

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI
SERVICE INCLUDED

FUSION

Allergeni

1.Cereali contenenti glutine, 2.Crostacei, 3.Uova, 4.Pesce, 5.Arachidi, 6.Soia, 7.Latte e prodotti a base di latte, 8.Frutta a guscio, 9.Sedano, 10.Senape, 11. Semi di sesamo, 12.Anidride solforosa e solfiti, 13.Lupini, 14.Molluschi

Allergenic

1.Gluten-containing cereals, 2.Crustacean product, 3.Eggs, 4.-Fish, 5.Peanuts, 6.Soy and soy product, 7.Milk, milf product, 8.Nuts, 9.Celery, celery product, 10.Mustard, 11. Sesame, 12.Sulphur dioxide and sulphites, 13.Lupines, 14.Molluscs

* **Ingrediente che potrebbe essere surgelato**

* **This ingredient may be frozen**

ENTRÉE IN STILE GIAPPONESE

SUSHI MESHİ RİSO BIANCO GIAPPONESE CONDİTO 12 <i>SEASONED JAPANESE WHITE RICE</i>	€ 9
EDAMAME FAGİOLINI* DI SOİA GIAPPONESI BOLLİTI AL SALE <i>BOILED JAPANESE SOYBEANS WITH SALT</i>	€ 11
ONİGHİRİ TİPİCHE POLPETTİNE DI RİSO FARCİTE CON SALMONE GRİGLİATO E PRUGNA UMEBOSHİ <i>RICE BALLS STUFFED WITH GRILLED SALMON AND UMEBOSHI PLUM</i>	€ 14
PİNZİMONİO VERDURE DI STAGİONE CON SALSÀ NEGİ-MİSO, UMEBOSHİ E SHİSO 6 <i>SEASONAL VEGETABLES WITH NEGİ-MİSO SAUCE, UMEBOSHİ, AND SHİSO</i>	€ 12
WAKAMESU ALGHE VERDİ DEL PACİFİCO MARİNATE İN ACETO DI RİSO 4 6 12 <i>GREEN SEAWEED MARINATED IN RICE VINEGAR</i>	€ 11

CRUDİTÉS E TARTÀRE

TRİS DI TARTARE TARTARE DI SALMONE, TONNO* E PESCE BIANCO SU AVOCADO 4 12 <i>SALMON, TUNA*, AND WHITE FISH TARTARE ON AVOCADO</i>	€ 28
SALMONE MARİNATO TAKİ CARPACCİO DI SALMONE, İN TAGLİO SOTTİLE GIAPPONESE, MARİNATO İN SALSÀ PONZU 4 5 6 12 <i>SALMON CARPACCIO, THINLY SLICED JAPANESE STYLE, MARINATED IN PONZU SAUCE</i>	€ 26
USUZUKURİ CARPACCİO DI SPİGOLA, İN TAGLİO SOTTİLE GIAPPONESE, CON SALSÀ PONZU A PARTE 4 <i>SEA BASS CARPACCIO, THINLY SLICED JAPANESE STYLE, WITH PONZU SAUCE ON THE SIDE</i>	€ 27
SHAKE TARTÀRE TARTÀRE DI SALMONE SU AVOCADO E SALSÀ YUZU PONZU 4 12 <i>SALMON TARTARE ON AVOCADO WITH YUZU PONZU SAUCE</i>	€ 26
MAGURO TARTÀRE TARTÀRE DI TONNO* SU AVOCADO, SALSÀ YUZU PONZU E KATSUBUSHİ 4 <i>TUNA TARTARE ON AVOCADO WITH YUZU PONZU SAUCE AND KATSUOBUSHİ</i>	€ 28

I NOSTRI PIATTI CALDI
OUR HOT DISHES

TOFU MİSO SHİRÜ ZUPPA DI MİSO CON DADİNİ DI TOFU AL NATURALE, ALGHE ED ERBA CİPOLLİNÀ 6 12 <i>MİSO SOUP WITH PLAIN TOFU CUBES, SEAWEED, AND CHIVES</i>	€ 13
ZUKE MAUGURO TONNO SCOTTATO E MARİNATO İN SALSÀ DI SOİA CON WASABİ 4 <i>SEARED TUNA MARINATED IN SOY SAUCE WITH WASABİ</i>	€ 38
SUMİBİYAKİ, MANZO COTTO ALLA GRİGLİA, MARİNATO CON SALSÀ PONZU, İNSALATİNÀ DI RUCOLA PİCCANTE, İL SUO PESTO 4 12 <i>GRILLED BEEF MARINATED IN PONZU SAUCE, SERVED WITH SPICY ARUGULA SALAD AND İTS PESTO</i>	€ 35
SHAKE, SALMONE AL VAPORE, CREMA DI SOİA ALLO ZENZERO, FUNGHİ SHİITAKE SALTATI 4 12 <i>STEAMED SALMON, GINGER SOY CREAM, SAUTÉED SHİITAKE MUSHROOMS</i>	€ 34

