

— INDICE —

TAPAS | 1

CEVICHE BAR | 2

KITCHEN | 3

SUSHI BAR | 4

SIDES | 5

DESSERT | 6

TAPAS

1

***EDAMAME** **5€**

Baccelli di soia

Soybean pods

CHIPS CON SALSA HUANCAINA **6€**

Yuca, patata dolce, platano
con salsa huancaina

Yuca, sweet potatoes, plantain
served with huancaina sauce

***CAPASANTA SALSA DIABLO (1 PC)** **4€**

Baby capasanta, burro piccante,
cipollotto, coriandolo e lime

Baby scallop, spicy butter, spring onion,
coriander and lime

PAN CON CHICHARRÒN **9€**

Panino con pancia di maiale,
patata dolce, spicy mayo e salsa criolla

Pork belly panino, sweet potato,
spicy mayo and criolla salsa

PAN Y AGUACATE **8€**

Panino con avocado in tempura,
coleslow, spicy mayo e salsa criolla

Avocado tempura panino,
coleslow, spicy mayo and salsa criolla

CEVICHE BAR

2

CEVICHE PERUANO **13€**

Pesce bianco, gamberi, polpo,
seppie, leche de tigre, aji amarillo

White fish, prawns, octopus, cuttlefish,
leche de tigre, aji amarillo

TOFU, SALSA TERIYAKI, ARACHIDI **10€**

Tofu in tempura di farina di ceci,
salsa teriyaki, arachidi tostate

Pakora tofu, homemade teriyaki sauce,
toasted peanuts

TATAKI DI ANGUS **13€**

Black Angus Sirloin, aji panca ponzu,
kizami wasabi, katsuobushi

TIRADITO DI OMBRINA **14€**

Ombрина, salsa yuzu, limone e olio
d'oliva, polvere di miso e yuzu, aglio nero

White fish, yuzu, lemon and olive oil dressing,
dry miso and yuzu powder, black garlic

CAUSA DI CHIPIRONES **17€**

Patate aji Amarillo e lime, patata dolce
e arancio, calamaretti spillo croccanti, shichimi

Potatoes aji Amarillo and lime, camote
and orange, deep fried baby squid, shichimi

SALMONE 4I **16€**

Salmone marinato in rapa rossa e sake,
guacamole, chip di quinoa

Beetroot and sake marinated
salmon, guacamole and quinoa chip

TIRADITO DI HIRAMASA **15€**

Tiradito di ricciola giapponese, yuzu miso,
cenere di liquirizia, shitake croccanti

Yellowtail tiradito, yuzu miso dressing,
liquorice charcoal, crispy shitake

KITCHEN

3

***CAPESANTE SALSA DIABLO (4 PC) 15€**

Baby capesante, burro piccante,
cipollotto, coriandolo e lime

Baby scallops, spicy butter,
spring onion, coriander and lime

FISH & CHIPS 22€

Halibut croccante, yuca, patata dolce,
platano, salsa tartara, aji panca, house ketchup

Crispy halibut, yuca, sweet potatoes, plantain,
tartare sauce and homemade
aji panca house ketchup

TACU TACU DE PESCADO Y MARISCOS 35€

Guazzetto di pescato del giorno, gamberi rossi
e cozze, aji amarillo, coriandolo e lime

Stewed Catch of the day, red prawns
and mussels, aji amarillo, coriander and lime

HOUSE RAMEN 20€

Ramen del giorno

Daily house ramen

GALLETTO 22€

Galletto livornese, quinoa,
spuma di choclo e Kimchi fatto in casa

Free range chicken, quinoa, Peruvian corn foam,
homemade Kimchi

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE 24€

Miso piccante, olio di kombu, chalaquita

Crispy pork belly, spicy miso,
kombu oil and chalaquita

ANTICUCHO DI MANZO 28€

Controfiletto di manzo marinato con salsa
anticucho, insalata di cavolo cappuccio e ajis

