



INKA

CUCINA PERUVIANA PISCO BAR

MENU

Il Perù è una terra di straordinaria biodiversità, dove oceano, montagne e foresta amazzonica si incontrano dando vita a una delle cucine più ricche e affascinanti del mondo. Dalle coste del Pacifico alle Ande, fino alla selva amazzonica, ogni regione custodisce ingredienti unici, sapori antichi e tradizioni tramandate nei secoli. Mais, patate, peperoncini, pesce fresco, erbe aromatiche e frutti tropicali raccontano la storia di un popolo profondamente legato alla propria terra.

La gastronomia peruviana nasce dall'incontro tra culture diverse: le radici indigene si intrecciano con influenze spagnole, africane, cinesi, giapponesi ed europee, creando una cucina viva, in continua evoluzione e ricca di contaminazioni naturali.

La nostra cucina prende ispirazione proprio da questo dialogo culturale.

Lo chef reinterpreta le ricette della tradizione peruviana attraverso tecniche contemporanee e nuove modalità di cottura, mantenendo sempre il rispetto per i sapori originali e l'identità dei piatti.

Ogni proposta nasce dall'equilibrio tra memoria e innovazione: un viaggio gastronomico che valorizza la materia prima, esalta i contrasti e racconta il Perù con uno sguardo personale, autentico e creativo.

Benvenuti nel nostro viaggio attraverso i sapori del Perù.

Degustazione Sabor Peruano

Alla scoperta del Perù
Prezzo a persona 54.7



Iquitos

Moyobamba

Trujillo 1,4,9,14 🌶️🌶️🌶️
Totano, leche de tigre, ají limo,
coriandolo, cipolla rossa, zenzero,
choclo, chulpi, camote

Lima 1,3,7
Flan di quinoa, vaniglia, caramello
alla fava tonka, crumble alla
cannella, sorbetto al cacao

Ica
Pasta, bisque, gambero, ají
panca, erbe aromatiche,
cannella, aglio

Ayacucho 5,7,9
Maiale, barbabietola,
arachidi, patate, ají
panca, curry, cocco,
verdure di stagione

Arequipa 1,3,6,7,10
Pesce del giorno, tempura
al pisco, salsa agrodolce,
cipolla, aglio, olive,
uova di quaglia








Abbinamento Vini
3 calici
23.9 euro a persona
Abbinamento cocktail
3 drink
27 euro a persona

La degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

Antipasti

Ostrica ponzu 6,14    	6.4
Ostrica, salsa ponzu, chalaquita	
Ostrica in tempura 1,3,7,14   	6.8
Ostrica, formaggio caprino, ají amarillo, cipolla, togarashi	
Ostrica enchichada 1,4,12,14   	6.4
Ostrica, chicha de jora, ají amarillo, chalaquita	
Papa a la huancaína 1,3,4,6,7 	13.4
Patate, uovo, salsa huancaína, olive, insalata verde	
Tamal 1,3 	11.7
Mais mote, maiale, uovo, ají amarillo, cipolla rossa, coriandolo	
Anticucho 1,4,6,7 	13.7
Cuore di manzo, salsa chimichurri, salsa huancaína, patate	
Tartare Nikkei 1,3,4,6,10   	18.9
Manzo, tuorlo, salsa gochujang, umeboshi, miele, yuzu, miso, riso	
Causa acevichada 1,3,4,6,10   	17.4
Patate, pesce del giorno, calamari, ají amarillo, leche de tigre, salsa acevichada, camote	
Choclo con queso 1,4,6,7 	14.4
Pannocchia di mais, ají panca, salsa chimichurri, salsa huancaína, patate, formaggio	

Primi piatti


Udon confit 1,4,9,11,14   	17.3
Udon, cozze, cocco, ají limo, togarashi, coriandolo, finocchietto	
Arroz con pato 1,3,4,6,7    	16.3
Riso, anatra, zucca, coriandolo, salsa huancaína, chalaquita, verdure	
Cauche de queso 1,7	18.7
Quinoa, primosale, pomodoro, piselli, fave, cipolla, aglio, menta, panko	

Secondi piatti

	150g	210g
Ceviche classico 1,4     Pesce del giorno crudo, leche de tigre, ají limo, coriandolo, cipolla rossa, choclo, chulpi, camote	22.2	33.7
Ceviche nikkei 2.0 1,2,4,5,6,8,9,11,14    Pesce del giorno crudo, leche de tigre, ají panca, miele, olio di semi di sesamo, salsa gochujang, cetrioli, alghe, coriandolo, cipolla rossa, chulpi, camote	25.4	36.9
Ceviche Thailandese 1,4     Pesce del giorno crudo, leche de tigre, curry rosso thailandese, cocco, papaya verde, ají limo, coriandolo, cipolla rossa, chulpi, camote	25.9	37.7
Ceviche México 1,4     Pesce del giorno crudo, aguachile, mela granny smith, avocado, ají limo, coriandolo, cipolla rossa, chulpi, camote	26.7	37.9
Jalea mixta 1,2,3,4,6,7,10,14 Pesce del giorno, molluschi, crostacei, ají amarillo, senape, manioca, pomodoro, cipolla		22.4
Pastel de papa 3,6,7  Patate, maiale, formaggio, uovo, anice, panna, cipolla, coriandolo		21.2
Pescado a lo macho 1,2,4,7,12,14  Pesce del giorno, frutti di mare, pomodoro, ají panca, panna, salicornia, cumino, riso		25.2
Seco de cordero 1,7,9,12 Agnello, chicha de jora, coriandolo, fagioli, verdure		27.4
Coperto e paniera in collaborazione con 		3.5
Paniera supplementare		2

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	

I piatti indicati come gluten free sono preparati senza ingredienti contenenti glutine. Tuttavia, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazioni durante la preparazione. 

