

YAPA

ITALIANO



YAPA

RAW	20	Papaya Salad papaya verde, gamberi rossi, cocco e nocciole
	28	Tiradito Nikkei capesante, salsa Ponzu e jalapeño
	22	Tiradito Sichuan tonno Alalunga e salsa Sichuan
	22	Ceviche Yapa pesce di mercato, leche de tigre, patata dolce, mais cancha e coriandolo
	18	Melanzane Inle Lake melanzane affumicate, nocciole, coriandolo e sesamo
	20	Ventresca e pomodoro pomodoro rosso, ventresca di tonno, olive taggiasche e basilico



YAPA

GUACAMOLE

14

Guacamole classico

coriandolo, cipollotto, jalapeño, lime

5

Extra Chips

NIGIRI

15

Nigiri del Chianti

Rubia Gallega, salsa teriyaki, sesamo (3 pz)

BAKERY

12

Bombo-Zola

gorgonzola, pere e dragoncello (3 pz)

8

Pagnotta

imbevuta con olio d'oliva



YAPA

ROBATAYAKI	20	Anticucho de Pulpo avocado, salsa aji panca
	18	Funghi Shimeji patate ratte, caprino, teriyaki
	14	Indivia Confit sesamo, lime kaffir, succo d'arancia, aglio nero
MATTEOS MASHUP	16	Ramen Nonna Mafà doppio brodo, shoyu di funghi, tartufo nero
	15	Tamagoyapa uova bio, katsuobushi, cime di rapa, sriracha
	18	Tacos al Pastor pesce spada, guacamole, chipotle (2pz)



YAPA

TEMPURA	20	Chicharrones de Pulpo e Carciofi mayo wasabi, kimchi, lime kaffir
	14	Croquetas Meneghina riso zafferano, ossobuco
WOK	16	Riso Thai / Mediterraneo pesce di mercato, verdure stagionali, bottarga, galanga
	22	Iberico Sichuan presa Iberica, salsa Sichuan, zenzero, peperoncino



YAPA

BOUCHER

Selezione in base al mercato

Taglio di pesce / prezzo su richiesta

Taglio di carne / prezzo su richiesta

VERDURE

Ordinabili in accompagnamento al Boucher

Verdure di Mercato € 10



YAPA

DESSERT	10	Flan Argentino dulche de leche, caramello e panna al tea jasmin
	12	Japanese Garden yuzu, matcha tea, pesca e basilico
	10	Cioco Loco cioccolato e cocco
	16	Selezione Formaggi con abbinamento sake Azienda agricola Latteria Sant'Andrea, confettura di stagione
BEVANDE	3	Acqua
	3	Caffè
	4	Coperto



YAPA



YAPA

ENGLISH



YAPA

RAW	20	Papaya Salad green papaya, red shrimp, coconut and peanuts
	28	Tiradito Nikkei scallops, Ponzu sauce and jalapeño
	22	Tiradito Sichuan longfin tuna and Sichuan Sauce
	22	Ceviche Yapa market fish, tiger milk, sweet potato, cancha corn and coriander
	18	Eggplant Inle Lake smoked aubergines, hazelnuts, coriander and sesame
	22	Ventresca and tomato tuna belly, red tomato, taggiasche olives and basil



YAPA

GUACAMOLE

14

Classic Guacamole

coriander, spring onion, jalapeño, lime

5

Extra Chips

NIGIRI

15

Nigiri del Chianti

rubia Gallega, teriyaki sauce, togarashi (3 pz)

BAKERY

12

Bombo-Zola

gorgonzola, pear, tarragon (3 pz)

8

Sourdough Loaf

& olive oil



YAPA

ROBATAYAKI	20	Anticucho de Pulpo avocado, aji panca sauce
	18	Shimeji Mushrooms ratte potatoes, goat cheese, teriyaki
	14	Indivia Confit sesame, kaffir lime, orange juice, black garlic
MATTEOS MASHUP	16	Ramen Nonna Mafà double broth, mushroom shoyu, black truffle
	15	Tamagoyapa bio eggs, katsuobushi, turnip greens, sriracha
	18	Tacos al Pastor swordfish, guacamole, chipotle (2pz)



YAPA

TEMPURA	20	Chicharrones de Pulpo and Artichokes wasabi mayo, kimchi, kaffir lime
	14	Croquetas Meneghina saffron rice, veal ossobuco
WOK	16	Thai Rice / Mediterranean market fish, seasonal vegetables, bottarga, galangal
	22	Iberico Sichuan presa iberica, sichuan sauce, ginger, chilli



YAPA

BOUCHER

Selection based on daily availability

From the fish market / price on request

From the meat market / price on request

VEGETABLES

Bouchers side dish

From the vegetable market 10€
recommended for 2 people



YAPA

DESSERT	10	Argentinian Flan dulche de leche, caramel and jasmin cream
	12	Japanese Garden yuzu, matcha tea, peach & basil
	10	Cioco Loco chocolate and coconut
	16	Cheese Selection with sake pairing latteria Sant'Andrea farm, seasonal jam
DRINKS	3	Water
	3	Coffee
	4	Couvert



YAPA

Gentili Clienti

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04. Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla o alalunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.