



Fusion

**Il nostro unico limite
è il piatto.**

NOI PER TE

Degustazione a mano libera dello Chef

Quattro portate

40 –

Sette portate

65 –

I menu Degustazione sono consigliati per l'intero tavolo.

CRUDI

Crudo d'amare	28 –
Composizione dei nostri migliori crudi GLUTEN FREE	
Carpaccio d'astice	18 –
in salsa ceviche GLUTEN FREE	
Tacos (1 pz.)	6 –
– Tartare di salmone, scorza nera, arachidi e melissa – Tartare di tonno, cetriolo, jalapeño, tartufo e sesamo – Tartare di gambero rosso, mango spicy e coriandolo – Tartare di ricciola, sedano e bottarga GLUTEN FREE SU RICHIESTA	
Cacio e pepe	12 –
Alici marinate, giardiniera, cacio e pepe GLUTEN FREE	
Time for pizza	12 –
La pizza secondo Yoichi GLUTEN FREE	
Club	18 –
Il club sandwich di scampi GLUTEN FREE SU RICHIESTA	
Carpaccio di kobe	24 –
Carpaccio di Wagyu A5 Original Japan, tartufo e daikon GLUTEN FREE	

TERRA

Insalata furai	12 –
Shiso leaves, fogli di riso e pecorino croccante, composta di pera, vaniglia e paprika GLUTEN FREE / VEGETARIANO	
Cappuccino d'uovo	12 –
Uovo, tartufo, asparagi e crumble alle olive taggiasche VEGETARIANO	
Controfiletto di Wagyu	48 –
Manzo Kobe A5 Original Japan con verdure al vapore GLUTEN FREE	
Rubik	22 –
Filetto di manzo italiano, fondo bruno al brodo dashi, geometria di verdure e tartufo GLUTEN FREE	
Piccione	20 –
Petto e coscia di piccione, rocher di trippa e tarte tatin di scalogno	

MARE

Fusillone	18 –
Gambero di fiume, zafferano, topinambur e parmigiano	
GLUTEN FREE SU RICHIESTA	
Tè e bottoni	16 –
Bottoni di ricotta e pak-choi, guanciale di ricciola e tè matcha	
VEGETARIANO SU RICHIESTA	
Gyoza	10 –
Ravioli giapponesi con gamberi viola e salsa kimchi	
Polpo e patate	16 –
GLUTEN FREE	
Black cod	22 –
Filetto di black cod, fumetto allo yuzu e miso, verza e crauti viola	
GLUTEN FREE	
Guancetta	20 –
di rana pescatrice, beurre blanc, porro e caviale	
GLUTEN FREE	
Capasanta e moscardini	14 –
con quinoa, crema di zucchine allo yuzu e olio al pino	
GLUTEN FREE	
Rossini	18 –
Tonno tataki, foie gras, rabarbaro, uva, scalogno e Moscato	
GLUTEN FREE	
Tempura	12 –
Mazzancolle, alici e moscardini	
GLUTEN FREE	

SASHIMI

Sashimi	12 –
Tonno, salmone e ricciola	
GLUTEN FREE	
Sabi sashimi	18 –
Tonno, salmone, ricciola, capasanta, scampo e gambero di Mazara	
GLUTEN FREE	

NIGIRI

Vegetariani

Asparago	2 –
GLUTEN FREE	
Porro	2 –
GLUTEN FREE	
Fungo shiitake	2 –
GLUTEN FREE	
Fungo porcino e maionese allo yuzu	2 –
GLUTEN FREE	
Daikon e pepe indonesiano	2 –
GLUTEN FREE	

Classici

Tonno	2 –
GLUTEN FREE	
Salmone	2 –
GLUTEN FREE	
Ricciola	2 –
GLUTEN FREE	
Gambero al vapore	2 –
GLUTEN FREE	

