido in tempura, mayo, tobiko, cetriolo, erba cipollina, teriyaki  
(1, 2, 6, 8, tobiko)

## Fry

### Hot spicy tuna • 16 🌶️

hosomaki di tonno in crosta di quinoa\*, jalapeno in tempura, tartare di tonno\*, salsa kimchi, olio di sesamo, teriyaki, tobiko  
(1, 4, 6, 8, 10, 11, tobiko)

### Hot creamy salmon • 12 🌶️

hosomaki di salmone\* fritto in tempura, cream cheese, salsa teriyaki, sesamo, tobiko  
(1, 4, 6, 7, 8, 10, 11, tobiko)

### Hot pistacchio • 14

hosomaki di salmone\* fritto in crosta di pistacchio, tartare di salmone\* scottato, mayo agrodolce  
(1, 4, 6, 8)

### Hot Pacific • 13

futomaki salmone\*, tobiko, gambero\*, panko, kimchi, erba cipollina, cream cheese, chips di pasta kataifi  
(1, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, tobiko)

## Tempura

### Tempura di calamaro • 13

calamaro\* fritto in farina di mais, sale, pepe, coriandolo, salsa agrodolce, scorza di limone  
(1, 6, 8, 14)

### Tempura di gambero • 16

gambero argentino\* (4pz), salsa miso, shiso in tempura, salsa agrodolce  
(1, 2, 6, 8, 10)

### Tempura mista • 16

gambero argentino\*, calamaro\*, shiso, verdure  
(1, 2, 6, 8, 10, 14)

### Tempura veggio • 13 🌿

carote, zucchine, shiso, patate dolci, melanzane, sale, pepe nero, coriandolo  
(1, 6)

# Nigiri

2 pz

## Salmone • 7 🌶️

riso, salmone\*, sale maldon, scorza di limone,  
salsa di soia, wasabi  
(1, 4, 6)

## Tonno • 8 🌶️

riso, tonno\*, riso, sale affumicato, wasabi  
(1, 4, 6)

## Ricciola • 9 🌶️

riso, ricciola\*, foglia di shiso, ume kosho, scorza di lime, wasabi  
(1, 4, 6, 12)

## Branzino • 9 🌶️

riso, branzino\*, scorza di limone, salsa di soia,  
bottarga, wasabi  
(1, 4, 6, 12)

## Gambero rosso • 12 🌶️

riso, gambero rosso\* di prima categoria,  
salsa di soia, yuzu kosho  
(1, 2, 4, 6)

## O-toro • 12 🌶️

riso, ventresca di tonno\*, kizami wasabi  
(1, 2, 6, 10, 11)

## Wagyu A5 • 14

riso, wagyu scottata, sale maldon, salsa di soia  
(1, 6)

## Crispy rice di tonno • 8 🌶️

riso fritto, tartare di tonno\*, kizami wasabi, ikura  
(1, 4, 6, 10, 11, 12)

## Crispy rice di gambero • 10

riso fritto, tartare di gambero rosso\*, burrata, sale maldon,  
olio evo  
(1, 2, 6, 7)

# Joy

2 pz

## Salmone • 7

riso, salmone\*, tartare di salmone\*, scorza di limone, olio evo,  
sale maldon  
(4, 6)

## Soft salmon • 7,50

riso, salmone\*, cream cheese, teriyaki, erba cipollina  
(1, 4, 6, 7)

## Tonno • 8

riso, tonno\*, olio di sesamo, tartare di tonno\*, erba cipollina  
(1, 4, 6, 11)

## Capasanta • 9

riso, capasanta\*, tonno\*, foie gras, cipolla caramellata, teriyaki  
(1, 4, 6, 14)

## Gambero fry • 10

riso, gambero\* in tempura, salmone\* scottato, salsa al limone,  
salsa agrodolce  
(1, 2, 4, 6, 8)

## Ricciola • 8

riso, ricciola\*, friggietello, uova di salmone, yuzu kosho  
(1, 4, 6)

## O-toro • 12 🌶️

riso, ventresca di tonno\*, kizami wasabi, soia, tobiko  
(1, 4, 6, 10, 11, 12, tobiko)

# Premium Selection

(1, 2, 4, 6, 8, 10, 11, 14, tobiko)

## Nigiri Experience • 26

selezione di nigiri (8pz) a scelta dello chef



## Joy Experience • 32

selezione di joy (8pz) a scelta dello chef



## Sashimi Experience • 38

selezione di sashimi (20pz) a scelta dello chef



## Tartare Selection • 18

- \* O-toro, kizami, erba cipollina
- \* Gambero rosso, salsa ponzu, scorza di limone
- \* Anguilla, salsa tare, ikura