TEMPURA E FRİTTİ

YASAI TEMPURA FRİTTO DI VERDURE MİSTE, 8 PEZZİ 1 8 <i>DEEP-FRIED MIXED VEGETABLES, 8 PIECES</i>	€ 12
EBİ TEMPURA FRİTTO DI GAMBERİ E FOGLİE DI SHİSO 1 8 <i>DEEP-FRIED SHRIMP AND SHİSO LEAVES</i>	€ 13
TONKANSU 1 8 12 COTOLETTÀ DI MAİALE FRİTTÀ CON SALSÀ AGRODOLCE <i>DEEP-FRIED PORK CUTLET WITH SWEET AND SOUR SAUCE</i>	€ 14

DESSERTS

CREMA AL LATTE AL THÈ MATCHA 7 <i>MATCHA GREEN TEA MILK CREAM</i>	€ 12
TAGLIATA DI FRUTTA <i>SLICED FRUIT PLATTER</i>	€ 12

GUNKAN E TEMAKI

TOBIKO BOCCONCINI DI RISO E ALGA NORI CON UOVA DI PESCE VOLANTE ^{4 6 12 14} <i>RICE AND NORI BITES WITH FLYING FISH ROE</i>	€ 8
SHAKE NEGHI BOCCONCINI DI RISO E ALGA NORI CON TARTÀRE DI SALMONE ED ERBA CIPOLLINA ^{4 12} <i>RICE AND NORI BITES WITH SALMON TARTARE AND CHIVES</i>	€ 11
IKURA BOCCONCINI DI RISO E ALGA NORI CON UOVA DI SALMONE ^{4 12} <i>RICE AND NORI BITES WITH SALMON ROE</i>	€ 8
SHAKE TEMAKI CONO DI ALGA NORI, RISO E SALMONE ^{4 12} <i>NORI CONE WITH RICE AND SALMON</i>	€ 12
SHAKE AVO TEMAKI CONO DI ALGA NORI, RISO, SALMONE ED AVOCADO ^{4 12} <i>NORI CONE WITH RICE, SALMON, AND AVOCADO</i>	€ 13
MAGURO TEMAKI CONO DI ALGA NORI, RISO E TONNO ^{4 12} <i>NORI CONE WITH RICE AND TUNA</i>	€ 15

LE INSALATE

INSALATA VERDE INSALATA VERDE CON ALGHE E SALSA AL SESAMO ¹¹ <i>GREEN SALAD WITH SEAWEED AND SESAME SAUCE</i>	€ 11
TOFU SALAD INSALATA VERDE CON TOFU AL NATURALE E SALSA AL SESAMO ^{3 11} <i>GREEN SALAD WITH PLAIN TOFU AND SESAME SAUCE</i>	€ 12
SHAKE AVOCADO SALAD INSALATA MISTA, AVOCADO, POMODORI, SALMONE SCOTTATO ED EDAMAME ⁴ <i>MIXED SALAD WITH AVOCADO, TOMATOES, SEARED SALMON, AND EDAMAME</i>	€ 14
AVOCADO SALAD INSALATA MISTA, AVOCADO, POMODORI, TONNO* SCOTTATO ED EDAMAME ⁴ <i>MIXED SALAD WITH AVOCADO, TOMATOES, SEARED TUNA, AND EDAMAME</i>	€ 16

SASHIMI

3 PEZZI A SCELTA (IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA) **€ 24**
3 PIECES OF CHOICE (SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY)

RICCIOLA ⁴ <i>AMBERJACK</i>	GAMBERO ^{2 4} <i>SHRIMP</i>	SALMONE ⁴ <i>SALMON</i>
TONNO ^{4 14} <i>TUNA</i>	POLPO ⁴ <i>OCTOPUS</i>	
CALAMARO ⁴ <i>SQUID</i>	BRANZINO ⁴ <i>SEABASS</i>	