Anticucho marinated beef sirloin,
cabbage and ajis salad

SUSHI BAR

MAKI

PC

€

SPICY TONNO

Tonno pinna gialla, daikon,
spicy mayo, cipollotto

Yellowfin tuna, daikon,
spicy mayo, spring onion

uramaki
8 pc

14 €

SALMONE AVOCADO

Salmone e avocado
Salmon and avocado

uramaki
8 pc

14 €

*EBI TEMPURA

Gambero in tempura,
asparago, spicy mayo

Prawn tempura, asparagus,
spicy mayo

uramaki
8 pc

15 €

*SOFT SHELL CRAB

Granchio in tempura,
avocado, masago,
cipollotto, cetriolo

Soft shell crab, avocado,
masago, spring onion,
cucumber

futomaki
6 pc

15 €

VEGETARIANO

Shiso, asparago, avocado,
cetriolo, cipollotto

Shiso, asparagus, avocado,
cucumber, spring onion

uramaki
8 pc

12 €

4

NIGIRI E SASHIMI (2 PC)

Tonno Tuna	5€
Salmone Salmon	4€
Pesce bianco White fish	4€
*Capasanta Scallops	5€
Ricciola Yellowtail	5€

SUSHI SET

PC €

SUSHI SPECIAL	8 pc: 4 nigiri 4 sashimi	25 €
SASHIMI SPECIAL	14 pc sashimi	18 €

SIDES

5

YUCA FRITTA, SALSA HUANCAINA 7€

Fried yuca with huancaína sauce

INSALATA DI ALGHE 7€

Insalata di alghe con soia e sesamo

Seaweed salad with soy and sesame

RISO VENERE, OLIO DI COCCO 6€

Black rice, coconut oil

ZUPPA DI MISO 5€

Miso soup

CARCIOFI GRATINATI, MISO E PARMIGIANO 8€

Charred artichokes, miso and parmesan cheese



TAMAL, SALSA CRIOLLA 8€

Peruvian Tamal, Salsa Criolla

DESSERT

6

REMOLACHA, SOJA Y MISO **12€**

Spugna di rapa rossa, pera, gelato affumicato di soia e ginger, caramello al miso

Beetroot sponge, pear, soy and ginger smoked ice-cream, miso caramel

CHOCO Y COCO **12€**

Cioccolato, cocco, ajis e frutto della passione

Chocolate, coconut, chilies and passion fruit

FUNNY FRUIT **10€**

Frutta, pisco, semi di Chia

Pisco infused fruit, chia seeds

**GELATI - ICE CREAM
ARTIGIANALI** **5€**

Vaniglia | Vanilla

Cioccolato | Chocolate

Fior di latte | Milk cream

**SORBETTI - SORBET
ARTIGIANALI** **5€**

Limone | Lemon

Fragole | Strawberry

Mango | Mango

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta.

I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni.

I prodotti ittici che serviamo crudi sono stati tutti abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo con il nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e REG CE 853/04.

For any information on allergens we provide a full and detailed list upon request.

The products marked with * are frozen at the source and our staff is available for further information.

All fishes served raw are blast chilled during the preparation phases in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852 / 04 and REG CE 853/04.



By choosing the dish marked with this logo you will contribute 50% of the price to the Marta Cappelli Onlus

Aperto tutti i giorni dalle 17.00 alle 23.00
Open Daily From 5.00 PM to 11.00 PM

Per info e prenotazioni
For info and reservation

+39 055 2726 6987
tf@lungarnocollection.com
WhatsApp(message only) +39 342 1234 710

LUNGARNO DINING:

LA TERRAZZA

Rooftop Bar on Ponte Vecchio
Hotel Continentale - Vicolo dell'Oro, 6 - Florence

CAFFÈ DELL'ORO

Italian farm to table experience
Lungarno degli Acciaiuoli, 2P - Florence

BORGIO SAN JACOPO

Gourmet Restaurant (One Michelin Star)
Borgio San Jacopo, 62/R - Florence

PICTEAU COCKTAIL BAR

Cocktail Bar fare along the river Arno
Borgio San Jacopo, 14 - Florence

Save our Whatsapp number and book now:

