



INKA
CUCINA PERUVIANA PISCO BAR

MENÙ

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

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

Inka es Nikkei racchiude in sé il concetto di FUSIONE. Richiama la naturale unione tra il popolo peruviano e i giapponesi emigrati in Perù alla fine dell'800 e la fusione delle loro culture gastronomiche, che portò alla nascita della cucina Nikkei. Ma rappresenta anche la fusione tra il mangiare e il bere con lo scopo di completare l'esperienza e renderla unica in una degustazione dedicata al pairing (abbinamento tra cibo e bevande).

Quanto hai voglia di sperimentare questa sera?

Degustazione Sabor Peruano

Alla scoperta del Perù

Prezzo a persona 48.4



Abbinamento Vini

3 calici

23.9 euro a persona

La degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

Degustazione **Inka es nikkei**

Prezzo a persona 74.9

インカ

In collaborazione con:



OPIFICIO CAPUT MUNDI



Namamono **なまもの** 1,4,8,9

Pescado crudo servido en láminas de sashimi

Pesce del giorno, umeboshi, leche de tigre alle mandorle, uova di trota, olio al coriandolo

in abbinamento con

Frog fizz

Gin Stone Frog, limone, zucchero, angostura

Shirumono **汁物** 4,7,9,14

Sopa japonesa preparada con dashi y miso

Brodo dashi, molluschi, coriandolo, prezzemolo, aneto, latte di cocco, verdure

in abbinamento con

Tommy's Ganesha

Tequila, liquore Ganesha, lime, agave

Gohan **ゴハン** 1,3,7,10,14

Arroz blanco o pan de todos los días

Riso, zafferano, asparagi, riccio di mare, formaggio e salsa chifa

in abbinamento con

Aromatic Mule

Liquore Aroma, limone, ginger beer

Nimono **煮物** 4,7,9

Estofado en un caldo

Pancia di cinghiale, patate, yuzu, cioccolato fondente, albicocche

in abbinamento con

Mulata Daiquiri

Rum, liquore 1492, lime, caramello salato

Amae **あまえ** 1,3,6,7

Algo con un gusto dulce

Torta di riso, fagioli rossi azuki, caffè, latte

in abbinamento con

Espresso Martini

Liquore Kaffe, caffè, zucchero

La degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

Antipasti

Ostrica ponzu 6,14 🌶️🍴🍴	6.2
Ostrica, salsa ponzu, chalaquita	
Ostrica in tempura 1,3,7,14 🌶️🍴🍴	6.4
Ostrica, salsa piri piri, togarashi	
Papa a la huancaína 1,3,4,7 🌶️🍴🍴	12.5
Patate, formaggio, salsa huancaína, salsa tapenade, uovo	
Tamal 3	11.3
Mais mote, maiale, uovo, aji amarillo, cipolla rossa, coriandolo	
Anticucho de pulpo 3,4,6,14	19.4
Polpo, aji panca, salsa chimichurri, olive, aglio nero, verdure	
Tartare Nikkei 1,3,6,10 🌶️🍴🍴	17.7
Manzo, tuorlo, salsa gochujang, miele, yuzu, verdure sotto aceto, riso	
Bacalao 1,4,7,8,11 🌶️🍴🍴	13.4
Baccalà, prugne, pisco, salsa mole, crème fraîche, tostada	

Primi piatti

Parihuela 1,2,3,4,9,14 🌶️🍴🍴	16.2
Raviolo, pesce del giorno, mazzancolle, capasanta, lemongrass, aji amarillo, salsa rouille, bouillabaisse	
Arroz negro 1,3,4,6,7,9,14 🌶️🍴🍴	14.7
Riso, frutti di mare, aji amarillo, nero di seppia, limone, wasabi, verdure	
Tallarín con pollo 1,7,9	13.4
Pasta, pollo, pomodoro, funghi, salsa gravy	
Quinoa con albahaca 1,4,7,8,11	16.5
Quinoa, pesce del giorno, basilico	

Secondi piatti

Ceviche classico

4,9   

Pesce del giorno, leche de tigre, aji limo, coriandolo, cipolla rossa, choclo, chulpi, camote

150g | 210g

20.7 | 31.4

Ceviche nikkei 2.0

1,2,4,5,6,8,9,11,14  

Pesce del giorno, leche de tigre, aji panca, miele, olio di semi di sesamo, salsa gochujang, cetrioli, lattuga di mare, coriandolo, cipolla rossa, chulpi, camote

23.5 | 34.4

Ceviche sierra

4,9  

Pesce del giorno, leche de tigre, aji rocoto, lime candito, coriandolo, cipolla rossa, chulpi, camote

22.8 | 33.5

Locro de pescado

4,7,9

21.9

Pesce del giorno, brodo di manzo, patate, aji panca, coriandolo, menta, verdure

Estofado

3,4,9

24.9

Cinghiale, patate, yuzu, cioccolato fondente, albicocche secche, fondo di cottura