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 852/04 e Reg. CE 53/04





INKA

CUCINA PERUVIANA PISCO BAR

COCKTAIL & CARTA VINI

Drink list

CARTA DEL PISCO

Pisco sour 3 [versione senza albume +0,50 €] Pisco acholado, limone, zucchero, albume, angostura bitter	9
I(b)pisco 3 [versione senza albume +0,50 €] Pisco acholado, ibisco, lampone, miele, limone, albume	11
Fuga in Perù 3 [versione senza albume +0,50 €] Pisco acholado, passion fruit, limone, zucchero, albume, bitter al cioccolato	10
Chilcano di Inka Pisco acholado, lime, zucchero, amargo chuncho, ginger ale	10
Amarillo Punch 3 [versione senza albume +0,50 €] Pisco acholado, ananas, ají amarillo, lime, orange bitter	11

“Pisco tonic”

Acholado Bilanciato tra il dolce e l'erbaceo con forti sentori di uva e frutta secca	9
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

COCKTAIL

Daiquiri Rum scuro, lime, zucchero	10
Bongo cha cha cha Tequila, ají amarillo, passion fruit, peperone, limone, amaro di angostura	11
Mojito Rum, lime, zucchero, menta	10
El alpaca Mezcal, passion fruit, lime, ginger beer	11
Paloma Tequila, lime, sale, tonica al pompelmo rosa	10
Hanami Roku gin, vermouth bianco, bitter, ciliegia selvatica	11
Oro degli Inkas Pisco acholado, vermouth rosso, bitter, fruit mix	11

GIN TONIC

Canaima	9
Ki No Bi	12
Nàdar	10
Nikka coffey	10
Roku	10
Tatsumi	13
Kaikyo	10

BIRRE

Asahi dry 0,5 cl Lager secca giapponese a bassa fermentazione	5.5
Cusqueña 0,33 cl Lager morbida peruviana a bassa fermentazione	4.5

BOLLICINE

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

VINI BIANCHI

Mantra Rebel, Secreto Patagonico	2025	36
Chardonnay Argentina - Patagonia		
Riesling, Heilingenblut	2023	38
Riesling Germania - Alzey-Weinheim		
Riesling Zeppelin, Richter	2024	35
Riesling Germania - Mosella		
Aruga Katsunuma	2021	48
Koshu Giappone - Yamanashi		
At Sea, Giannikos	2019	45
Roditis Grecia - Peloponneso		
Black Birch, Clark Estate	2022	37
Pinot Gris Nuova Zelanda - Marlborough		
River Terrace, Clark Estate	2023	38
Sauvignon Blanc Nuova Zelanda - Marlborough		
Intipalka	2025	35
Sauvignon blanc Perù - Ica		

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, Malvasia, Prensai Blanc Spagna - Maiorca	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 - Cachezia	2022	38
Rufia de Curtimenta, Tavares de Pina Ceréal 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
Gre2, A Pie de Tierra Garnacha Spagna - Madrid	2024	35
Smuggler's Boot, Richard Kershaw Pinot Noir Sudafrica - Elgin Valley	2023	45
Mantra Rebel, Secreto Patagonico Pinot Noir Argentina - Patagonia	2025	37





INKA

CUCINA PERUVIANA PISCO BAR

DOLCI & DISTILLATI

Degustazioni

Rum

Prezzo a persona 15

Perfetta per chi ama i sapori avvolgenti e ricchi di sfumature. Un percorso tra dolcezza e spezie, dove la canna da zucchero si fonde con il calore dell'invecchiamento, regalando un finale vellutato e persistente.

Whisky Giapponesi

Prezzo a persona 15

Se cerchi profondità ed eleganza in ogni sorso, questa è l'esperienza che fa per te. Un viaggio tra distillati dal carattere deciso e raffinato, con note di affumicatura, spezie e un equilibrio perfetto tra morbidezza e intensità.

Sudamerica

Prezzo a persona 15

Ideale per chi vuole scoprire i veri sapori d'oltreoceano. Un'esplosione di carattere per un grande viaggio tra diversi distillati iconici, che racchiudono la forza, la tradizione e l'anima vibrante del Sudamerica.

Dolci

Pan, chocolate y fruta tropical ^{1,7,8}

8

Pain perdu, mousse al cioccolato fondente, gelato alla frutta tropicale, crumble

Arroz con leche ^{1,7,8}

8

Riso, latte, cioccolato bianco, spezie, mango, crumble, polvere di lampone

Pastel de choclo ^{1,7,8}

8

Choclo, spezie, mascarpone, gelato al té nero, caramello

Distillati

Liquori Giapponesi

Liquore allo Yuzu	6
Liquore all'Umeshu e Matcha	6
Liquore al Pepe Nero	6

Tequila, Mezcal e Raicilla

Tequila Ocho	8
Tequila Altos	8
Mezcal Siete Misterios	12
Raicilla La Reina	16

Pisco

1615 Acholado	8
1615 Puro Quebranta	9
1615 Puro Italia	10
1615 Mosto verde torontel	11
Campo de Encanto	11

Whisky Giapponesi

Nikka Super	9
Nikka Coffey Malt	11
Nikka Coffey Grain	11
Suntory Chita	10
Suntory Yamazaki	16
Suntory Hibiki	16

Rum e Cachaça

Rum Peruano 8Y	8
Rum Millonario 10Y	9
Rum Millonario 15Y	11
Rum Plantation Fiji	12
Rum Plantation Australia	14
Rum Guadalupe	8
Rum Kléren	9
Cachaça Magnifica	9



INKA
CUCINA PERUVIANA PISCO BAR