SASHIMI SPECIALE
TAGLIO GIAPPONESE DI PESCE CRUDO
JAPANESE-STYLE RAW FISH

SHAKE SASHIMI SASHIMI DI SALMONE; 6 PEZZI ^{4 6} <i>SALMON SASHIMI; 6 PIECES</i>	€ 30
SHIROMI SASHIMI SASHIMI DI PESCE BIANCO; 6 PEZZI ^{4 6} <i>WHITE FISH SASHIMI; 6 PIECES</i>	€ 24
MAGURO SASHIMI SASHIMI DI TONNO*; 6 PEZZI ^{4 6} <i>TUNA SASHIMI*; 6 PIECES</i>	€ 28
SASHIMI MIX MISTO DI SASHIMI; 12 PEZZI ^{4 6} <i>ASSORTED SASHIMI; 12 PIECES</i>	€ 40
SASHIMI MAX MISTO IMPERIALE DI SASHIMI; 24 PEZZI ^{4 6} <i>IMPERIAL ASSORTED SASHIMI; 24 PIECES</i>	€ 70
SHAKEDON SASHIMI DI SALMONE SU BASE DI RISO PER SUSHI ^{4 6} <i>SALMON SASHIMI ON SUSHI RICE BED</i>	€ 30
KAISEN CHIRASHI SOTTILE SASHIMI MISTO SU BASE DI RISO PER SUSHI ^{4 6} <i>THINLY SLICED MIXED SASHIMI ON SUSHI RICE BED</i>	€ 30

NIGIRI

RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE E LA SUA GUARNIZIONE
RICE GARNISHED WITH SLICES OF FISH AND ITS GARNISH

SHAKE	€ 5
SALMONE ^{4 6} SALMON	
BURI	€ 5
RICCIOLA ^{4 6} AMBERJACK	
MAGURO	€ 6
TONNO ^{4 6} TUNA	
EBI	€ 6
GAMBERO COTTO ^{2 6} COOKED SHRIMP	

SPECIAL NIGIRI

SAMBA	€ 6
BRANZINO, LIME E CAPPERO ^{4 12} SEA BASS, LIME, AND CAPER	
HAMACHI YUZUKOSHO	€ 6
RICCIOLA, ZUKE E YUZUKOSHO ^{4 12} AMBERJACK, MARINATED ZUCCHINI, AND YUZU PEPPER	
ZUKE MAGURO	€ 7
TONNO, SALSA DI SOSIA E WASABI FRESCO ^{4 12} TUNA, SOY SAUCE, AND FRESH WASAB	

SPECIAL SUSHI ROLLS

URAMAKI SALMON	€ 17
ROLL DI RISO DI SALMONE, AVOCADO, GRANELLA DI PISTACCHIO, SALSA TERIAKI, SEMI DI SESAMO ^{4 6 8 11 12} <i>RICE ROLL WITH SALMON, AVOCADO, CRUSHED PISTACHIOS, TERIYAKI SAUCE, SESAME SEEDS</i>	
URAMAKI SAKEBI	€ 18
ROLL RISO CON GAMBERO COTTO, SALMONE, SOPRA AVOGADO, SEMI DI SESAMO, SPUMA DI FORMAGGIO FRESCO, CHIPS DI PLATANO, SALSA TERIAKI ^{2 5 6 7 11 12} <i>RICE ROLL WITH COOKED SHRIMP, SALMON, TOPPED WITH AVOCADO, SESAME SEEDS, FRESH CHEESE FOAM, PLANTAIN CHIPS, TERIYAKI SAUCE</i>	
SMOKED ROLL	€ 16
TOFU AFFUMICATO MARINATO NELLA SOIA, AVOGADO, MAYO VEGANA, PATATA DOLCE, CIPOLLA ROSSA, SALSA TERIYAKI ^{6 12 13} <i>SMOKED TOFU MARINATED IN SOY SAUCE, AVOCADO, VEGAN MAYO, SWEET POTATO, RED ONION, TERIYAKI SAUCE</i>	
CHERRY TOMATO ROLL	€ 20
ROLL DI RISO CON GAMBERO IN PANKO, SOPRA TARTARE DI TONNO SPICY E POMODORINI, SEMI DI SESAMO ^{1 2 11 12} <i>RICE ROLL WITH PANKO SHRIMP, TOPPED WITH SPICY TUNA TARTARE AND CHERRY TOMATOES, SESAME SEEDS</i>	
SPICY TUNA	€ 17
ROLL DI RISO CON TONNO, MAYO PICCANTE, SEMI DI SESAMO TOSTATI ^{4 6 11} <i>RICE ROLL WITH TUNA, SPICY MAYO, TOASTED SESAME SEEDS</i>	
SHIBASU SPECIAL	€ 16
ROLL DI RISO CON GAMBERO IN PANKO, AVOGADO, SOPRA CARPACCIO DI BRANZINO SCOTTATO CON SALSA PONZU E TOGARASCI IN FILETTI ^{1 2 4 12 13} <i>RICE ROLL WITH PANKO SHRIMP, AVOCADO, TOPPED WITH SEARED SEA BASS CARPACCIO WITH PONZU SAUCE AND SLICED TOGARASHI</i>	
RAINBOW SPECIAL	€ 18
ROLL DI RISO CON FORMAGGIO FRESCO, AVOGADO, SOPRA CARPACCIO DI BRANZINO, SALMONE, TONNO ^{4 7} <i>RICE ROLL WITH FRESH CHEESE, AVOCADO, TOPPED WITH SEA BASS CARPACCIO, SALMON, AND TUNA</i>	