

# Menù Tullpukuna - Gluten Free

## Opzione anche vegetariana

**Biglietto: 80 euro**

**Vini nazionali di eccellenza made in Italy.**

In celebrazione della giornata mondiale dell'Avocado, 31 luglio 2025.

### **PALTA - antipasto**

*Pan della casa / Palta / Salsa escabeche / Pomodoro / Pinoli / Basilico / Sale di Maras*

Un antipasto che unisce **tradizione peruviana e tocchi mediterranei**.

- **Palta:** l'avocado, chiamato così in Perù, è coltivato nelle valli andine, ricco e cremoso, simbolo di equilibrio naturale.
- **Salsa escabeche:** una salsa agrodolce di origine coloniale, a base di cipolla marinata in aceto e spezie, che conferisce profondità al piatto.
- **Pomodoro & basilico:** un omaggio all'ingrediente italiano, per un ponte di sapori tra mondi lontani.
- **Pinoli:** croccantezza delicata, che armonizza la cremosità dell'avocado.
- **Sale di Maras:** raccolto a mano dalle antiche saline Inca a 3.000 metri, nella Valle Sacra, ha un sapore minerale e prezioso.

### **AJÍ SECO - primo piatto**

*Salsa di ají seco / Trota / Huacatay e mais chullpi / Quinoa / Sale affumicato / Mousse di avocado*

Un piatto che racconta le **Ande in ogni sfumatura**.

- **Ají seco:** peperoncino peruviano essiccato al sole, dal gusto profondo e leggermente affumicato.
- **Trota:** allevata in acque cristalline dell'altopiano andino, delicata e saporita.
- **Huacatay:** chiamato anche "mentuccia nera", erba aromatica peruviana dal profumo intenso e inconfondibile.
- **Mais chullpi:** mais croccante originario della regione di Cusco, tostato per una nota fragrante.
- **Quinoa:** il "grano degli Inca", nutriente e ricco di storia, proveniente dagli altopiani.
- **Sale affumicato & mousse di palta:** un abbinamento moderno che valorizza gli ingredienti ancestrali.

### **CHINCHO E HUACATAY - secondo piatto**

*Olluco / Patata dolce / Patata andina / Carota / Fave / Choclo / Lomo di manzo / Macerato alle erbe andine*

Un piatto che celebra la **terra e le sue radici**, nella forma più sincera.

- **Olluco**: tubero andino ricco d'acqua, dalla consistenza unica e dal gusto delicato.
- **Camote (patata dolce) e papa**: varietà locali che offrono dolcezza e struttura, fondamentali nella cucina peruviana.
- **Carota, fave e choclo**: legumi e verdure autoctone, colorati e nutrienti. Il **choclo** è il mais gigante delle Ande, dal sapore dolce e granuloso.
- **Lomo di manzo**: taglio nobile, marinato in **chincho e huacatay**, due erbe aromatiche andine che conferiscono freschezza, balsamicità e identità.

## **MAÍZ MORADO - dolce**

*Purè di mais morado / Ananas / Fragole al forno / Cannella / Meringa / Pistacchio*

Un dessert sorprendente, che unisce **dolcezza ancestrale e tecnica contemporanea**.

- **Maíz morado**: varietà di mais viola scuro, coltivata sulle Ande, ricchissima di antociani, usata per preparare la tradizionale *chicha morada* e dolci intensi.
- **Ananas e fragole al forno**: frutti tropicali cotti lentamente per esaltarne la dolcezza naturale.
- **Cannella**: nota calda e avvolgente, presente in molti dessert della tradizione peruviana.
- **Meringa & pistacchio**: consistenza leggera e contrasto croccante, per un finale elegante e raffinato.