

THE PACIFIC

BUSINESS LUNCH



MENU PRANZO

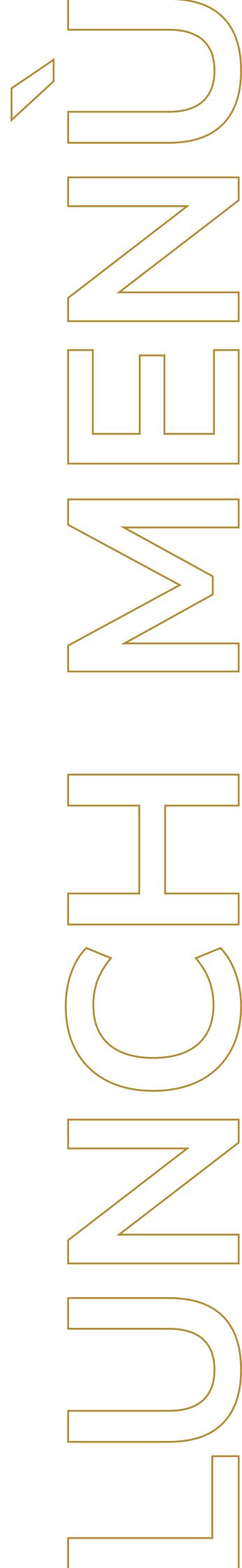
(Acqua e coperto inclusi)

Menù primo
8€

Menù secondo
10€

Menù completo
Primo + Secondo
12,50€

Piatto unico
10€



IL GRANDE CLASSICO
PREPARATO CON
INGREDIENTI DI QUALITÀ



THE PACIFIC

HAM
BURGER

MENU HAMBURGER 14€

(acqua e coperto inclusi)

POWER PLAY

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

(1,3,7)

FLAGSHIP DEAL

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

(1,3,7)

SMOOTH FLOW

Pane nero, Tartare di Salmone, Stracciatella, Avocado, Maionese al basilico, Servito con Patatine fritte e Lattuga

(1,3,4,7)

PACIFIC WAVE

Tartare di Manzo, Ananas, Scamorza affumicata, Guacamole, pomodori secchi.

(1,7)

SMART MOVE

*Classic Potato Roll, Cotoletta di pollo, Maionese giapponese
Pomodoro, Iceberg, Servito con Patatine fritte e Lattuga.*

(1,3,7)

GREEN BEAT

*Burger vegetale, Zucchine grigliate, Mozzarella di Bufala
alla piastra, Pesto*

(1,7,8)

ROOKIE STAR

(BURGER BIMBI)

*Classic Potato Roll, Cotoletta di filetto di pollo 100 gr
oppure Burger 100 gr di manzo (filiera controllata 100% Italia), Maionese
Servito con Patatine fritte e Lattuga*

(1,3,7)



SOFFICE, LEGGERA
E RICCA DI SAPORE



SA
S
Z
E

THE PACIFIC

MENU PINSA 12€

(acqua e coperto inclusi)

CLASSIC HIT

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

TOP PLAYER

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

FAIR PLAY

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

GOLDEN TOUCH

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

POP HIT

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

ROMANTIC TUNE

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

MASTER MOVE

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

OLD SCHOOL BEAT

Pomodoro, Origano, Olio evo
(1)



UN MIX DI SAPORI
TRA ORIENTE E TROPICI



W
K
O
L

THE PACIFIC

MENÙ POKE 14€

(acqua e coperto inclusi)

COMPONI IL TUO POKE

BASI

Riso
Quinoa

PROTEINE

Salmone,
Gambero in tempura
Gambero cotto
Tofu

FRUTTA E VERDURA

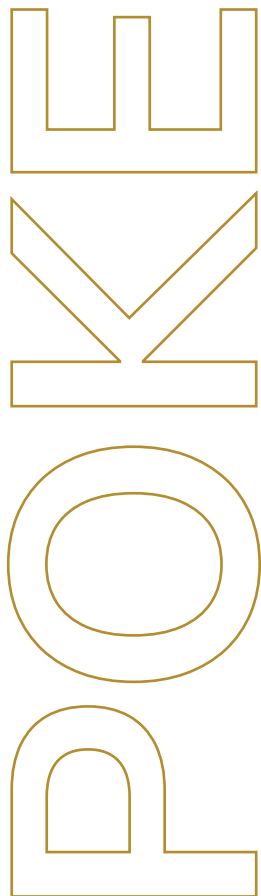
Pomodori
Cetriolo
Edamame
Wakame
Carote
Mais
Avocado
Mango
Ananas

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

FOR
D

THE PACIFIC

TORTA DEL GIORNO 6€

Allergeni variabili (chiedere al personale)

TIRAMISÙ 6€

(1,3,7)

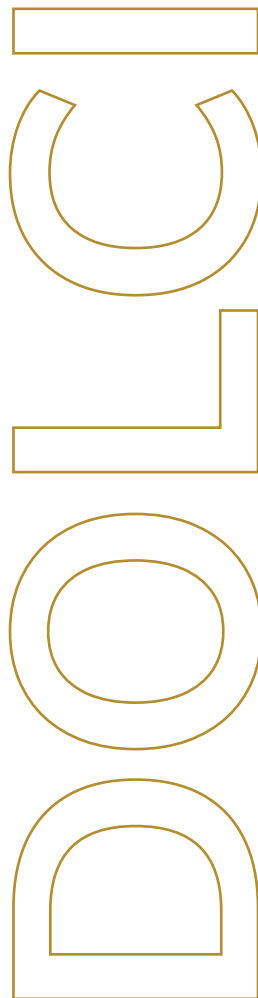
PANNA COTTA 6€

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