



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere all'associazione parte del suo prezzo
Choosing the dish marked with this logo you will contribute to donating part of its price to the association



Piccante – Spicy



Vegano – Vegan



Gluten free

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI

NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova,
(4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio,
(8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape,
(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg,
(13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT
IN ANNEX II OF REG. UE N.1169/2011

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs,
(4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose,
(8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame,
(12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations
above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

Gentile cliente, i nostri operatori sono formati e addestrati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza di tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti e molluschi

Dear guest, our staff has been trained and acknowledged about the risk; nevertheless we have different preparations in the same kitchen therefore we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in every food or drink we serve: glutes, shellfish, egg, fish, nuts, soy, milk, peanuts, celery, mustard, sesame, sulphites, nuts

*surgelati – frozen | ** abbattuti – blast chilled

In conformità al regolamento europeo qualsiasi tipo di pesce crudo è stato abbattuto per 24h a -20° c

According to the European regulation any type of fish has been blast chilled for 24 hrs at -20°c

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA
All our prices are to be considered in euro and VAT included

R
A
W

F
O
O
D

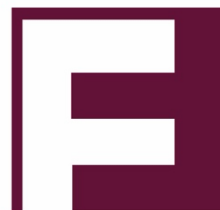
&

T

P

A

S



THE FUSION
BAR & RESTAURANT

TARTARE

Tonno^{''} (1,4,6,11,12) | Tuna^{''} 16€
Salmone^{''} (1,4,6,11,12) | Salmon^{''} 14€

SASHIMI

Tonno^{''} (4) | Tuna^{''} 14€
Salmone^{''} (4) | Salmon^{''} 12€
Hamachi^{''} (4) 14€

TONNO

CARPACCIO DI TONNO^{''} (4,6,11) 14€
Sesamo, cipollina, kosho e arancia
TUNA CARPACCIO^{''}
Sesame, shallots, spicy kosho sauce, orange

Otoro scottato, salsa ponzu^{''} (1,4,6,11,12) 14€
Seared otoro^{''}

SUSHI ROLL

HOSOMAKI

Tonno^{''} (4) | Tuna^{''} 14€
Salmone^{''} (4) | Salmon^{''} 12€
Avocado 10€

URAMAKI

Salmone^{''} e avocado (4,11) 16€
Salmon^{''} and avocado

Tonno^{''}, philadelphia, salsa
di soia dolce (1,4,6,11,12) 16€
Tuna^{''}, philadelphia cream cheese,
sweet soy sauce

California roll (1,2,4,6,11) 16€
Polpa di granchio^{''}, cetrioli e avocado
Crab^{''}, cucumber, avocado

URAMAKI SPECIAL

Gambero^{''} in tempura, polpa di granchio^{''},
masago^{''}, maionese piccante,
salmone^{''} (1,2,3,4,6,7,10,11,12) 20€
Shrimp^{''} tempura, crab^{''} pulp, avocado, spicy
mayo, masago^{''}, raw salmon^{''}

Hamachi^{''}, cetriolo, cipollotto,
salsa jalapeño (1,4,11) 20€
Hamachi, cucumber, shallots, jalapeño sauce

FUTOMAKI

Sesamo, tofu 'fritto, daikon, zucca kabocha,
cetriolo germogli (1,6,11,12) 18€
Sesame, fried tofu^{''}, daikon, kabocha pumpkin,
cucumber, fresh herbs

CHEVICHE

Pesce crudo^{''} con spuma di leche
di tigre (1,4,6,9,11) 28€
Raw fish^{''} with leche de tigre mousse

STARTER

Edamame^{''} (6) 8€

Inarisushi^{''} (1,6) | Vegan nigiri^{''} 8€

Zuppa di miso (1,6) | Miso soup 10€

Involtini primavera | Spring rolls (1,4,6,11) 10€
Pesce^{''} e verdure con salsa agrodolce
Sea food^{''} & vegetables with sweet chili sauce

Nambanzuke (1,4,6,11) 12€
Alici fritte marinate in aceto di riso,
cipolla, carota e peperone
Marinated anchovies, rice vinegar, onion,
carrot, pepper

TEMPURA

Gamberi^{''} (1,2,4,6,12) | Shrimp^{''} 18€

Verdure di stagione (1,6,12) | Seasonal
Vegetables 10€

Pollo (1,3,6) | Chicken 12€

BAO

Tartare di mare^{''} piccante, jalapeño,
coriandolo (1,4,6) 12€
Spicy seafood^{''} tartare, jalapeño pepper,
coriander

Pollo fritto, salsa sweet chili e daikon (1,3,6) 12€
Fried chicken, sweet chili sauce, daikon

Tofu aburage (1,6,11) 10€



MAIN COURSE

CRABURGER (1,2,3,4,5,6,8,10,11) 32€
Pan brioche, moeca'croccante, polpa di
granchio^{''}, mayonese, pomodoro, lattuga,
verdure sott'aceto
Pan brioche, crunchy soft shell crab, crab pulp,
mayonnaise, tomatoes, lettuce, pickled
vegetables

POLLO KARAAGE (1,3,6) 25€
Pollo marinato e fritto, cavolo cappuccio,
salsa tartara
CHICKEN KARAAGE
Fried chicken Karaage style, white cabbage,
tartare sauce

ZUPPA KABOCHA NO NIMONO (1,6,11) 20€
Zucca stufata e servita con daikon,
germogli di soia, riso
Steamed pumpkin, daikon, soybean sprout, rice

DESSERT

Mochi^{''}, vanilla ice cream 8€
Nuvola di mele | Apple cloud (1,12) 10€
Cotton cake (1,3,7,8) 12€