Sevi

La cucina dello **Chef Francys Salazar** esplora le radici della tradizione peruviana attraverso un linguaggio contemporaneo, fatto di tecnica, contaminazioni globali e ricerca.

La nuova carta, pensata per sorprendere sia chi conosce già Sevi sia chi lo scopre per la prima volta, nasce dall'incontro tra memoria e innovazione, autenticità e creatività. Al centro della proposta c'è la robata, espressione della nostra cucina alla brace, capace di esaltare profondità, affumicature e carattere delle materie prime.

Riconosciuto da Gambero Rosso con Due Mappamondi e selezionato da Forbes tra i 100 ristoranti più innovativi d'Italia, Sevi prosegue il suo percorso di ricerca ed eccellenza gastronomica.

LA NOSTRA CARTA

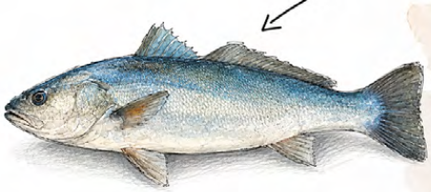
"Più di **duemila anni fa**,
sulle coste del Perù,
le antiche civiltà marinavano il
pesce appena pescato con aji,
sale e succo di tumbo.
Con l'arrivo degli spagnoli
si aggiunsero la cipolla
e gli agrumi.
Nel tempo, l'arancia amara
lasciò spazio al lime e nacque il
ceviche tradizionale di oggi:
fresco, piccante e simbolo della
cultura peruviana"

PATATA DOLCE

LECHE DE TIGRE
Coriandolo, aji limo, lime,
cipolla, aglio, sedano, pesce, zenzero

CANCHA
Mais peruviano

CHOCLO
(Mais peruviano)



OMBRINA

4 – 9

CEVICHE CLASSICO 24

- Ombrina
- Leche de tigre
- Aji limo
- Cipolla marinata
- Coriandolo
- Mais peruviani

OLIO AL CORIANDOLO

OLIO ACHIOTE

LECHE DE TIGRE
Coriandolo, aji limo, lime, cipolla, aglio, sedano, pesce, zenzero

CANCHA
Mais peruviano

INSALATINA DI CIPOLLA

SASHIMI DI HAMACHI
Ricciola Giapponese

CHOCLO
Mais peruviano

4 – 9

CEVICHE HAMACHI 24

- Sashimi di hamachi
- Mais peruviani
- Leche de tigre
- Olio achiote
- Olio coriandolo
- Insalatina di cipolla

VENTRESCA
DI TONNO

LECHE DE TIGRE AL ROCOTO
Coriandolo, aji limo, rocoto, lime, cipolla, aglio, sedano, pesce, zenzero

CANCHA
Mais peruviano

OLIO AL
CORIANDOLO

CHOCLO
Mais peruviano

1 – 4 – 6 – 9 – 14

CEVICHE TORO 29

- Ventresca di tonno rosso
- Leche de tigre al rocoto
- Mais peruviani
- Olio al coriandolo

