
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 FUSION

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

GAMBERO COTTO

(2)

€ 4,5 PZ 3

SALMONE

(4)

€ 6 PZ 3

POLPO

(14)

€ 6 PZ 3

HOSOMAKI



AVOCADO

€ 5 PZ 6

SALMONE

(4)

€ 6 PZ 6

GAMBERI ROSSI

(2)

€ 12 PZ 6

RICCIOLA

(4)

€ 6 PZ 3

GAMBERI ROSSI

(2)

€ 7,5 PZ 3

TONNO

(4)

€ 7,5 PZ 3

KOBE

€ 9 PZ 3



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

GAMBERO IN TEMPURA E AVOCADO

esterno: tartare di gambero rosso, burrata, mandorle, crema di edamame

(1 - 2 - 6)

€ 18 PZ 8

GAMBERI ROSSI, PAPAYA, PHILADELPHIA

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

(2 - 7 - 12)

€ 20 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

RAMEN

maiale, alga wakame, spaghetti di soia, uovo morbido

(3 - 4 - 6 - 9)

€ 14

SASHIMI

tonno, salmone, ricciola

(4 - 11)

€ 18 PZ 12

GAMBERI IN TEMPURA

salsa piccante

(1 - 2 - 5 - 12)

€ 12 PZ 6

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

€ 14

IL NOSTRO POKÈ

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

(4 - 6 - 11)

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, biologa 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 <i>Bosco del Merlo - Veneto</i>	€ 22,00
Prosecco Docg Superiore Audax Zero.3 Extra Brut <i>Bortolomiol - Veneto</i>	€ 24,00
Prosecco Docg Superiore Valdobbiadene Brut <i>Montager - Veneto</i>	€ 25,00
Zurlie "Vino rifermentato in bottiglia" <i>Massimago - Veneto</i>	€ 20,00
Manzoni Rosa Spumante Extra Dry <i>Ca' di Rajo - Veneto</i>	€ 20,00
Trento Doc Brut 51,151 <i>Moser - Trentino</i>	€ 38,00
Trento Doc Extra Brut <i>Etyssa - Trentino</i>	€ 40,00
Franciacorta Docg Brut Dosage Zèro <i>Bocca d'Oro - Lombardia</i>	€ 40,00
Franciacorta Docg Satèn <i>Bonomi - Lombardia</i>	€ 40,00
Franciacorta Docg Brut Rosè <i>Bonomi - Lombardia</i>	€ 45,00
Franciacorta Cuveè Prestige <i>Ca' Del Bosco - Lombardia</i>	€ 55,00
Franciacorta Docg Extra Brut Cuvèe Etichetta Nera <i>Bonomi - Lombardia</i>	€ 100,00
Champagne Brut Reserve <i>Billecart Salmon - Francia</i>	€ 105,00
Champagne Special Cuvèe Brut <i>Bollinger - Francia</i>	€ 130,00
Champagne Blanc de Blanc grand cru Millesime 2011 <i>Guiborat - Francia</i>	€ 140,00
Champagne Brut <i>Dom Pérignon - Francia</i>	€ 240,00
<h2>VINI BIANCHI</h2>	
Chardonnay Doc Venezia <i>Ca di Rajo - Veneto</i>	€ 18,00
Sauvignon Doc Turranio <i>Bosco del Merlo - Veneto</i>	€ 20,00
Manzoni Bianco IGT Bio <i>Case Paolin - Veneto</i>	€ 22,00
Pinot Grigio Rosè <i>Bosco del Merlo - Veneto</i>	€ 24,00
Kerner Doc <i>Abazia di Novacella - Alto Adige</i>	€ 21,00
Pinot Bianco Doc <i>Cortaccia - Alto Adige</i>	€ 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