Malaya Dorada

3,6,7,10

19.4

Manzo, pastel de papa, kimchi, verdure

Coperto

3

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





COCKTAIL & CARTA VINI

Drink list

CARTA DEL PISCO

Pisco Sour

Pisco acholado, limone, zucchero, amargo chuncho

9



Pisco espediado 3,8

Pisco acholado, mandorle, noce moscata, lime, amaro di angostura

12

Fuga in Perù

Pisco acholado, passion fruit, limone, bitter al cioccolato

10

Chilcano di Inka

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

10



Amarillo Punch

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

11

“Pisco tonic”

9

Acholado

Bilanciato tra il dolce e l'erbaceo con forti sentori di uva e frutta secca

Puro Quebranta

Moderatamente dolce, tipico della varietà d'uva, morbido e piacevole

10

Puro Italia

Aromatico secco con note di uva sultanina e frutta matura

11

Mosto verde torontel

Profumato e dai sentori aromatici intensi

12

SIGNATURE DRINK

Aromatic mule

Liquore Aroma, limone, ginger beer

11

Bongo cha cha cha

Tequila, aji amarillo, passion fruit, peperone, limone, amaro di angostura

9

Canchanchara

Rum aguardiente, lime, miele, soda

9

El alpaca

Mezcal, passion fruit, lime, ginger beer

10

Morado Fizz

Gin, chicha morada, limone, zucchero

8

Paraty

Cachaca, lamponi, lime, sciroppo ai fiori di sambuco, tonica

10

NEGRONI NIKKEI

Cuscotopia	11
Mezcal, vermouth rosso, bitter campari, liquore al cacao	
Hanami	10
Roku gin, vermouth bianco, bitter campari, ciliegia selvatica	
Oro degli Inkas	11
Pisco acholado, vermouth rosso, bitter campari, fruit mix	
Un conte ai caraibi	10
Gin, vermouth rosso, bitter campari, ananas e noci	

GIN TONIC

Canaima	9
Kinobi	11
Nadar	10
Nikka coffey	10
Roku	9
Tatsumi	13

BIRRE

Asahi dry	5.5
Cusqueña	4.5
Hitachino	9

BOLLICINE

Crémant Riesling Brut, Familie Rauhen Riesling Germania - Mosella	2022	39
Pét Nat Rosè, Quinta do Javali Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Sousão Portogallo - Douro		37
BB, El Jardì Dels Sentits Xarel-Lo Spagna - Catalogna	2021	45
Cava Brut, Segura Viudas Macabeo, Parellada, Xarel-lo Spagna - Catalogna	2021	35

VINI BIANCHI

Mantra Rebel, Secreto Patagonico Chardonnay Argentina - Patagonia	2025	36
Riesling, Heilingenblut Riesling Germania - Alzey-Weinheim	2023	35
Aruga Katsunuma Koshu Giappone - Yamanashi	2021	48
At Sea, Giannikos Roditis Grecia - Peloponneso	2019	45
Black Birch, Clark Estate Pinot Gris Nuova Zelanda - Marlborough	2022	37
River Terrace, Clark Estate Sauvignon Blanc Nuova Zelanda - Marlborough	2023	38
Intipalka Sauvignon blanc Perù - Ica	2025	35
Mimo Italia, Corpisco Moscatel de Alejandria Perù - Ica	2018	64

Endogen Blanc, Finca Mas Perdut Xarel-lo Spagna - Catalogna	2024	38
Izaki, Alfredo Egia Hondarrabi Zerratia, altre varietà autoctone Spagna - Paesi Baschi	2022	57
Son LLebre Blanc, Cati Ribot Giró Ros, Malvasía, Prensai Blanc Spagna - Mallorca	2024	38
T-Reix, Cume do Avia Treixadura, Albariño, Godello, Loureira Spagna - Galizia	2021	38

VINI MACERATI

Zvari Rkatsiteli, Okro's Wines, John Okruashvili Rkatsiteli Georgia - Kakheti	2022	38
Rufia de Curtimenta, Tavares de Pina Cerceal branco, Encruzado, Siria, Bical Portogallo - Boavista	2022	39
Casi, Sifer Wines Macabeo Spagna - Aragona	2021	37
Baby Bandito Stay Brave, Testalonga Chenin Blanc Sud Africa - Swartland	2024	44

VINI ROSSI

Intipalka Malbec Perù - Ica	2024	35
Mimo Velo de Flor, Corpisco Negra Criolla, Moscatel Perù - Ica	2018	64
1984, La Senda Mencia Spagna - Galizia	2023	38
Gre2, A Pie de Tierra Garnacha Spagna - Catalogna	2024	35
Smuggler's Boot, Richard Kershaw Pinot Noir Sud Africa - Elgin Valley	2023	45

