

---

## ANTIPASTI

---

### I COLORI DELLE RAPE

zenzero, aglio orsino

€14 

### UOVO A 62°

riso venere soffiato, parmigiano, tartufo nero

(3 - 7 - 12)

€15

### BATTUTO DI CERVO

scorzanera, zucca, daikon, gelato alla senape

(3 - 4 - 7 - 10 - 12)

€16

### POLPO D'AMPEZZO

rape rosse, ricotta affumicata, chips ai semi di papavero

(3 - 4 - 7 - 12 - 14)

€17

### BATTUTO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA

cavolo nero, alga wakame, funghi shiitake, zenzero

(2 - 7)

€18

---

---

## PRIMI

---

### SPAGHETTONE “MONOGRANO FELICETTI”

pesto di pistacchi di Bronte, tofu, polvere di the matcha

(1 - 6 - 7 - 8)

€14 

### RAVIOLO ALLA CANAPA

ragout di anatra, parmigiano, the nero di Souchong affumicato

(1 - 3 - 7 - 9)

€16

### PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE

tartare di pesce misto, crema d'uovo,  
caviale d'aringa, ricci di mare

(1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12)

€17

### GNOCCHI CROCCANTI AL FORNO

crema di zucca, tartare di gamberi rossi,  
guanciale croccante, stracciatella di bufala

(1 - 2 - 3 - 7 - 9)

€18

### RISOTTO AL KOBE BEEF (MIN 2 PAX)

formaggio Piave, pepe di Sichuan

(7 - 9)

€20

---

## SECONDI

---

### BURGER VEGAN DI LEGUMI

cappucci viola stufati, patate al forno, chutney di mele e sesamo

(1 - 11 - 12)

€19 

### ANATRA GLASSATA AL MIELE

patate viola, crescione, lamponi

(9 - 10)

€22

### BACCALÀ, MISO E PATATE

lenticchie, limone, cipolla di Tropea agrodolce, polvere di alloro

(3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12)

€24

### LOMBO DI AGNELLO, ALGA NORI E PANKO

foie gras, broccoli, caprino

(1 - 7 - 9)

€29

### KOBE BEEF ALLA GRIGLIA (180 G)

funghi shiitake, patate al forno

(6 - 12)

€70

---

## MENÙ BAMBINI

### PENNETTE AL POMODORO COTOLETTA CON PATATE FRITTE

(1 - 3 - 9 - 12)

€14



## MENÙ NON FVSION

### CASUNZIEI ALL'AMPEZZANA GOULASCH E PATATE

(1 - 3 - 7)

€30

## DOLCI

### DORAYAKI (PANCAKES GIAPPONESI)

gelato allo yogurt, anacardi, salsa allo yuzu

(1 - 3 - 7)

€6

### TIRAMISÙ SCOMPOSTO AL THE MATCHA

pan di Spagna, meringhe

(1 - 3 - 7)

€7

### I SAPORI DEL BOSCO

finocchietto selvatico, menta, camomilla,  
ginepro, castagna, lampone

€8 

### SFERA AL CIOCCOLATO BIANCO

mousse al caffè, gelato al pistacchio, frutti di bosco

(1 - 3 - 7 - 8 - 12)

€9

### COME UNO STRUDEL

mele, cannella, pinoli, uvetta, vaniglia

(3 - 7 - 8)

€10

### GELATO (HOME MADE)

yogurt - pistacchio - cioccolato

(7 - 8)

limone - the matcha - cannella - finocchietto

€2,5 (A PALLINA)



ANCHE **TAKE-AWAY**

NIGIRI



AVOCADO

€ 4,5 PZ 3

RICCIOLA

(4)

€ 6 PZ 3

GAMBERO COTTO

(2)

€ 4,5 PZ 3

GAMBERI ROSSI

(2)

€ 7,5 PZ 3

SALMONE

(4)

€ 6 PZ 3

TONNO

(4)

€ 7,5 PZ 3

POLPO

(14)

€ 6 PZ 3

KOBE

€ 9 PZ 3

HOSOMAKI



AVOCADO

€ 5 PZ 6

RICCIOLA

(4)

€ 9 PZ 6

SALMONE

(4)

€ 6 PZ 6

TONNO

(4)

€ 9 PZ 6

GAMBERI ROSSI

(2)

€ 12 PZ 6

HOSOMAKI SPECIAL TEMPURA

avocado, philadelphia

esterno: tartare di salmone, tonno, gambero rosso

(1 - 2 - 4 - 7)

€ 15 PZ 6

FUTOMAKI SPECIAL

avocado, tonno, salmone, ricciola, wakame

(4 - 11)

€ 12 PZ 4



URAMAKI



VEGGY

edamame, avocado, wakame

(6 - 11)

