

*El verdadero sabor del Perú
lo encuentras sólo en:*



desde el 2011

*Les invita a saborear de nuestra
especialidad en un ambiente agradable y acogedor.*

*Seleccionando los mejores platos que representan
a nuestro Perú y ofreciendo a nuestros clientes un
viaje tradicional hacia lo mejor de nuestra gastronomía
peruana, que tiene como receta la pasión por el arte culinario.*

Seguros de su buena aceptación, les damos la bienvenida.

VIALE TIBALDI, 10 - MI
tel. 0239810884

PIAZZA TIRANA, 22 - MI
tel. 024156544

www.ristorantedkarbonylimon.it



Pollos a la Brasa

Pollo a la brasa **13.**

Papas fritas **4.**

Ensalada

Salsas **5. 8. 10. 12. 14.**

Bebida

1 Pollo: 4 personas. € 42.00

1/2 Pollo: 2 personas. € 26.00

1/4 Pollo: 1 persona. € 14.00

Importante:

1. Los días: festivos, sábados y domingos, el pollo a la brasa servido en mesa estará disponible solo por cuartos(1 persona).
2. Disponibilidad del pollo a la brasa de Lunes a Jueves a partir de las 17.00 horas.
3. Viernes, Sábados, Domingos, y festivos, el pollo a la brasa estará disponible desde el medio día.

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.



Menu Niño

Nuggets di pollo (4. 5. 8. 14.) € 10.00

Bocconcini di pollo fatti in casa + patatine + bibita.

Salchipapa (4. 6.) € 12.00

Patatine + wusterll + bibita.

Pesce fritto croccante (4. 8.) € 14.00

Bocconcini di pesce fatti in casa + patatine o riso + bibita.

Salse (4. 5. 8. 10. 12. 14.)

Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Antipasti

Criollos

Papa rellena (4. 14.) € 7.00
Patate ripiene con carne trita e spezie.

Papa a la huancaína (4. 5. 14.) € 7.50
Patate lesse a fette con salsa huancaína.

Choclitto con queso y salsa huancaína (4. 5. 14.) € 8.50
Mais lesse con formaggio e salsa huancaína.

Tamales pollo o chancho (1. 4. 6. 14.) € 8.00
Farina di maiz con pollo o maiale e altre spezie.

Choritos a la chalaca (7. 10.) € 10.00
Cozze lesse con peperoncino, limone, cipolla e spezie.

Leche de tigre (2. 9. 10.) € 13.00
Pesce a pezzi piccoli con lime, sale, latte, e spezie.

Empanadas de carne (4. 14.) € 5.00
Panzerotto ripieno di carne trita al forno.

Speciali

Causa rellena (4. 8. 14.) € 8.00
Patate lesse schiacciate, con pollo, sale, pepe, olio d'oliva, lime e altre spezie.

Causa acevichada (2. 4. 8. 9. 14.) € 15.00
Causa rellena con ceviche de pescado.

Tiradito de pescado (9. 10.) € 13.00
Straccetti di pesce conditi in salsa piccante, fredda e acidula.



Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Menú Criollo

- Arroz con pollo** (4. huancaína) € 16.00
Riso con coriandolo, pollo, e papa alla huancaína.
- Pollo broaster** (4. 14.) € 17.00
Pollo impanato e fritto, servito con riso bianco e insalata mista.
- Arroz con pato** (4. huancaína) € 20.00
Riso con coriandolo, anatra, e papa alla huancaína.
- Bistecck a lo pobre** (4. 8. 12. 14.) € 20.00
Bistecca frita con riso, patatine, banana matura frita, uovo fritto e insalata.
- Pollo a lo pobre** (4. 8. 12. 14.) € 18.00
Pollo a la brasa con riso, patatine, banana frita, uovo fritto e insalata.
- Seco de carne con frejoles** (4. 6.) € 18.00
Carne in umido con coriandolo e altre spezie, servita con insalata di riso, fagioli e cipolle.
- Pato al aji con frejoles y yuca** (4. 6.) € 20.00
Anatra in umido con coriandolo e altre spezie, servita con insalata di riso, fagioli e cipolle.
- Lomo saltado de carne** (4. 13.) € 20.00
Lomo de carne saltati in piadella con cipolla, pomodoro, salsa di soia e spezie + riso e patatine.



Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Menú Chaufa-Saltados

Arroz chaufa de carne (4, 6, 11, 13, 14) € 18.00

Riso, carne, soia, zenzero, olio sesamo, cipolloti, uova, aglio.

Arroz chaufa de pollo (4, 6, 11, 13, 14) € 16.00

Riso, pollo, zenzero, soia, olio sesamo, cipolloti, uova, aglio.

Arroz chaufa de mariscos (2, 4, 7, 13, 14) € 20.00

Riso, frutti de mare, zenzero, soia, olio sesamo, cipolloti, uova, aglio.

Arroz chaufa de verduras (4, 6, 11, 13, 14) € 16.00

Riso, funghi + verdure vari, soia, olio sesamo, zenzero, cipolloti, uova, aglio.

Arroz chaufa con lomo saltado argentino (4, 6, 11, 13, 14) € 23.00

Riso, soia, olio sesamo, zenzero, cipolloti, uova, aglio, cipolla, pomodoro, patate frite y lomo argentino.

Arroz chaufa con pollo a la brasa (4, 6, 11, 13, 14) € 18.00

Riso, pollo a la brasa, zenzero, soia, olio sesamo, cipolloti, uova, aglio, patate fritte.

Arroz chaufa con pollo broaster (4, 6, 11, 13, 14) € 18.00

Riso, boconcini di pollo broster, zenzero, soia, olio sesamo, cipolloti, uova, aglio, patate fritte.

Arroz chaufa con chicharrón de chancho (maiale) (4, 6, 11, 13, 14) € 18.00

Riso, maiale, soia, zenzero, olio sesamo, cipolloti, uova, aglio, patate dolce fritte.



Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Menú Marino

- Arroz con mariscos** (2. 4. 5. 10.) € 20.00
Riso ai frutti di mare cotto in padella con latte, formaggio, peperoni giallo e spezie.
- Chicharron de pescado** (4. 8. 9. 14.) € 18.00
Bocconcini di pesce fritto serviti con insalata e manioca frita.
- Ceviche de pescado** (9. 10.) € 18.00
Pezzi di pesce marinati con lime, sale, latte, cipolla e altre spezie.
- Ceviche mixto** (2. 7. 9. 10.) € 20.00
Frutti di mare marinati con lime, sale, latte, cipolla e altre specie.
- Jalea** (2. 4. 7. 8. 9. 14.) € 20.00
Frutti di mare impanati e fritti, serviti con insalata e manioca frita.
- Pescado frito entero con frejol/yuca** (4. 6. 9.) € 22.00
Orata frita con riso bianco, fagioli e insalata.
- Sudado de pescado** (4. 9. 10.) € 22.00
Orata cotta al vapore con cipolla, pomodoro, altre spezie, servita con riso bianco..
- Trio Marino** (2. 4. 7. 8. 9. 10.) € 28.00
Arroz con mariscos, ceviche de pescado, chicharron de pescado y choritos a la chalaca.
- Duo marino** (2. 4. 7. 8. 9. 10.) € 25.00
Jalea y ceviche de pescado.



Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.



Grigliate

Anticuchos (4. 12.)	€ 15.00
3 spiedini di cuore di manzo con patate e mais alla griglia.	
Anticuchos con rachi o mollejitas (4. 12.)	€ 17.00
2 spiedini di cuore di manzo con, trippa o durelli alla griglia, con patate e mais.	
Combinado de anticuchos (4. 12.)	€ 20.00
2 spiedini di cuore di manzo con, trippa e durelli alla griglia, con patate e mais.	
Parrillada personal (4. 13.)	€ 25.00
1 anticucho, 1 cotoletta, bistecca, pollo a la brasa e patatine fritte.	

Contorni

Arroz blanco (4.)	€ 4.00
Arroz verde (4.)	€ 6.00
Camote sancochado (4.)	€ 5.00
Yuca sancochada (4.)	€ 5.00
Papas fritas (4.)	€ 6.00
Ensalada mixta	€ 6.00

Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Zuppe

Chupe de camarones [2. 4. 5. 10. 14.]

Zuppa di gamberi, riso, piselli, carota, patate e latte.

€ 20.00

Parihuela [2. 4. 5. 7. 9. 10.]

Zuppa di pesce e frutti di mare.

€ 20.00

Sabato e Domenica

Sopa de mote [4. 11.]

Zuppa di mais, trippa, carne e spezie varie.

€ 16.00

Caldo de gallina [4. 11. 14.]

Zuppa di callina, con spaghetti, patate e altre spezie.

€ 16.00



Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Dolci

Torta de chocolate (4. 5. 14.)	€ 6.00
Torta al cioccolato.	
Torta de 3 leches (4. 5. 14.)	€ 6.00
Pane spagnolo con 3 diversi tipi di latte.	
Crema volteada (5. 14.)	€ 6.00
Torta a base di uova e zucchero con miele.	
Picarones (4. 5.)	€ 8.00
Dolce con farina, lievito, zucca servito con miele di frutti.	
Alfajores (4. 5.)	€ 3.00
Biscotti fatti in casa ripieni di dolce di latte.	



Max. 4 birre x tavolo

Coperto € 1.50 a persona

Allergeni: Consulta gli allergeni secondo i numeri a lato di ogni prodotto nella pagina finale.

Informativa ai consumatori in materia di allergeni (reg. UE n. 1169/11)

Se comunica lla clientela che potrebbero essere presenti tutti i prodotti da noi preparati e somministrati piccole quantita o tracce degli allergeni sotto elencati

-  **Arachidi e derivati**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sono presenti anche in piccole dosi
-  **Crostacei**
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
-  **Frutta a guscio**
Mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci pecan, anacardi e pistacchi
-  **Glutine**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, compresi i derivati ibridati
-  **Latte e derivati**
Qualsiasi prodotto in cui viene utilizzato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelati e creme varie
-  **Lupini**
Presente negli alimenti vegani sotto forma di: arrostiti, salumi, farine e simili
-  **Molluschi**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina, ecc.
-  **Senape**
Si trova nelle salse e nei condimenti, soprattutto nella mostarda
-  **Pesce**
Alimenti in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
-  **Sedano**
Sia in pezzi che in preparati per zuppe, sughi e concentrati vegetali
-  **Sesamo**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
-  **Anidride solforosa e solfiti**
Cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
-  **Soia**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
-  **Uova e derivati**
Uova e prodotti che le contengono quali: maionese, prodotti emulsionati, pasta all'uovo

Si invita a segnalare al personale adetto al servizio ogni intolleranza e/o allergia alimentare.

I nostri incaricati sono a disposizione per qualsiasi chiarimento in merito.