

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



Lo maximo del sabor peruano

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

Speciali

Papa rellena [4. 14.]

Patate ripiene con carne tritata e spezie.

€ 7.00

Papa a la huancaina [4. 5. 14.]

Patate lesse a fette con salsa huancaina.

€ 7.50

Chocrito con queso y salsa huancaina [4. 5. 14.]

Mais lesse con formaggio e salsa huancaina.

€ 8.50

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 tritata al forno.

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

Stracci 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. huancaina]	€ 16.00
Riso con coriandolo, pollo, e papa alla huancaina.	
Pollo broaster [4. 14.]	€ 17.00
Pollo impanato e fritto, servito con riso bianco e insalata mista.	
Arroz con pato [4. huancaina]	€ 20.00
Riso con coriandolo, anatra, e papa alla huancaina.	
Bisteck a lo pobre [4. 8. 12. 14.]	€ 20.00
Bistecca fritta con riso, patatine, banana matura fritta, uovo fritto e insalata.	
Pollo a lo pobre [4. 8. 12. 14.]	€ 18.00
Pollo a la brasa con riso, patatine, banana fritta, 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, cipollotti, uova, aglio.

Arroz chaufa de pollo [4, 6, 11, 13, 14] € 16.00

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

Arroz chaufa de mariscos [2, 4, 7, 13, 14] € 20.00

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

Arroz chaufa de verduras [4, 6, 11, 13, 14] € 16.00

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

Arroz chaufa con lomo saltado argentino [4, 6, 11, 13, 14] € 23.00

Riso, soia, olio sesamo, zenzero, cipollotti, uova, aglio, cipolla, pomodoro, patate fritte 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, cipollotti, uova, aglio, patate fritte.

Arroz chaufa con pollo broaster [4, 6, 11, 13, 14] € 18.00

Riso, boconcini di pollo broaster, zenzero, soia, olio sesamo, cipollotti, uova, aglio, patate fritte.

Arroz chaufa con chicharrón de chancho [maiale] [4, 6, 11, 13, 14] € 18.00

Riso, maiale, soia, zenzero, olio sesamo, cipollotti, 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 fritta.	
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 fritta.	
Pescado frito entero con frejol/yuca [4. 6. 9.]	€ 22.00
Orata fritta 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.]	€ 20.00
Zuppa di gamberi, riso, piselli, carota, patate e latte.	
Parihuela [2. 4. 5. 7. 9. 10.]	€ 20.00
Zuppa di pesce e frutti di mare.	

Sabato e Domenica

Sopa de mote [4. 11.]	€ 16.00
Zuppa di mais, trippa, carne e spezie varie.	
Caldo de gallina [4. 11. 14.]	€ 16.00
Zuppa di callina, con spaghetti, patate e altre spezie.	



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

- 1. Arachidi e derivati**
 Snack confezionati, creme e condimenti in cui sono presenti anche in piccole dosi
- 2. Crostacei**
 Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
- 3. Frutta a guscio**
 Mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci pecan, anacardi e pistacchi
- 4. Glutine**
 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, compresi i derivati ibridati
- 5. Latte e derivati**
 Qualsiasi prodotto in cui viene utilizzato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelati e creme varie
- 6. Lupini**
 Presente negli alimenti vegani sotto forma di: arrosti, salumi, farine e simili
- 7. Molluschi**
 Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina, ecc.
- 8. Senape**
 Si trova nelle salse e nei condimenti, soprattutto nella mostarda
- 9. Pesce**
 Alimenti in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- 10. Sedano**
 Sia in pezzi che in preparati per zuppe, sughi e concentrati vegetali
- 11. Sesamo**
 Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- 12. Anidride solforosa e solfiti**
 Cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
- 13. Soia**
 Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- 14. 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.