INSALATINA
DI CIPOLLA

1 – 3 – 6 – 7 – 14

TACO IBERICO 18

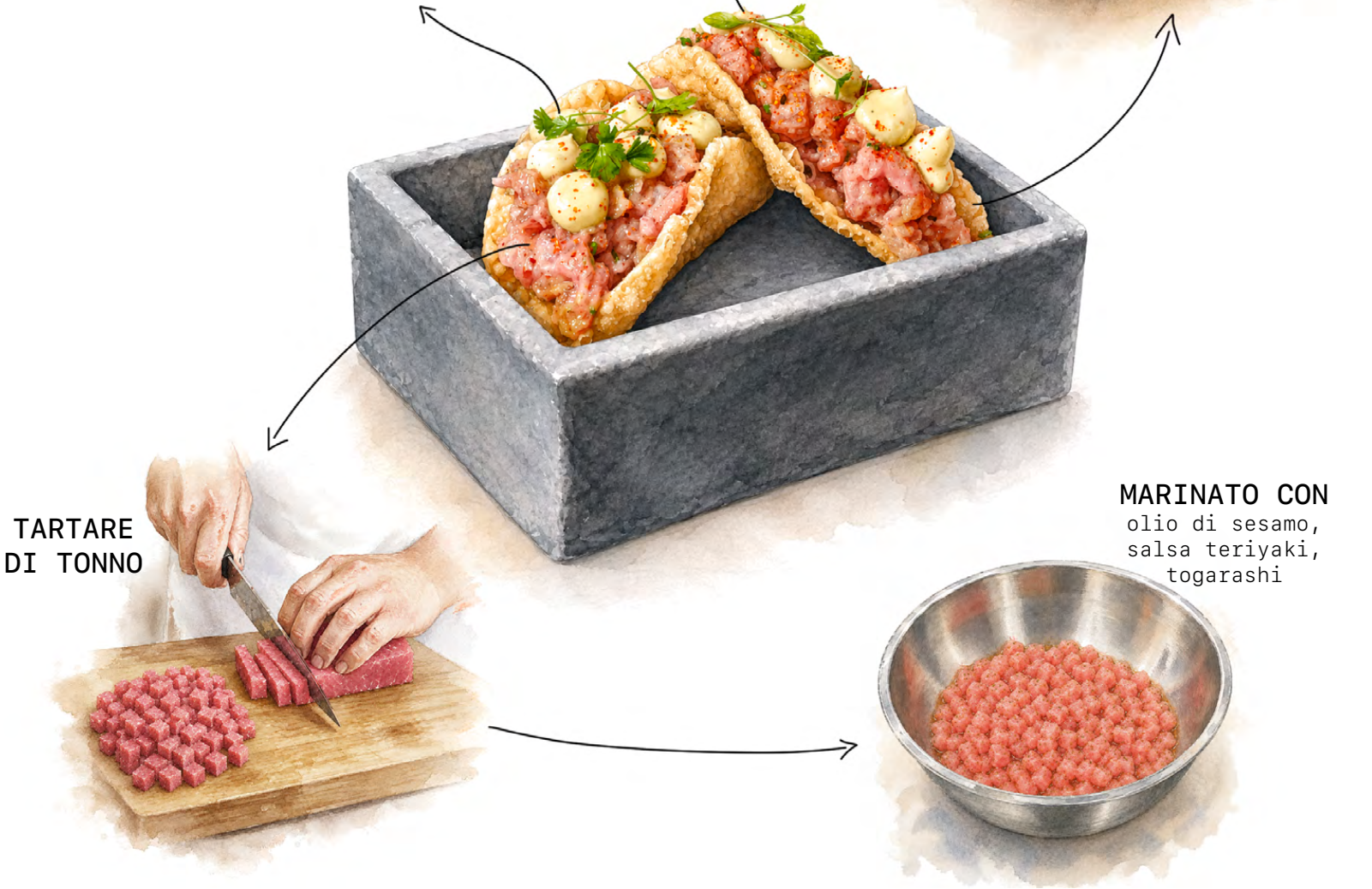
- Suino iberico
- Tortilla di mais
- Insalatina di cipolla
- Maio di avocado
- Salsa peperoncino