€ 10 PZ 8

SALMONE

avocado, philadelphia, sesamo

(4 - 7 - 11)

€ 12 PZ 8

RICCIOLA

avocado, philadelphia, pasta kataifi

(1 - 4 - 5 - 7)

€ 12 PZ 8

TONNO

avocado, tabasco, mandorle

(4 - 8)

€ 14 PZ 8

GAMBERO TEMPURA

avocado, basilico, mayo giapponese

(1 - 2 - 6 - 7 - 8)

€ 12 PZ 8

WASABI E ZENZERO ROSA COMPRESI - SALSA TERIAKI SU RICHIESTA

## URAMAKI SPECIAL



### SALMONE E RICCIOLA

esterno: salmone, pasta kataifi  
salsa teriaki

(1 - 4)

€ 16 PZ 8

### GAMBERI ROSSI, PAPAYA, PHILADELPHIA

esterno: mousse di Philadelphia,  
tartufo nero, crema di zafferano

(2 - 7 - 12)

€ 20 PZ 8

### GAMBERO IN TEMPURA E AVOCADO

esterno: tartare di gambero rosso, bur-  
rata, mandorle, crema di edamame

(1 - 2 - 6)

€ 18 PZ 8

### TONNO E RADICCHIO DI TREVISO

esterno: sashimi di uovo, caviale  
d'aringa, mayonese giapponese

(3 - 4 - 6)

€ 19 PZ 8

### KOBE GRILL E GONGORZOLA DOLCE

esterno: crudo di Kobe, tacos, salsa teriaki

(1 - 7)

€ 22 PZ 8



### MISO SOUP

tofu, alga wakame

(4 - 6)

€ 6

### GAMBERI IN TEMPURA

salsa piccante

(1 - 2 - 5 - 12)

€ 12 PZ 6

### RAMEN

maiale, alga wakame,  
spaghetti di soia, uovo morbido

(3 - 4 - 6 - 9)

€ 14

### SASHIMI

tonno, salmone, ricciola

(4 - 11)

€ 18 PZ 12

### TONNO IN TEMPURA

teriaki sauce

(1 - 4 - 5)

€ 15 PZ 6

### WAKAME/EDAMAME

(6 - 11 - 12)

€ 5

## CIOTOLA DI RISO € 3

### VEGGY POKÈ

riso nero, papaya, avocado, edamame,  
rucola, anacardi e semi di chia

(6 - 8)

€ 12

### IL NOSTRO POKÈ

riso nero, salmone, tonno, edamame,  
avocado, salsa teriaki e sesamo

(4 - 6 - 11)

€ 14

### IL NOSTRO FVSION

consigliato per 2/3 persone

(4 - 6 - 11)

€ 70 PZ 50 MIX

COPERTO E SERVIZIO (ESCLUSO I NOSTRI PICCOLI OSPITI)

€ 3,00

#### LEGENDA ALLERGENI



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



Pietanza vegana

Gentile cliente è pregato di comunicare al nostro personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti potrebbero contenere alcune sostanze allergiche, come descritto in legenda, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Alcuni prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Questo menù è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Patrizia De Pol, biologo nutrizionista. Tutti gli ingredienti dei nostri piatti sono bilanciati a livello nutrizionale e la preparazione rispetta i consigli della nostra esperta.

ACQUA E BIBITE	
Acqua naturale/gassata 0,33 l	€ 2,00
Acqua naturale/gassata 0,75 l	€ 4,00
Coca Cola - Fanta - Lemon	€ 3,50
Tonica - The alla pesca/limone	
Succhi di frutta Bio	€ 3,50
LE NOSTRE BEVANDE VENGONO SERVITE IN BOTTIGLIE DI VETRO PER GARANTIRNE LA MASSIMA QUALITÀ	

APERITIVI E NON	
Analcolici	€ 3,50
Alcolici	€ 4,00
Americano - Hugo - Negroni - Negroni sbagliato	€ 6,00

COCKTAIL	
Mojito - Gin tonic - Havana cola	
Moscow mule - Vodka tonic	€ 8/12,00

BIRRE	
Birra Asahi - Sapporo 0,33 l	€ 4,00
Birra Asahi - Sapporo 0,50 l	€ 7,00
Birra Dolomiti - Grana 40 0,33 l	€ 5,00
Birra Dolomiti - Grana 40 0,75 l	€ 13,00

CAFFETTERIA	
Caffè espresso - deca - macchiato Illy	€ 2,00
Caffè ginseng - orzo - corretto	€ 2,50
Cappuccino - latte macchiato	€ 2,50
The e tisane Damman	€ 3,50

GRAPPE E LIQUORI	
Grappe - Sakè	€ 4/8,00
Brandy e amari	€ 4,00
Cognac - rum - whisky	€ 6/12,00