## Diamond Joy-Nigiri • 45

selezione di joy e nigiri (14pz) a scelta dello chef



## Diamond Sashimi • 62

selezione di sashimi e crostacei (32pz) a scelta dello chef



# Crudi

## Tiradito new style • 15 🍣

fette di sashimi misto (12pz), salsa dello chef e olio di sesamo piccante, tobiko, kizami wasabi, ikura  
(1, 2, 4, 6, 8, 10, 11, 12, 14)

## Hotate gai • 12 🍣

carpaccio di capasanta\* marinata in salsa al tartufo, scorza di lime togarashi, ikura  
(1, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14)

## Selezione di crostacei • 13

gambero argentino\* marinato, gambero rosso\*, scampo\*  
(2, 4)

## Ceviche The Pacific • 16

orata\*, pomodorino pachino, cipolla rossa, anacardi, coriandolo, olio evo, succo di limone, salsa fusion con latte di cocco  
(4, 6, 7 8)

## Ceviche argentino • 18 🍣

gambero argentino\*, jalapeno, peperone, coriandolo, togarashi, succo di limone, olio di Coriandolo, sale maldon, kimchi, salsa fusion con frutto della passione  
(1, 2, 4, 5, 6, 11)

## Tartare di tonno rosso (100g) • 21

tonno rosso\*, uova di quaglia, tobiko, zenzero, kizami wasabi, cipolla, olio evo, sale maldon, salsa ponzu  
(1, 3, 4, 5, 6, 10, 11, tobiko)

## Tartare di gambero rosso (80gr) • 25

gambero rosso\*, olio evo, sale maldon, chips di radici di loto  
(2, 4, 5)

## Usuzukuri • 12

carpaccio di ricciola\*(10pz), sale maldon, erba cipollina, ikura, salsa ponzu  
(4, 6)

## Maguro Zuke • 13 🍣

carpaccio di tonno rosso\* marinato (10pz), olio evo, kizami wasabi, chips di porro  
(1, 4, 6, 10, 11)

## Sake Zuke • 15

salmone\* semi scottato marinato in salsa miso, chips di porro, foie gras  
(1, 4, 6, 12)

# Sashimi

Akame • 7 (5pz)

Chu-toro • 10 (5pz)

O-toro • 12 (5pz)

Orata • 6 (5pz)

Ricciola • 8 (5pz)

Capasanta • 8,50 (4pz)

Salmone • 5,50 (5pz)

Ventresca di salmone • 7 (5pz)

Gambero rosso • 7 (1pz)

## Caldi

### Tagliolini con funghi Shiitake • 14

tagliolini al nero di seppia, funghi shiitake,  
crema al tartufo  
(1, 7, 8, 9, 12)

### Udon ai frutti di mare • 15

pasta udon, calamari\*, gamberi\*, zucchine,  
carote, salsa udon, mirin  
(1, 2, 4, 6, 9, 11)

### Tagliolini all'astice • 22

tagliolini, astice\*, cipolla, carota, sedano,  
coriandolo, prezzemolo, aglio, peperoncino  
(1, 2, 4, 6, 9)

### Polpo • 24

polpo\*, baby verdure, pomodorino,  
vinagrette, chimichurri  
(4, 14)

### Picanha (200g) • 24

black angus argentino, verdure

### Vacio (200g) • 30

bavetta di angus argentino, verdure

### Wagyu • 70€/hg

carpaccio di wagyu A5

### Hamburger di polpo • 17,90

pane, polpo\*, stracciatella, mayo all'aglio, rucola, patate baby,  
pomodorino secco, cipolla caramellata  
(1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14)

### The Pacific Burger • 19,90

180gr hamburger di picanha, uovo, bacon croccante, scamorza  
affumicata, cipolla caramellata

*servito con patate fritte home made al tartufo e cetriolini  
marinati in casa*

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)

# Beverage

Acqua liscia Chiarella 0,75 • 3,50  
Acqua gassata Chiarella 0,75 • 3,50

## Caffetteria

Caffè • 2  
Caffè macchiato • 2  
Caffè decaffeinato • 2  
Ginseng • 2

## Soft drinks

Coca cola • 3,50  
Coca cola zero • 3,50  
Three cents ginger beer • 4,50  
Three cents Pink grapefruit soda • 4,50  
Three cents pineapple soda • 4,50  
Three cents tonic water • 4,50

## Birre

HB pure (*Monaco di baviera, Lager 5,3%*) • 5,50  
Green Dog Parkour (*Lugagnano Val d'Arda, indian pale ale artigianale, 5,3%*) • 7  
Milf passion (*Dubino, strong ale artigianale 6,8%*) • 7

## Gin Tonic

da **8 a 12** a seconda del gin selezionato

## Whiskey, Rum, Tequila, Mezcal

da **8 a 12** a seconda della selezione

## Grappe e Amari, Bitter e Vermouth

Da **5 a 7** a seconda della selezione

Gentili clienti,

per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali; pertanto, i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/II Allegato II.

1. Glutine e Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti/ingredienti presenti in menù, contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso e pinna gialla) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori. Garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.