---

1 – 3 – 4 – 6 – 11

TAQUITOS CHIFERO 18

- Tartare di tonno
- Teriyaki
- Avocado
- Maio giapponese
- Togarashi

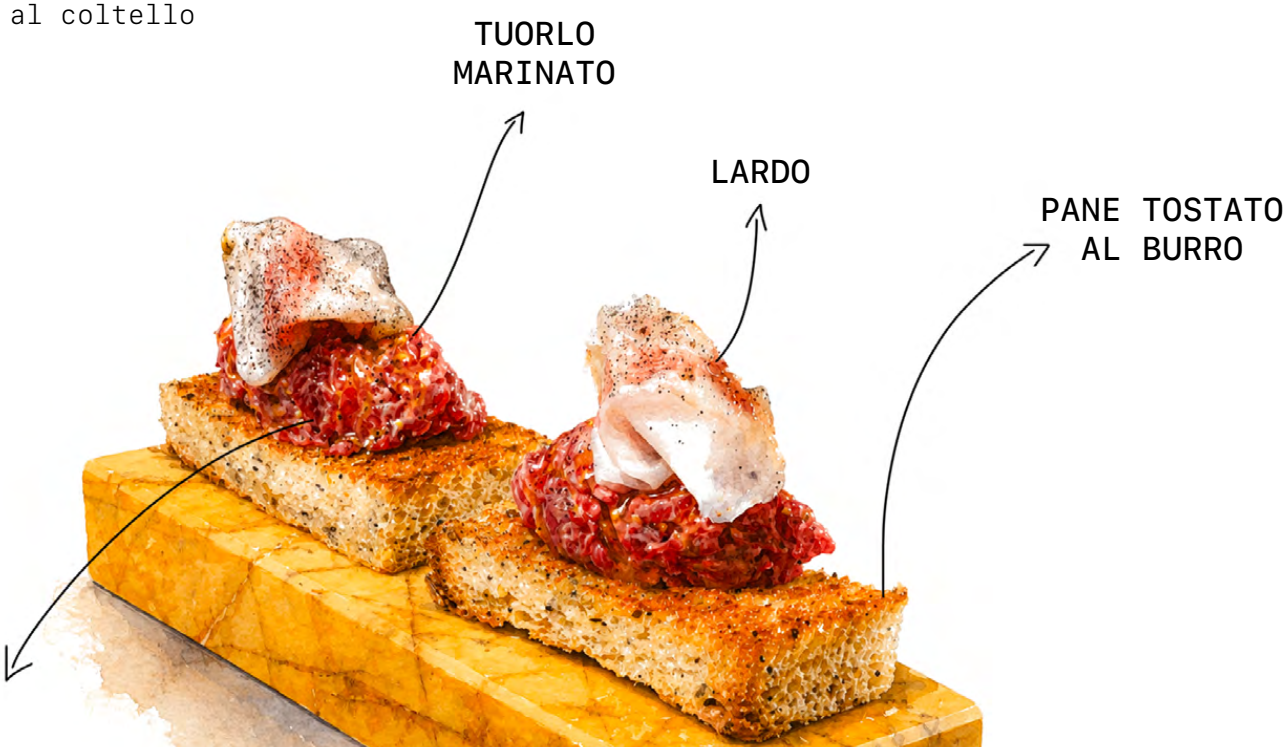


---

1 – 3 – 6 – 10 – 11

TARTARE SEVI 18

- Pane dorato al burro
- Scamone battuto al coltello
- Senape
- Sriracha
- Lardo
- Tuorlo marinato



DI MANZO

MARINATO CON
Senape
Salsa sriracha
Maio giapponese
Sesamo
Scorza di lime

---

1 – 2 – 6 – 7 – 11 – 14

I DUMPLINGS DI SEVI 18

- Gamberi
- Salsa aji de mariscos
- Olio al coriandolo
- Togarashi
- Sesamo

OLIO ACHIOTE

GYOZA

SALSA AJI MARISCOS
Pane bianco amollato
nel brodo di pesce,
aji amarillo

+

BISQUE PERUVIANA
Aji panca, ji amarillo,
gamberi, sedano, cipolla,
pomodoro, carota, peperoni,
chicha de jora

