



カ
タ
キ
コ
ノ

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 amati dallo chef. Senza logica progressiva, ma puramente istintiva. Un trittico diretto e personale. Si apre con un intenso e saporito tiradito, segue il wonton, un raviolo con una sottile sfoglia che alleggerisce il percorso con note vegetali, per concludere con un secondo piatto che abbraccia due pilastri della cucina sudamericana: una salsa mole complessa e stratificata, altamente aromatica, e il chimichurri, fresco ed erbaceo (qui senza aglio).

TIRADITO DI TROTA



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

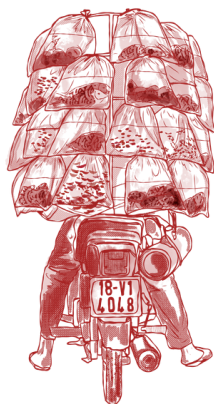
WONTON

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

ANIMELLE



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



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

MEAT

Diretto e soddisfacente. Iniziamo con spiedini giapponesi alla griglia e un sando, diventato un vero classico di chef Robles. I tagliolini combinano sapori vegetali con una salsiccia speziata tipica del Perù, mentre la vera star è il terzo piatto: diaframma condito con una salsa tradizionale peruviana, piccante e leggermente affumicata, che esalta la carne in modo sorprendente e profondo.

TAPAS

Yakitori: polpette alla brace di manzo e salsa ocopa

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

TAGLIOLINO HUACHANA



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

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, scarola, uvetta, 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 black cod alla griglia glassato con salsa anticuchera chiude il percorso accompagnato da un contorno leggermente piccante.

TIRADITO DI OMBRINA



Ombrina, leche alla guanabana, daikon, alga kombu

DUMPLING DI GAMBERI

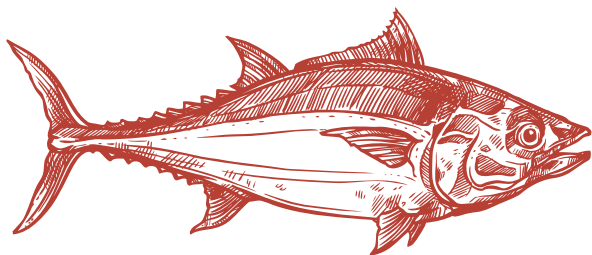


Ravioli farciti con gamberi, cavolo e ananas grigliato, queso fresco e spinaci saltati

GINDAI



Black Cod alla plancia, salsa anticuchera, cavolo cinese fermentato, salsa kimchi, olio alle cenere



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

STREET FOOD

Il menu più semplice, le nostre tapas più amate e una zuppa con noodles di riso e gamberi tiepida e profumata. Un'ode allo street food che inizia con due versioni del nostro taco: una tortilla di mais grigliata e due diversi ripieni. Le crocchette dorate con salsa chipotle, affumicate e piccanti, le note smoky dello yakitori e la bontà del sando rendono questo viaggio divertente e istintivo.

DISPONIBILE ANCHE VERSIONE GLUTEN FREE

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

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

TOM KHA SOUP

Noodles, emulsione di brodo di pesce, latte di cocco, galanga, gamberi scottati e cozze, uovo sodo, spinaci, cipollotto e coriandolo fresco



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

VEGETALE



Il viaggio si apre con un ceviche vegetale che si arricchisce di delicate note erbacee, radici e una marinatura arricchita da un fermentato amazzonico realizzato con cassava, il masato. L'esperienza prosegue con il tagliolino con curry verde, fiori di zuccina in tempura ed eleganti note tostate mentre in chiusura, la moqueca sposa con una leggera piccantezza il tema vegetale del menu.

CEVICHE VEGETALE



AspZucchine, zenzero, anguria cotta, taro, daikon, wakame, muna, leche de tigre di masato amazzonico

TAGLIOLINO (veg)



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

MOQUECA (veg)



Ispirata alla Moqueca bahiana. Vellutata a base di latte di cocco, pomodoro e peperoncino, manioca croccante, verdure miste



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