VINI DOLCI	
Pass the Cookies	
Di Leonardo - Friuli V.G.	€ 20,00
Passito Liquoroso di Pantelleria Doc	
Cantine Pellegrino - Sicilia	€ 30,00

BOLLICINE	
Prosecco Doc Millesimato Extra Dry	
Bosco del Merlo - Veneto	€ 22,00
Prosecco Docg Superiore Audax Zero.3 Extra Brut	
Bortolomiol - Veneto	€ 24,00
Prosecco Docg Superiore Valdobbiadene Brut	
Montager - Veneto	€ 25,00
Zurlie “Vino rifermentato in bottiglia”	
Massimago - Veneto	€ 20,00
Manzoni Rosa Spumante Extra Dry	
Ca’ di Rajo - Veneto	€ 20,00
Trento Doc Brut 51,151	
Moser - Trentino	€ 38,00
Trento Doc Extra Brut	
Etyssa - Trentino	€ 40,00
Franciacorta Docg Brut Dosage Zèro	
Bocca d’Oro - Lombardia	€ 40,00
Franciacorta Docg Satèn	
Bonomi - Lombardia	€ 40,00
Franciacorta Docg Brut Rosè	
Bonomi - Lombardia	€ 45,00
Franciacorta Cuveè Prestige	
Ca’ Del Bosco - Lombardia	€ 55,00
Franciacorta Docg Extra Brut Cuvée Etichetta Nera	
Bonomi - Lombardia	€ 100,00
Champagne Brut Reserve	
Billecart Salmon - Francia	€ 105,00
Champagne Special Cuvée Brut	
Bollinger - Francia	€ 130,00
Champagne Blanc de Blanc grand cru Millesime 2011	
Guiborat - Francia	€ 140,00
Champagne Brut	
Dom Pérignon - Francia	€ 240,00

VINI BIANCHI	
Chardonnay Doc Venezia	
Ca di Rajo - Veneto	€ 18,00
Sauvignon Doc Turrano	
Bosco del Merlo - Veneto	€ 20,00
Manzoni Bianco IGT Bio	
Case Paolin - Veneto	€ 22,00
Pinot Grigio Rosè	
Bosco del Merlo - Veneto	€ 24,00
Kerner Doc	
Abazia di Novacella - Alto Adige	€ 21,00
Pinot Bianco Doc	
Cortaccia - Alto Adige	€ 22,00



Riesling Doc	
<i>Falkenstein - Alto Adige</i>	€ 30,00
Gewurztraminer Doc	
<i>Moser - Trentino</i>	€ 26,00
Ribolla Gialla Doc	
<i>Le Monde - Friuli V.G.</i>	€ 22,00
Malvasia Doc	
<i>Roncùs - Friuli V.G.</i>	€ 28,00
Friulano Collio	
<i>Sturm - Friuli V.G.</i>	€ 32,00
Lugana Ella Doc	
<i>Ancilla - Lombardia</i>	€ 26,00
Pecorino Bio	
<i>Velenosi - Marche</i>	€ 26,00
Vermentino di Gallura Docg Superiore	
<i>Sa Conca - Sardegna</i>	€ 26,00
Grillo Igt Terre Siciliane	
<i>Feudi del Pisciotto - Sicilia</i>	€ 28,00
Etna Bianco	
<i>Tornatore - Sicilia</i>	€ 30,00
Borgogna Chardonnay Aoc	
<i>Marchand Tawse - Francia</i>	€ 42,00

## VINI ROSSI

Cabernet Franc Doc	
<i>Ca di Rajo - Veneto</i>	€ 18,00
Valpolicella Classico Doc	
<i>Masi - Veneto</i>	€ 20,00
Valpolicella Brolo Campofiorin	
<i>Masi - Veneto</i>	€ 36,00
Amarone della Valpolicella Docg	
<i>Casa Lupo - Veneto</i>	€ 50,00
Amarone Costasera Docg	
<i>Masi - Veneto</i>	€ 70,00
Pinot Nero Doc	
<i>Kollerhof - Alto Adige</i>	€ 35,00
Santa Maddalena	
<i>Abbazia di Novacella - Alto Adige</i>	€ 22,00
Lagrein Doc	
<i>Moser - Trentino</i>	€ 24,00
Langhe Nebbiolo Doc	
<i>Corino - Piemonte</i>	€ 26,00
Il Segreto di Giuliano (Sangiovese)	
<i>Bortolomiol - Toscana</i>	€ 42,00
Brunello di Montalcino Docg	
<i>Corte dei Venti - Toscana</i>	€ 60,00
Nero d'Avola	
<i>Cantine Pellegrino - Sicilia</i>	€ 24,00

SONO DISPONIBILI VINI ALLA MESCITA - PER IL GIUSTO ABBINAMENTO RIVOLGERSI AL PERSONALE