



QAMPAQ
TRE CORSE+3 SIPS

MENU DEGUSTAZIONE

QAMPAQ

TRE CORSE + TRE SIPS

Nel linguaggio quechua, Qampaq significa "per te".
Nel nostro menù, non a caso, è l'unica proposta personalizzabile centrata sull'abbinamento con i sips (cocktail in formato ridotto).

Il menù è composto da tre portate ed è pensato per chi desidera vivere l'esperienza da Azotea come un viaggio più personale.

Il percorso viene applicato a tutto il tavolo, ogni ospite può scegliere in maniera indipendente tra le 6 proposte a seguire.

Il prezzo del percorso è di 74 euro a persona comprensivo di Sips pairing

Il costo del menù senza sips è di 60 euro a persona

SIPS PAIRING

È un abbinamento di cocktail in porzione ridotta - sips **significa sorsi** - che il nostro bar manager Matteo Fornaro mette a punto per accompagnare i piatti dello chef Alexander Robles.

I sips vengono concepiti con lo scopo di esaltare la portata gastronomica in abbinamento per contrasto o concordanza giocando su elementi e tecniche sperimentali.

CHEF'S FAV



Una scelta d'autore: tre piatti che lo chef ama. Senza logica progressiva ma per puro istinto. Un trittico diretto, personale. Si apre con un tiradito intenso e sapido, un primo caratterizzato dalle note speziate e vegetali per chiudere con un secondo piatto che abbraccia due pilastri della cucina sudamericana: salsa mole complessa e stratificata, molto aromatica e la chimichurri, fresca ed erbacea (qui senza aglio). I tre piatti che lo chef sceglierebbe per sé.

TIRADITO DI TROTA

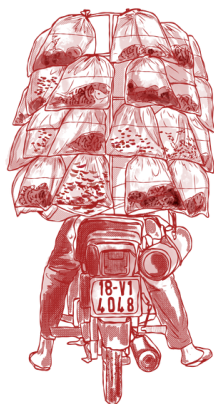
Trota iridea, aceto di riso e soia, leche al miso chiaro e achiote, bambù, baby corn

TAGLIOLINO

Tagliolino di grano saraceno, curry verde, fiori di zuccina croccanti e noci brasiliane

ANIMELLE

Animelle glassate in salsa mole, pallares, rucola selvatica e chimichurri



TRE CORSE + SIPS PAIRING 74 EURO
SENZA SIP PAIRING 60 EURO

MEAT



Diretto, appagante. Iniziamo con degli spiedini giapponesi cotti alla brace e un sando che è diventato uno dei classici di Chef Robles. Il wonton, un raviolo dalla sfoglia sottile alleggerisce il percorso con note vegetali mentre vero protagonista è il terzo piatto: diaframma dressato con una salsa tipica della cucina peruviana, speziata, leggermente affumicata che esalta la carne in maniera inaspettata e profonda.

TAPAS

Yakitori: polpette alla brace di manzo e salsa ocapa

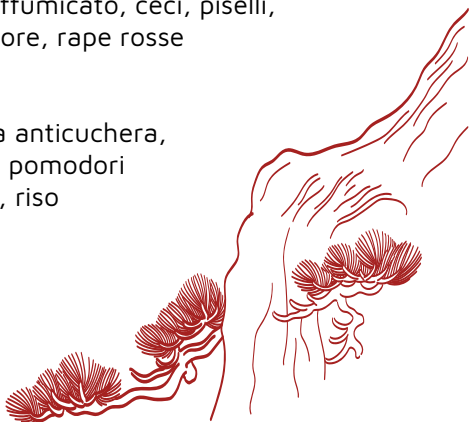
Katsusando: panino giapponese farcito con vitello, maionese al chipotle, huacatay e muna

WONTON

Involtini di tofu affumicato, ceci, piselli, bok choy, cavolfiore, rape rosse

DIAFRAMMA

Diaframma, salsa anticuchera, patate croccanti, pomodori e petali di cipolla, riso



TRE CORSE + SIPS PAIRING 74 EURO

SENZA SIP PAIRING 60 EURO

SIGNATURE



I tre piatti che raccontano le radici e le contaminazioni di Azotea. La causa è l'essenza della cucina peruviana rivisitata in chiave creativa, la crema di patata incontra le verdure di stagione. Il percorso prosegue con un irrinunciabile ceviche e termina con un richiamo alla cucina creola: pesce bianco e gamberi, una vellutata di latte di cocco, pomodoro e peperoncino.

