



INKA
CUCINA NIKKEI & DRINKS

MENU



I nostri menù degustazione nascono per farti viaggiare alla scoperta della cultura e della cucina peruviana restando comodamente seduto al tavolo.

La prima degustazione rappresenta un possibile viaggio in Perù, alla scoperta delle città più famose e caratteristiche e dei loro piatti tradizionali.

La seconda degustazione ti porta alla scoperta della "comida callejera", il tipico cibo da strada peruviano: un mix di culture differenti racchiuse in piatti audaci e gustosi, accompagnati dai nostri signature drinks per una esperienza che racchiude la filosofia di InKa.

L'ultima gioca con la vivacità degli ingredienti peruviani e la delicatezza del sushi giapponese:
16 pezzi totali, 16 gusti totalmente diversi.

Quanto hai voglia di sperimentare questa sera?



ANTIPASTI

Cozze alla chalaca • 4pz ^{9,14}	4.9
Cozze, cipolla, mais, leche de tigre, aji limo, coriandolo	
Ostrica ponzu • 1pz ^{1,6,14}	5.9
Ostrica, salsa ponzu, chalaquita	
Ostrica in tempura • 1pz ^{1,3,7,14}	6.1
Ostrica, salsa piri piri, togarashi	
Pan con pescado • 1pz ^{1,3,4,7}	5.9
Pane, triglia, verdure, salsa tartara	
Anticucho ^{1,6,7}	7.9
Cuore di manzo, aji panca, porro, chimichurri, huancaína	
Papa a la huancaína ^{1,3,4,7}	10.4
Patate, formaggio, huancaína, salsa tapenade	
Tiradito confit ^{4,9,11}	14.2
Pesce del giorno, leche de tigre confit, alga nori, alga kombu	
NIGIRI NIKKEI • 2 pz	
Aji amarillo ^{9,14}	5.7
Capasanta, aji amarillo, mais chulpi	
Ponzu ^{1,4,6,9}	3.9
Pesce del giorno, aji rocoto, salsa ponzu, chalaquita	
Batamiso ^{4,6,7}	3.9
Trota, burro, miso, quinoa, negi	
Anticuchera ^{3,4,10}	3.9
Pesce del giorno, aji panca, cumino, chimichurri	
Gambero yuzu ²	7.1
Gambero, yuzu, alga wakame	

PRIMI PIATTI

Tortello al seco de pollo ^{1,7}	12.8
Pollo, fagioli, cipolla, aji amarillo, coriandolo	
Sozui di quinoa ^{3,4,6,7}	11.9
Quinoa risottata, uovo, miso, funghi, katsuobushi	
Arroz con pato ¹	15.4
Riso saltato, petto d'anatra, aji amarillo, aji panca, verdure	
Tallarín saltado ^{1,3,6,7,11}	13.4
Spaghetto di grano, pollo, teriyaki, uovo di quaglia, verdure, sesamo	



SECONDI PIATTI

Ceviche classico ^{4,9} Pesce del giorno, leche de tigre, aji limo, coriandolo, cipolla rossa, choclo, chulpi, camote	17.5
Ceviche nikkei ^{1,4,6,9,11} Pesce del giorno, leche de tigre, salsa ponzu, aji limo, coriandolo, cipolla rossa, choclo, chulpi, camote	17.5
Ceviche come lo farebbe mi abuela ^{1,4,6,9,14} Pesce del giorno, frittura di totano, leche de tigre, aji limo, coriandolo, cipolla rossa, choclo, chulpi, camote	39.7
Cheviche caldo ^{1,2,6,9} Gamberi, leche de tigre, aji rocoto, cipolla, camote	19.4
Curry peruano ^{1,4,6,7,10} Pesce del giorno, curry verde, riso, latte di cocco, verdure	21.9
Malaya dorada ^{1,3,6,7,10} Manzo, pastel de papa, verdure	16.1
Costina nikkei ^{1,5,6,11} Maiale, verdure, soia, zenzero	15.4