Sabi

Alice marinata	3 –
GLUTEN FREE	
Manzo Kobe fiammeggiato e aglio nero	7 –
GLUTEN FREE	
Scampo e caviale	6 –
GLUTEN FREE	
Tonno e salsa yakisoba	3 –
Salmone fiammeggiato e foie gras alla grattugia	3 –
GLUTEN FREE	
Ricciola e daikon	3 –
GLUTEN FREE	
Gambero argentino, tartufo e wasabi	4 –
GLUTEN FREE	
Gambero blu, olio allo zenzero e cristalli di sale	4 –
GLUTEN FREE	
Guancia di ricciola	4 –
GLUTEN FREE	
Anguilla in kabayaki	3 –

GUNKAN

Salmone, ikura e tartufo	5 –
GLUTEN FREE	
Tonno e caviale	5 –
GLUTEN FREE	
Ricciola e scampo zenzero e pepe sancho	6 –
GLUTEN FREE	
Gambero con cetriolo, olio al sesamo e uova di lompo	4 –
GLUTEN FREE	
Gambero rosso di Mazara, zuccina e fiore di zucca	6 –
GLUTEN FREE	

U R A M A K I

Saudade	12 –
Salmone speziato, ikura, avocado e salsa teriyaki	
GLUTEN FREE	
Robbio	9 –
Salmone, robiola ed avocado	
GLUTEN FREE	
Spicy tuna	15 –
Tonno rosso piccante e gambero di Mazara	
Giallo e Nero	16 –
Capasanta con maionese di albumi allo zafferano, sesamo nero e tartufo	
GLUTEN FREE	
Fiore di zucca	10 –
in tempura, carpaccio di zucchine, salsa alle carote e limone e crema di avocado	
GLUTEN FREE / VEGETARIANO	
Lobster	14 –
Astice scottato, zucchine in tempura, bisque al lime, avocado e kataifi	
Crudo a colori	12 –
Salmone, asparago in tempura, yuzu, mandorle, carpaccio di ricciola e tobikko rosso	
GLUTEN FREE	
Tempura nell'orto	10 –
Gamberi in tempura, cetrioli, sesamo bianco e carote	
GLUTEN FREE	
Sfumature di rosso	12 –
Tonno rosso, salsa tonnata, tartare di tonno e katsuobushi	
GLUTEN FREE	
Non so se mi spezio	12 –
Gamberi in tempura, mango, gambero, salsa spicy con carpaccio di avocado, salmone e ricciola	
GLUTEN FREE	
Kabayaki	14 –
Anguilla in kabayaki, tobikko nero e maionese al wasabi	
Reale	20 –
Scampo, carpaccio di capasanta, insalata di zucchine e carote, maionese allo yuzu	
GLUTEN FREE	
Scilla	14 –
Gambero di Mazara, ricciola, zucchine in tempura e maionese allo zenzero	
GLUTEN FREE	

Da est a ovest	16 –
Tonno, tartufo, avocado, wasabi, formaggio fresco e salsa teriyaki GLUTEN FREE	
Rollercoast	12 –
Gambero in tempura, avocado, tartare di salmone e ikura GLUTEN FREE	
Equilibrio	14 –
Ricciola, tonno, yuzu, avocado e salsa piccante al mango e coriandolo GLUTEN FREE	
Umami	15 –
Gambero, cetriolo, salmone fiammeggiato, kataifi e foie gras	
Veneziano	14 –
Baccalà mantecato, zafferano, verdure croccanti e tartare di zucchine GLUTEN FREE	
Jalapeno	14 –
Gambero in tempura, tonno, avocado e jalapeno GLUTEN FREE	
Out	12 –
Melanzana, tartare di tonno, salmone e ricciola con cipolla in agrodolce GLUTEN FREE	
Kobe	24 –
Carpaccio di wagyū A5, asparagi, erba cipollina, verza e maionese al wasabi GLUTEN FREE	

Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione relativa alle materie prime utilizzate ed alla preparazione di tutti i nostri piatti presenti nella carta. Vi invitiamo a comunicare eventuali intolleranze ed allergie prima dell'ordinazione.

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

Le nostre materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura come descritto nel manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

