



fvSION

Cortina RESTAURANT

Menu

ANTIPASTI

BATTUTO DI CENUO

rosa canina - sorbetto alla senape

€ 14



POLPO ALLA PIASTRA

avocado - patate

€ 14



CRUDO DI VERDURE E RADICI

farro - fragole

€ 10



GAMBERI CROCCANTI

crema al latte di capra - soia - wasabi

€ 15



UOVO A 62° IN CROSTA DI MAIS

tartufo nero - fonduta di parmigiano

€ 11



SELEZIONE DI SASHIMI

4 pezzi per (tonno, salmone, cobia)

€ 18



PRIMI

TORTELLI AL CAPRIOLO

riduzione alla cipolla rossa di Tropea - mango

€ 15



RISOTTO AL PESTO DI RUCOLA

(minimo 2 persone)

sashimi di capesante - aria di wasabi

€ 17



RAVIOLI DI BACCALÀ AL VAPORE

crema di patate viola - frutti di mare

€ 16



CONSUMMÈ DI MISO ORIENTALE

noodles - tofu - radici

€ 10



LASAGNETTA DI RISO NERO

funghi shiitake - sedano rapa

€ 15



GNOCCHI CROCCANTI GAMBERI E LIME

crema di zucca - stracciatella di bufala affumicata

€ 16



SECONDI

LOMBO DI CERVO AI TRE PEPI

polenta di Storo - cavolo rosso stufato - pere caramellate

€ 22

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO

caviale - gazpacho alla soia - wakame

€ 25



PETTO D'ANATRA AL MIELE E GINEPRO

purea di rape rosse

€ 20

COTOLETTA DI CECI

bouquet di verdure

€ 16



NIGIRI MIX

2 pezzi per (tonno, salmone, gambero, trota, triglia)

€ 18

URAMAKI MIX

10 pezzi a scelta dello chef

€ 16

SECONDI SPECIAL

• IL NOSTRO ORIENTE •

€ 28



• IL NOSTRO KOBE •

€ 60

CONTORNI

PATATE DOLCI FRITTE

€ 4

WAKAME

€ 6



EDAMAME

€ 5



INSALATA MISTA

€ 6

PATATE AL FORNO

€ 4

MENÙ FVSION

MENÙ FUSION

Gnocchi croccanti gamberi e lime con crema di zucca e stracciatella di bufala affumicata
Selezione di uramaki (degustazione di 8 pezzi)
Sorbetto

€ 30

MENÙ NON FUSION

Pappardelle al ragù di capriolo
Tagliata di manzo con patate al forno
Sorbetto

€ 25

MENÙ BAMBINO

IN MOTO

Gnocchetti al pomodoro
Cotoletta e patate al forno
Gelato

€ 15



IN BARCA

Gnocchetti al pomodoro
Burger di salmone e patate dolci fritte
Gelato

€ 15



DOLCI

CIOCCOLATO IN DUE CONSISTENZE

gelato al pistacchio

€ 8



CROSTATINA ALLA RICOTTA DI CAPRA

crema al limoncello - sorbetto ai frutti di bosco

€ 8



SEMIFREDDO AL CROCCANTINO

caffè - rhum

€ 8



LA NON MERINGA

mousse al frutto della passione - gelato al latte di mandorla

€ 8



SORBETTI AL CUCCHIAIO



crumble al cacao - frutta fresca

€ 6



GELATI

(2 palline a scelta)

vaniglia, cioccolato, pistacchio (), zenzero
the verde, mandorla 

€ 5



ACQUA e BIBITE

Acqua naturale/gassata 0,33 l bottiglia	€ 2,00
Acqua naturale/gassata 0,75 l bottiglia	€ 4,00
Coca Cola - Fanta - Lemon - Sprite	€ 3,50
Tonica - The alla pesca/limone	
Succhi di frutta Bio	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00

APERITIVI e NON

Analcolici	€ 3,00
Alcolici	€ 4,00
Cocktail Analcolici	€ 8,00
Cocktail Premium	€ 8/12,00

BIRRE

Asahi - Sapporo	
Birra in bottiglia 0,33 l	€ 4,00
Birra in bottiglia 0,50 l	€ 7,00
Dolomiti	
Birra in bottiglia 0,33 l	€ 4,00
Birra in bottiglia 0,75 l	€ 10,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso Illy	€ 2,00
Caffè d'orzo Illy	€ 2,00
Caffè gingseng Illy	€ 2,00
Caffè decaffeinato Illy	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50
The e Tisane Dammann	€ 3,50

GRAPPE e LIQUORI

Grappe	€ 4,00
Grappe riserva/barrique	€ 6,00
Sakè Giapponese	€ 4/6,00
Brandy ed Amari	€ 4,00
Cognac - Rhum - Whisky	€ 6/12,00
Vodka Premium	€ 4/6,00

COPERTO e SERVIZIO
(escluso i nostri piccoli ospiti)

€ 3

Gentile Cliente

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.

Ci impegneremo ad assisterla nel migliore dei modi.

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.



Il nome del nostro ristorante “FVSION” vuole essere un richiamo alla nostra ideologia di cucina, ossia un'unione tra la gastronomia italiana e quella giapponese. La variazione della lettera “V” deriva dalle iniziali dei nostri due nomi (Valentino e Vincenzo).

Innovazione e tradizione sono le caratteristiche antitetiche che si fondono in questo menù. Abbiamo creato appositamente dei piatti adatti a tutta la clientela (pietanze a base di carne, pesce o vegane), al fine di offrire il meglio al nostro pubblico.

Sperando di incontrare le vostre esigenze, vi auguriamo una serena cena in compagnia dei nostri piatti.

Sperando di rivederci presto



Cereali
contenenti
glutine



Crostacei e
prodotti a base
di crostacei



Uova e prodotti
a base di uova



Pesce e prodotti
a base di pesce



Soia e prodotti
a base di soia



Latte e prodotti
a base di latte



Frutta a guscio



Sedano e prodotti
a base di sedano



Senape e prodotti
a base di senape



Semi di sesamo e
prodotti a base di
semi di sesamo



Molluschi e
prodotti a base
di molluschi



Pietanza vegana



Valentino

&



Vincenzo



Follow us on:

