



INKA
CUCINA NIKKEI & DRINKS

MENU

NIKKIES VERONA



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

DOLCI

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

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

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.

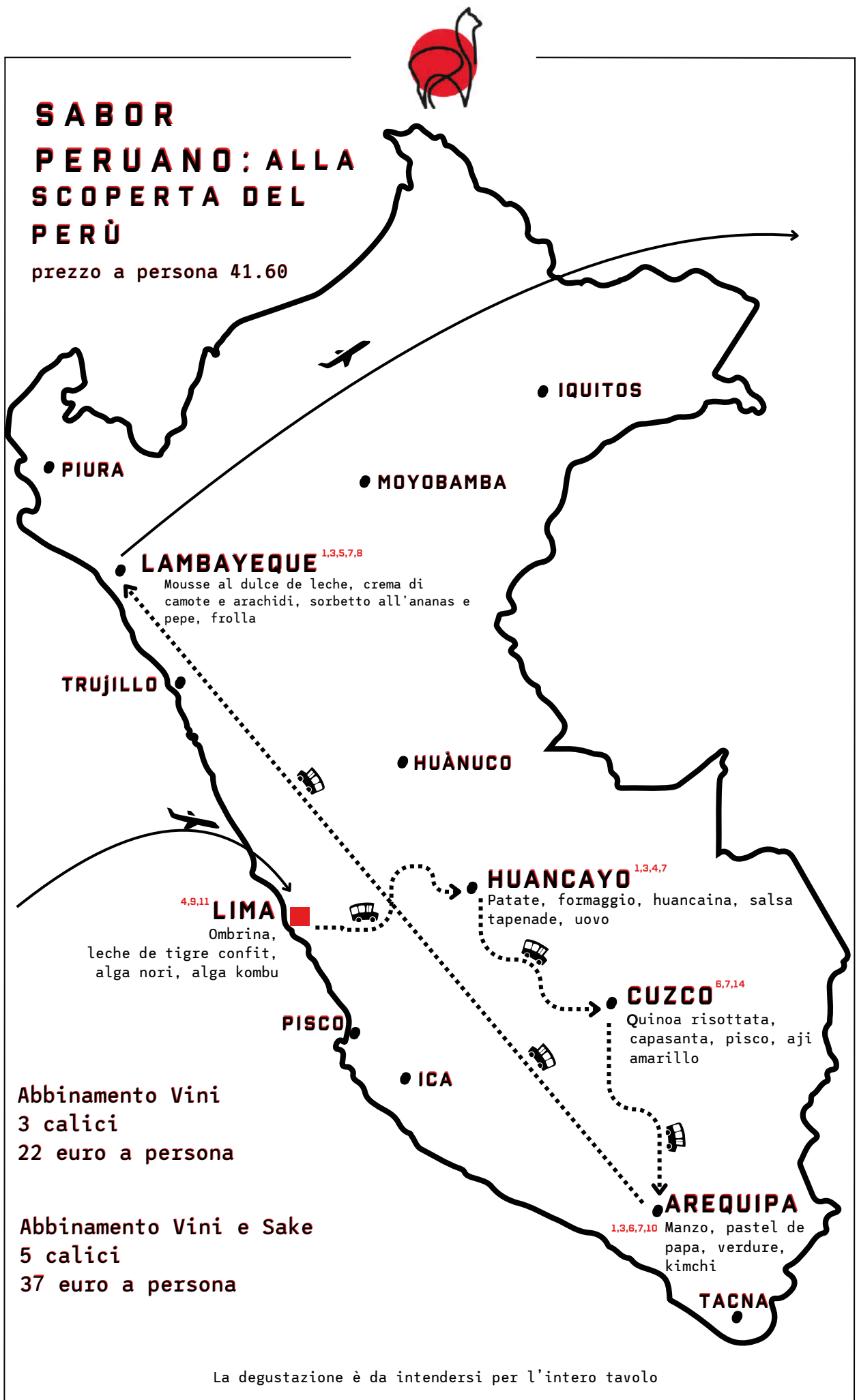
La seconda degustazione ti porta alla scoperta della "comida callejera", il tipico cibo da strada peruviano: un mix di culture differenti racchiuse in piatti audaci e gustosi, accompagnati dai nostri signature drinks per una esperienza che racchiude la filosofia di InKa.

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?

