

THE PACIFIC

BUSINESS LUNCH



MENU PRANZO

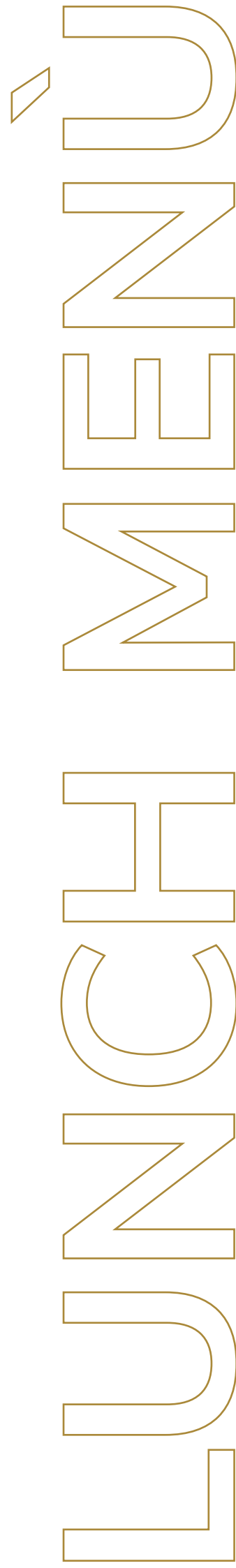
(Acqua e coperto inclusi)

Menù primo
8€

Menù secondo
10€

Menù completo
Primo + Secondo
12,50€

Piatto unico
10€



IL GRANDE CLASSICO
PREPARATO CON
INGREDIENTI DI QUALITÀ



HAMBURGER

THE PACIFIC

POWER PLAY 13€

Classic Potato Roll, 200g di Manzo, Cheddar, Bacon, Pomodoro, Insalata, Maionese giapponese. Servito con Patatine fritte e Lattuga.
(1,3,7)

FLAGSHIP DEAL 17€

Classic Potato Roll, 150g di Manzo, Bacon, Uovo, Cipolla caramellata, Scamorza affumicata, Salsa Pacific, Servito con Patatine fritte e Lattuga.
(1,3,7)

PACIFIC WAVE 15€

Tartare di Manzo, Ananas, Scamorza affumicata, Guacamole, pomodori secchi.
(1,7)

SMART MOVE 13€

Classic Potato Roll, Cotoletta di pollo, Maionese giapponese Pomodoro, Iceberg, Servito con Patatine fritte e Lattuga.
(1,3,7)

GREEN BEAT 14€

Burger vegetale, Zucchine grigliate, Mozzarella di Bufala alla piastra, Pesto
(1,7,8)

ROOKIE STAR 9€

(BURGER BIMBI)

Classic Potato Roll, Cotoletta di filetto di pollo 100 gr oppure Burger 100 gr di manzo (filiera controllata 100% Italia), Maionese.
(1,3,7)



SOFFICE, LEGGERA
E RICCA DI SAPORE



SA
S
E
E

THE PACIFIC

MENU PINSA 12€

(acqua e coperto inclusi)

CLASSIC HIT 8€

Margherita Classica, Pomodoro, Fior di latte, Basilico, Olio evo
(1,7)

TOP PLAYER 12€

Pomodoro, Bufala, Basilico, Olio evo
(1,7)

FAIR PLAY 13€

Olive, Pomodori secchi, Scaglie di Grana, Basilico
(1,7)

GOLDEN TOUCH 13€

Fior di latte, Mortadella, Stracciatella, Pistacchio
(1,7,8)

POP HIT 10€

Fior di latte, Pomodoro, Würstel, Patatine fritte
(1, 7, 8, 12)

ROMANTIC TUNE 13€

Crudo di Parma, Fior di latte, Burrata
(1, 7)

MASTER MOVE 14€

Porchetta, Scamorza, Patate al forno
(1, 7)

OLD SCHOOL BEAT 7€

Pomodoro, Origano, Olio evo
(1)



UN MIX DI SAPORI
TRA ORIENTE E TROPICI



THE PACIFIC

MENÙ POKE 14€

COMPONI IL TUO POKE

BASI

Riso
Quinoa

PROTEINE

Salmone,
Gambero in tempura
Gambero cotto
Tofu

FRUTTA E VERDURA

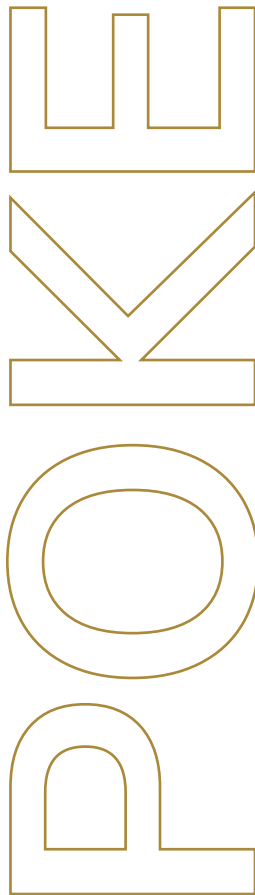
Pomodori
Cetriolo
Edamame
Wakame
Carote
Mais
Avocado
Mango
Ananas

SALSE

Soia
Teriyaki
Maio spicy
Cream cheese
Agrodolce
Olio evo

CRUNCH

Anacardi
Mandorle
Cipolla crispy
Crispy di Platano
Sesamo



*Componi il tuo Poke scegliendo tra le nostre opzioni:
(1 base, 1 proteina, 2 frutta e verdura, 1 salsa, 1 crunch: ogni extra + 0,50€, ogni proteina extra +1€)*

UN FINE PASTO GOLOSO

THE
FLO
D

THE PACIFIC

TORTA DEL GIORNO 6€

Allergeni variabili (chiedere al personale)

TIRAMISÙ 6€

(1,3,7)

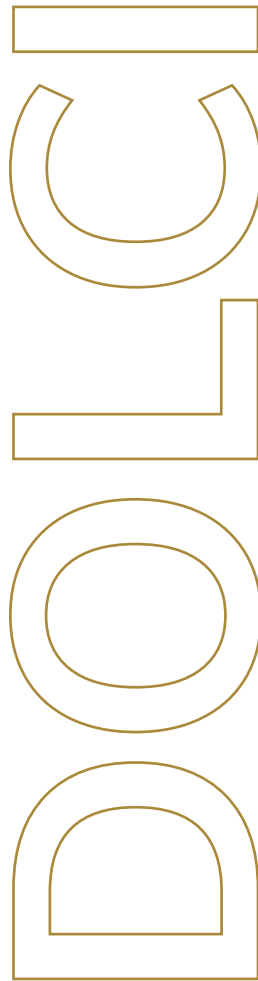
PANNA COTTA 6€

Cioccolato, Frutti di bosco, Caramello

(7)

CATALANA 6€

(3,7)



LEGENDA ALLERGENI

(Reg. UE 1169/2011)

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

 Piccante

 Gluten Free (salvo contaminazioni)

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.

Per informazioni sulle allergie si prega di chiedere ad un membro del personale la nostra scheda informativa sulle allergie alimentari