CAUSA

Crema di patate e aji amarillo, cancha, fave, erbe selvatiche

CEVICHE

Tonno, branzino, ciuffi di calamaro fritto, leche de tigre, mais choclo, coriandolo, peperoncini dolci marinati

MOQUECA

Pesce bianco, gamberi, manioca, vellutata a base di latte di cocco, pomodoro e peperoncino, composta di cipolla rossa



TRE CORSE + SIPS PAIRING 74 EURO
SENZA SIP PAIRING 60 EURO

ONDA

Dal crudo alla brace, senza perdere equilibrio. Il tiradito apre il percorso: ombrina taglio sashimi, immerso in una leche aromatica che lavora su acidità e profumo. Il dumpling di gamberi cotto a vapore porta con sé rotondità e contrasti mentre il tentacolo di polpo cotto a vapore e passato successivamente su carbone chiude il menù: brace, yuzu e una crema di lucuma, frutto andino dalle note dolci e caramellate.

TIRADITO DI OMBRINA

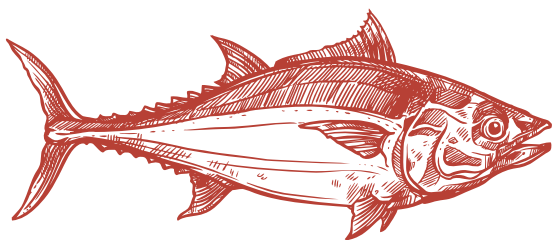
Ombrina, leche alla guanabana, daikon, alga kombu

DUMPLING DI GAMBERI

Ravioli farciti con gamberi, cavolo e ananas grigliato, queso fresco e spinaci saltati

POLPO

Tentacolo alla brace, crema di lucuma, quinoa croccante, gel allo yuzu



TRE CORSE + SIPS PAIRING 74 EURO
SENZA SIP PAIRING 60 EURO

STREET FOOD

Il menù più immediato, le nostre tapas più amate e un immancabile e fresco ceviche. Un inno allo street food che parte con due versioni del nostro taco, una tortilla di mais piastrata e due diverse farce. Le crocchette dorate con salsa al chipotle, affumicata e piccante, la brace degli yakitori e la golosità del sando rendono questo percorso divertente e istintivo.

TAPAS

Taco di pesce: gamberi, branzino, gel passion fruit, uova di lompo

Taco di manzo: Costine di manzo brasate marinate, guacamole

Croquetas: baccala e tapioca

Yakitori: manzo e salsa ocopa

Katusando: panino giapponese farcito con vitello, maionese al chipotle, huacatay e muna

CEVICHE

Tonno, branzino, ciuffi di calamaro fritto, leche de tigre, mais choclo, coriandolo, peperoncini dolci marinati



TRE CORSE + SIPS PAIRING 74 EURO

SENZA SIP PAIRING 60 EURO

VEGETALE



Il viaggio si apre con un taco di verdure fermentate, meno piccante rispetto alla versione tradizionale coreana, offre un sapore ricco e complesso.

Nella versione vegetale il ceviche si arricchisce di delicate note affumicate, radici sofisticate e una marinatura raffinata. Il tagliolino finale completa l'esperienza con una profondità di sapori, grazie al curry verde, al grano saraceno e a eleganti note tostate.

TACO DI KIMCHI

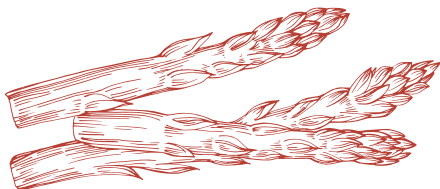
Tacos di farina di mais, kimchi di rape rosse, cavolo viola, spinaci, daikon, cavolo cinese, ravanelli, cavolfiori, carote, crumble di nocciola, maio al miso

CEVICHE VEGETALE

Asparagi alla brace, ravanelli, daikon, taro, zenzero marinato, leche de tigre di masato

TAGLIOLINO

Tagliolino di grano saraceno, curry verde, fiori di zuccina croccanti e noci brasiliane



TRE CORSE + SIPS PAIRING 74 EURO

SENZA SIP PAIRING 60 EURO