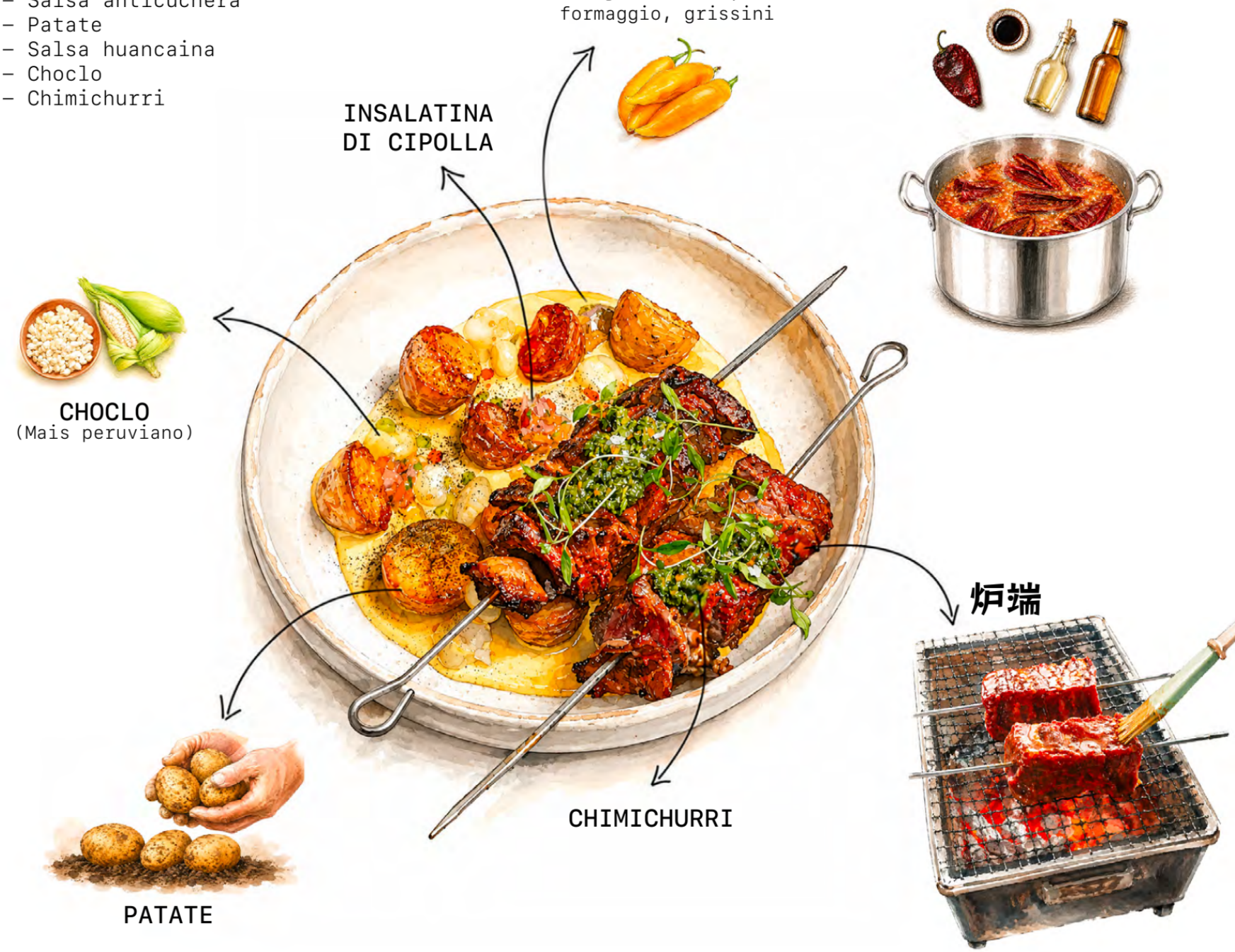
GAMBERI MARINATO
Sesamo, zenzero, aglio,
cipollotto, soia,
oyster sauce, zucchero