DOLCI

King Kong ^{1,3,5,7,8} Mousse al dulce de leche, crema di camote e arachidi, sorbetto all'ananas e pepe, frolla	8.7
Queso helado ^{1,3,7} Pan brioche, cremoso al cocco, composta alla cannella, crumble salato, gelato al mascarpone	8.4
Ranfañote ^{1,3,5,7,8} Crème brûlée salata, cremoso al caramello, frutta secca sabbata, uvetta, zabaione ghiacciato	9.7

Coperto	2.00
----------------	-------------

ALLERGENI

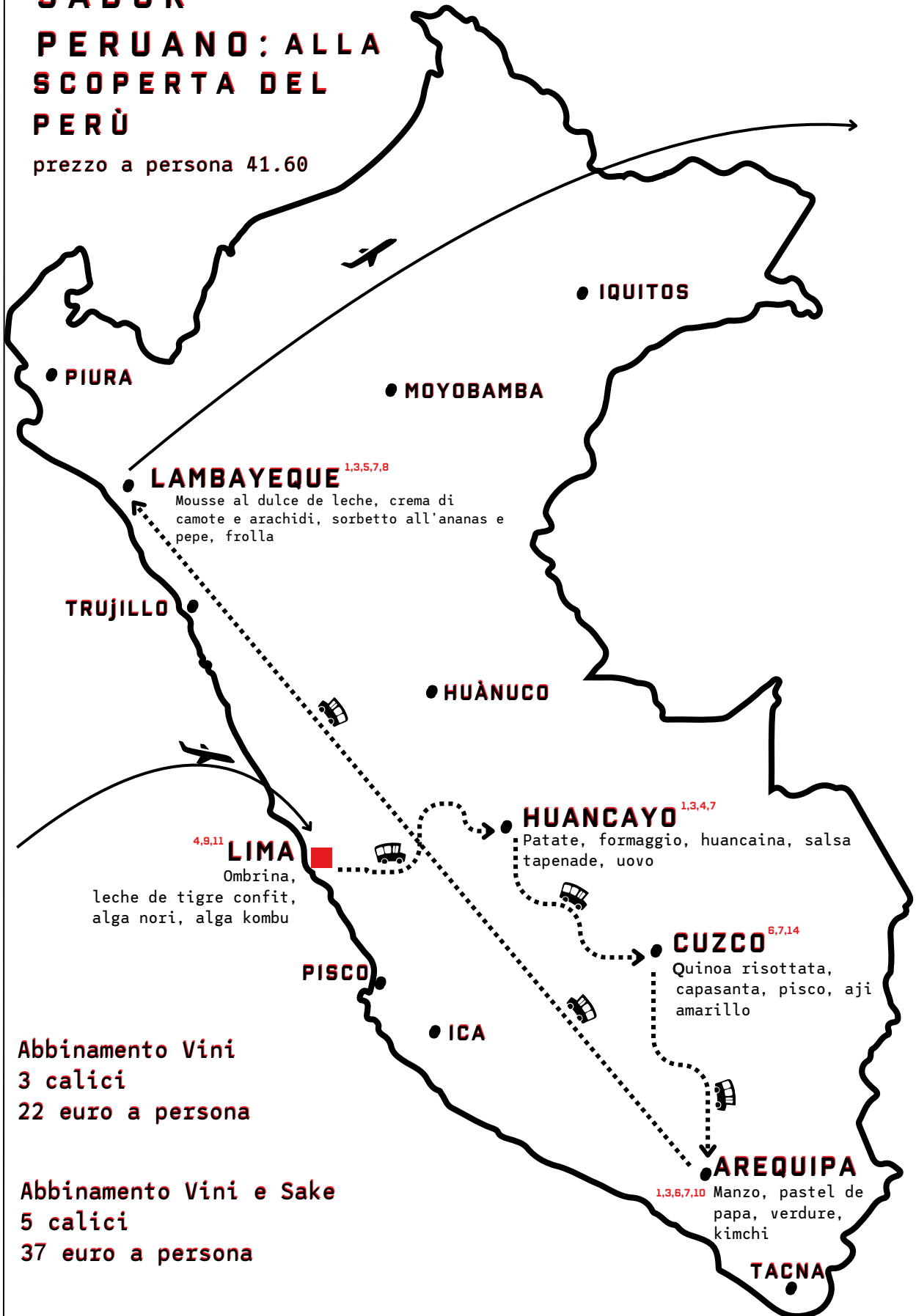
1. Cereali e derivati	5. Arachidi	9. Sedano	13. Lupini
2. Crostacei	6. Soia	10. Senape	14. Molluschi
3. Uova	7. Latte	11. Sesamo	
4. Pesce	8. Frutta a guscio	12. Solfiti	