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

Parmesana^{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





CARTA
DRINK



INKA
CUCINA NIKKEI & DRINKS

NIKKEI ES VERONA



SIGNATURE DRINK

Mai tai	13
Rum appleton 12 anni, triple sec, lime, orzata, angostura	
Canchanchara	9
Rum, lime, miele, soda	
Bongo cha cha cha	9
Tequila, aji amarillo, passion fruit, peperone, limone, amaro di angostura	
El alpaca	10
Mezcal, lime, passion fruit, ginger beer	
Stone frog tonic	12
Gin all'alga dulce, tonica	
Manciuria	8
Liquore al lapsang souchong, fernet, zucchero, angostura	
Cerimoniale	9
Liquore al tè nero, limone, zucchero	

In collaborazione con



OPIFICIO CAPUT MUNDI





CARTA DEL PISCO

Pisco sour

9

Pisco 1615 acholado, limone, zucchero,
amargo chuncho

Fuga in perù

10

Pisco 1615 acholado, passion fruit, limone,
bitter al cioccolato

Ibisco sour

10

Pisco 1615 acholado, tè ibisco, miele, limone

Amarillo punch

11

Pisco 1615 acholado, ananas, aji amarillo,
lime, orange bitter

Chilcano di InKa

10

Pisco 1615 acholado, lime, zucchero, amargo chuncho,
ginger ale

Pisco tonic

8-12

Pisco 1615 acholado
Pisco 1615 puro quebranta
Pisco 1615 puro italia
Pisco 1615 mosto verde torontel





NEGRONI NIKKEI

Cuscotopia **10**
Mezcal joven, vermouth rosso, bitter fusetti,
liquore al cacao

Hanami **9**
Roku gin, carlo alberto white, bitter
fusetti, ciliegia selvatica

Oro degli inkas^B **10**
Pisco 1615 acholado, volume primo, bitter
fusetti, fruit mix

Un conte ai caraibi^B **9**
Gin, volume primo, bitter fusetti, noci,
ananas



GIN

Canaima	9
Kinobi	11
Nadar	10
Nikka cofeey	10
Roku	9
Tatsumi	12.5

BIRRE

Asahi dry	5.5
Hitachino red rice	9
Hitachino white ale	8
Hitachino IPA dai dai	8





INKA

CUCINA NIKKEI & DRINKS

CARTA
VINI & SAKE

NIKKEI ES VERONA



È disponibile una selezione di
vini alla mescita

6-9

BOLLICINE

Mas candi brute nature Macabeo, parellada, sumoll, xarel·lo Spagna, Catalogna	2019	37
Isaac brute nature Riesling Germania, Mosella		47
Isaac brute nature rosè Pinot meunier Germania, Mosella		49
Zahel pet nat Gruner veltliner, riesling, chardonnay, grauburgunder, traminer, weissburgunder Austria, Vienna	2021	45
Goretti traditional Macabeo Spagna, Calaceite	2021	38

VINI BIANCHI

Emilia riesling trocken Riesling Germania, Mosella	2021	38
Konigslay riesling trocken Riesling Germania, Mosella	2020	49
Isaac rosè Dornfelder Germania, Mosella	2021	44
Aruga katsunuma Koshu Giappone, Yamanashi	2019	48
Zahel 6 varieties Gruner veltliner, riesling, chardonnay, pinot gris/pinot blanc, traminer Austria, Vienna	2020	38
Mantra rebel Chardonnay Argentina, Patagonia	2021	34
Vibra Macabeo Spagna, Calaceite	2020	38
Rosa x rosè Sherebe, riesling, regent, dornfelder Germania, Rhein Hessische Schweiz		43



Cuvee roussanne 2019 **34**
Roussanne
Francia, Languedoc

Domaine Bourgueil **49**
Cabernet franc
Francia, Landreau

VINI ORANGE

Rufia de curtimenta 2021 **39**
Cerceal branco, encruzado, syria, bical
Portogallo, Boavista

Reya malvasia 2019 **48**
Malvasia
Slovenia, Dobrovo Brda

VINI ROSSI

The smogler's boot 2020 **41**
Pinot noir
Sud Africa, Elgin

Sobrenatural 2021 **28**
Bonarda
Argentina, Mendoza

Got 2019 **36**
Bobal
Spagna, Castiglia

Les breteches rouge 2018 **34**
Cabernet sauvignon, carignan, syrah
Libano, Bekaa valley

Les petits ducs 2020 **33**
Grenache, syrah, mourverde
Francia, Rodano

SAKE

Dewazakura dewa (junmai) **56**
Bouquet di aromi freschi, con note agrumate e floreali
SMV:+1(Bilanciato), Semaibuai:60%

Konishi hiyashibori gold (daiginjo) **43**
Bouquet aromatico dal gusto morbido ma presente
SMV:+1(Bilanciato), Semaibuai:50%

Yonetsuru dry kappa (honjozo) **47**
Gusto piacevolmente secco e leggero
SMV:+6(Secco), Semaibuai:65%