OLIO AL CORIANDOLO

1 – 3 – 7 – 11

ANTICUCHOS 24

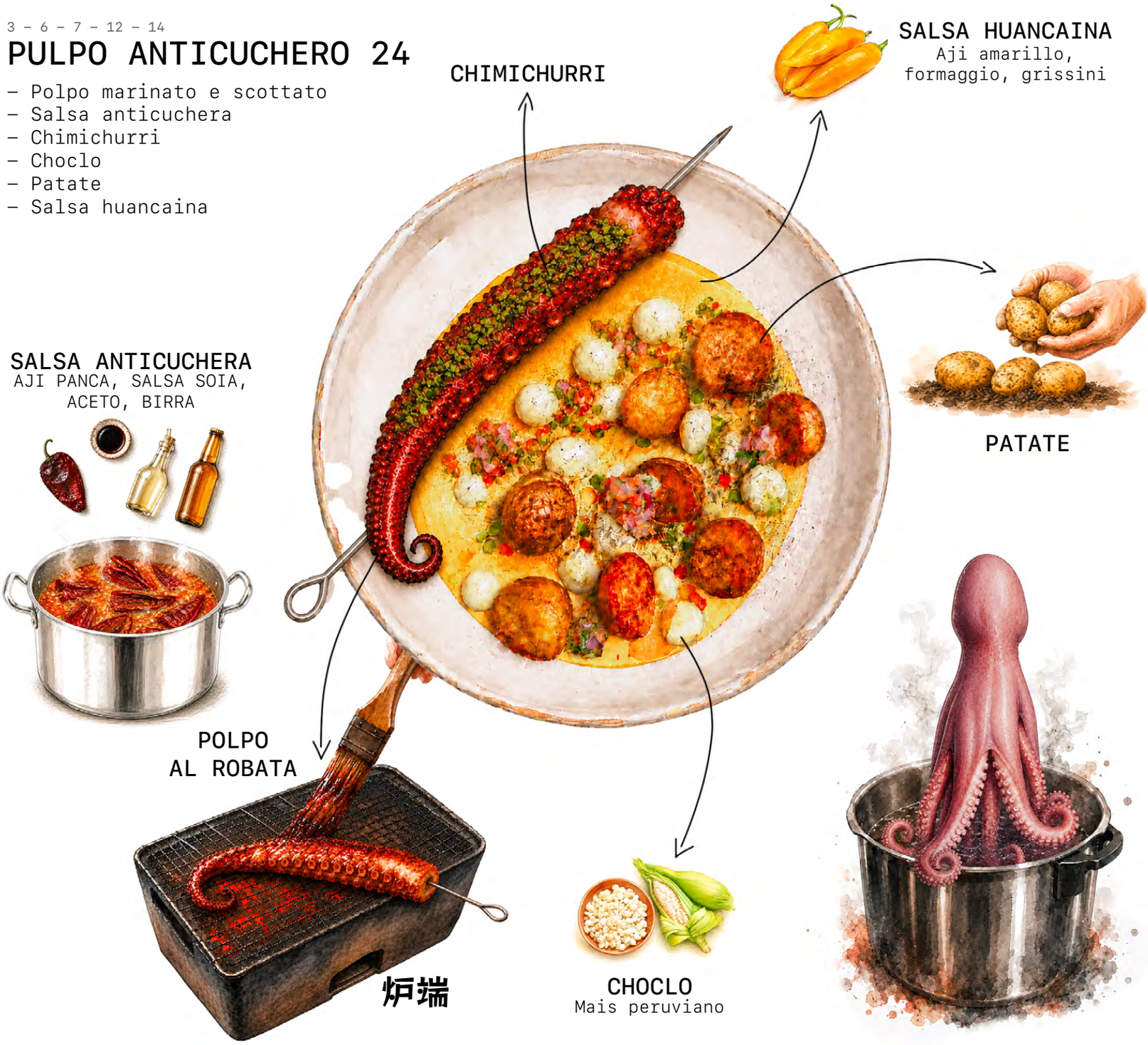
- Scamone
- Guanciale
- Salsa anticuchera
- Patate
- Salsa huancaina
- Choclo
- Chimichurri



3 – 6 – 7 – 12 – 14

PULPO ANTICUCHERO 24

- Polpo marinato e scottato
- Salsa anticuchera
- Chimichurri
- Choclo
- Patate
- Salsa huancaina



---

3 – 10 – 11

ENSALADA PARRILLERA 15

- Indivia al robata
- Dressing orientale
- Guanciale croccante
- Maio anticuchera

GUANCIALE
CROCCANTE

TUORLO
MARINATO

MAIO
ANTICUCHERA
Marinatura anticucho,
maionese

---

1 – 3 – 7 – 12

ARROZ CON PATO 25

- Coscia d'anatra confit
- Riso jasmine
- Salsa norteña
- Rocoto ahumado
- Salsa huancaina
- Insalatina di cipolla

MAIO
AJI AFFUMICATO
Rocoto, aji amarillo

SALSA HUANCAINA
Aji amarillo,
formaggio, grissini

PATATE

SALSA NORTEÑA
Coriandolo, aji amarillo,
aji mirasol, chicha de jora,
birra scura

COSCIA D'ANATRA CONFIT

INSALATINA
DI CIPOLLA

CHOCLO
(Mais peruviano)

---

2 – 3 – 4 – 6 – 7 – 9 – 12 – 14

ARROZ CON MARISCOS 32

- Riso jasmine
- Bisque peruviana
- Calamari
- Polpo
- Gamberi
- Peperoni.

