

La cucina dello **Chef Francys** celebra i grandi classici della tradizione peruviana, esplorando le affascinanti contaminazioni del **Nikkei**, dove lo stile giapponese incontra l'anima del Perù. Un incontro armonioso, arricchito da uno sguardo contemporaneo e da tocchi raffinati che avvicinano la proposta ai canoni del **Fine Dining**.

Sevi nasce nel **2022** in un piccolo locale a Novoli, per poi trasferirsi nel cuore del quartiere di San Jacopino, ampliando così la propria visione e accogliendo un pubblico sempre più vasto.

Il **nostro obiettivo** è portare a Firenze una nuova interpretazione della **cucina peruviana d'autore**, dove i sapori autentici si fondono con tecniche moderne e accostamenti **gourmet**, in linea con il percorso di valorizzazione internazionale che il nostro Paese sta vivendo.

Sevi è stato premiato di due **Duemappamondi** da **Gambero Rosso** e selezionato da **Forbes** tra i **“100 ristoranti più innovativi d'Italia”**, riconoscimenti che celebrano il nostro impegno nella ricerca e nell'**eccellenza gastronomica**.

	MAR	23	CEVICHE CLASSICO Ombrina, leche de tigre, aji limo, cipolla marinata, coriandolo, mais peruviani
		23	CEVICHE AHUMADO Sashimi di ombrina, leche de tigre affumicato, cipolla marinata, aji amarillo, foglie di patata dolce, avocado
		23	CEVICHE MISTO Ombrina, totano, polpo, leche de tigre, cipolla marinata, aji limo, coriandolo, mais peruviani, calamari fritti
		22	CEVICHE NIKKEI Tonno, leche de tigre all'orientale, soia, sesamo, avocado, coriandolo
		25	DEGUSTAZIONE OSTRICHE Gillardeau (3pz) 3 versioni di leche de tigre
	TAPAS	15	BAO CON CHICHARRON Pane al vapore, pancia di maiale, maio giapponese al lime e togarashi, chalaquita di cetriolo
		17	POLPO AL PANKO Polpo fritto marinato, maio anticuchera, panko speziato, gel al lime, togarashi.
		17	SEVI TACOS Piadina di grano, reale di manzo, salsa peperoncino, avocado, insalatina di cipolla
		18	ANTICUCHOS Cuore di manzo marinato e scottato, salsa aji panca, chimichurri, choclo, patate, salsa huancaína
		18	PULPO ANTICUCHERO Polpo marinato e scottato, salsa aji panca, chimichurri, patate, insalatina di cipolla e salsa huancaína.
	WOK	25	LOMO SALTADO Bocconcini di filetto di manzo, patata gialla in doppia cottura, cipolla, pomodoro, aji amarillo, soia e coriandolo, accompagnato con riso bianco
	SIGNATURE	25	ASADO DE MI ABUELA Guancia di bovino cotta a bassa temperatura, chicha de jora, aji panca, pure di patate, accompagnato con riso bianco
		25	ARROZ CON MARISCOS Riso mantecato in salsa cremosa di mare, polpo, gamberi, calamari, peperoni, coriandolo.
		25	SUDADO Branzino laccato al miso e scottato al yakitori, zuppetta di pesce profumato all'aji amarillo e chicha de jora, aria di leche de tigre, manioca frita.
	YAKITORI	26	PLUMA IBERICA Taglio pregiato marezzato di maiale iberico, grigliato al yakitori
		26	OJO DE BIFE Ribeye argentino al yakitori e chimichurri affumicato.
	CONTORNI	6	PURE DI PATATE
		5	RISO BIANCO
		6	PAPAS Y CHOCLO AL BURRO E AJI PANCA
		6	TEXTURE DI CAVOLFIORE
	DESSERTS	9	TRES LECHES Pan di spagna inzuppato ai tre tipi di latte, spuma di “queso helado Arequipeño”
		9	TIERRA DE LUCUMA Gelato di lucuma, crumble, meringa dissidratata
		9	CREMOSO AL MARACUJA Mousse al frutto della passione, crumble alla nocciola, gel al mango



Menu con lista degli allergeni

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupino e derivati
- 14 Molluschi e derivati

Ceviche classico	4, 9	Lomo saltado	1, 6, 9, 14
Ceviche ahumado	4, 9, 11	Asado de mi abuela	7, 9
Ceviche misto	4, 9, 14	Arroz con mariscos	1, 2, 4, 6, 7, 9, 12, 14 *
Ceviche nikkei	1, 4, 6, 9, 11, 14	Sudado	4, 6, 9
Degustazione ostriche	4, 9, 11	Pluma Iberica	1, 6 *
Bao con chicharron	1, 3, 6, 7	Ojo de Bife	1, 6 *
Polpo al panko	1, 6, 11, 12, 14	Tres leches	1, 3, 7
Sevi tacos	1, 3, 6, 7, 12, 14	Tierra de lucuma	1, 7
Anticuchos	1, 3, 6, 7, 12, 14	Cremoso alla maracuya	1, 7, 8
Polpo anticuchero	1, 6, 7, 14		

* Disponibile anche in versione senza glutine su richiesta