Per garantirne la qualità e la sicurezza, tutti gli ingredienti e i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti possono essere congelati, surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 52/04 e Reg. CE 53/04



SABOR PERUANO: ALLA SCOPERTA DEL PERÙ

prezzo a persona 41.60



Abbinamento Vini
3 calici
22 euro a persona

Abbinamento Vini e Sake
5 calici
37 euro a persona

La degustazione è da intendersi per l'intero tavolo



INKA EN LA CALLE: VIAGGIO NELLO STREET FOOD PERUVIANO

prezzo a persona 69.90

Pan con pescado ^{1,3,4,7}

Pane, triglia, verdure, salsa tartara

in abbinamento con **Carlito**

Papa rellena ^{1,3}

Patate, manzo, uovo, uvetta, olive, aji amarillo, aji rocoto, verdure

in abbinamento con **Cerimoniale**

Ceviche mixto ^{2,4,9,14}

Ombrina, gamberi, cozze, leche de tigre, aji limo, coriandolo, cipolla rossa, choclo, chulpi, camote

in abbinamento con **?**

Anticucho ^{1,6,7}

Cuore di manzo, aji panca, porro, chimichurri, huancaína

in abbinamento con **Amarillo punch**

Salchipapa ^{1,3,4}

Pesce spada, patate, aji amarillo, aji rocoto, olive

in abbinamento con **Stone frog tonic**

Tallarín saltado ^{1,3,6,7,11}

Spaghetto di grano, pollo, teriyaki, uovo di quaglia, verdure, sesamo

in abbinamento con **Manciuria**

Pollada ^{1,3,6,7,10,11}

Pollo, aji panca, verdure

in abbinamento con **Mai tai**

Queso helado ^{1,3,7}

Pan brioche, cremoso al cocco, composta alla cannella, crumble salato, gelato al mascarpone

in abbinamento con **1492**

La degustazione è da intendersi per l'intero tavolo



UN PERUVIANO IN GIAPPONE

prezzo a persona 45.90

PRIMA TAPPA • 4 pz

Aji amarillo^{9,14}

Capasanta, aji amarillo, mais chulpi

Ponzu^{1,4,6,9}

Pesce del giorno, aji rocoto, salsa ponzu, chalaquita

Criollo^{1,3,4}

Tonno, patata, aji panca, salsa criolla

Callejero^{1,3,6}

Manzo, chimichurri, uovo di quaglia, verdure

SECONDA TAPPA • 4 pz

Parmesansa^{3,7,14}

Capasanta, parmigiano, aji rocoto

Batamiso^{4,6,7}

Trota, burro, miso, quinoa, negi

Anticuchera^{3,4,10}

Pesce del giorno, aji panca, cumino, chimichurri

Gambero yuzu²

Gambero, yuzu, alga wakame

TERZA TAPPA • 4 pz

Melanzana^{6,11}

Melanzana, menta, sesamo

Yuca y pulpo^{1,3,8,9,10,14}

Polpo, manioca, avocado, alga nori, aji panca, cumino, chimichurri

Chancho^{1,3,6,10}

Maiale, salsa di cottura

Unagi tare^{1,4,6}

Anguilla, salsa tare, alga nori, mela, pepe timut

QUARTA TAPPA • 4 pz

Rocoto^{1,2,3,4,9}

Pesce del giorno, gambero, aji rocoto, alga nori

Acevichado^{1,2,3,4,9}

Pesce del giorno, gambero, leche de tigre, hondashi, togarashi, alga nori

Apio^{1,2,3,4,9}

Pesce del giorno, gambero, sedano, aji limo, alga nori,

Shiso^{1,2,3,4,11,14}

Pesce del giorno, gambero, shiso, salsa d'ostriche, alga nori

Abbinamento Sake o Abbinamento Cocktail
4 calici/drinks a 31 euro a persona

La degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