MAIO
AJI AFFUMICATO
Rocoto, aji amarillo

BISQUE PERUVIANA
Aji panca, ji amarillo, gamberi, sedano, cipolla, pomodoro, carota, peperoni, chicha de jora

GAMBERI
CALAMARI E POLPO
AL ROBATA

炉端

MAIO
DI AVOCADO

1 – 6 – 9 – 14

LOMO SALTADO 27

- Bocconcini di filetto di manzo
- Patata gialla in doppia cottura
- Cipolla
- Pomodoro
- Aji amarillo
- Soia e coriandolo
- Riso bianco

LEONE XIV 28

- Guancia di bovino
- Chicha de jora
- Coriandolo
- Aji panca
- Aji mirasol
- Vellutata di fagioli
- Insalatina di cipolla
- Riso bianco

LEONE XIV, UN LEGAME CON IL PERÙ

Durante gli anni trascorsi in Perù, Leone XIV si è legato anche alla sua cucina. Ceviche, cabrito, seco e arroz con pato sono tra i piatti che più raccontano il suo amore per Chiclayo e per una terra diventata la sua seconda casa.

INSALATINA DI CIPOLLA

RISO BIANCO

GUANCIA DI BOVINO COTTA 12 ORE

Chicha de jora, coriandolo, aji panca, aji mirasol

VELLUTATA DI FAGIOLI

Fagioli, aji amarillo

SALSA MARE

Brodo di pesce, aji amarillo, aji panca, chicha de jora, miso

MANIOCA FRITTA

BRANZINO LACCATO AL MISO

RISO BIANCO

ARIA DI
LECHE DE TIGRE

4 – 6 – 9

SUDADO 28

- Branzino laccato al miso
- Brodo di pesce
- Aji amarillo
- Aji panca
- Chicha de jora
- Aria di leche de tigre
- Manioca fritta

---

3 – 10 – 11

CERDITO AL CHARSIU 26

- Suino iberico al robata
- Marinatura char siu
- Indivia grigliata
- Demi-glace alla panela e aji limo

DEMI-GLACE
Panela e aji limo

INDIVIA AL ROBATA
Marinato con soia,
miele, sesamo,
aceto di riso

GUANCIALE
CROCCANTE

TUORLO
MARINATO

MAIO
ANTICUCHERA
Marinatura anticucho, maionese

SUINO IBERICO
AL ROBATA

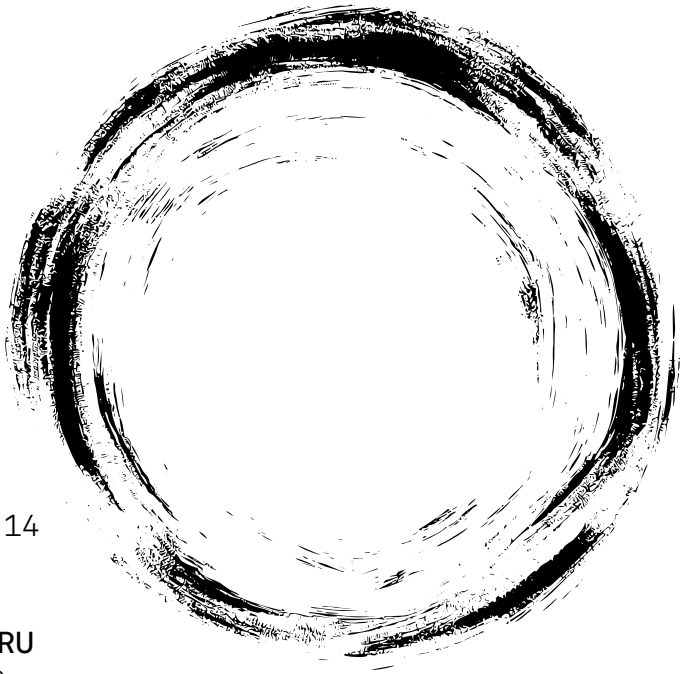
炉端

MARINATURA
CHAR-SIU E
AJI PANCA
Soia ,salsa d'ostriche, miele,pisco, sesamo, canella, cinque spezie cinesi

---

12 **FLAN Y MANJAR BLANCO**
Classico flan sudamericano, spuma di dulce de leche.

DOLCI



14 **IL CACAO DEL PERU**
Un gioco di forme, consistenze e sensazioni che racconta il cacao nella sua massima espressività.

14 **LUCUMA**
Frutto peruviano che incontra il mascarpone