



fusion

Cortina RESTAURANT

menu

ANTIPASTI

BATTUTO DI CENVO

rosa canina - sorbetto alla senape

€ 14    

POLPO ALLA PIASTRA

avocado - patate

€ 14 

CHUDO 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

TONNELLI AL CAPNOLO

riduzione alla cipolla rossa di Tropea - mango

€ 15    

RISOTTO AL PESTO DI NUCOLA

(minimo 2 persone)
sashimi di capesante - aria di wasabi

€ 17     

RAVIOLI DI BACCALÀ AL VAPORE

crema di patate viola - frutti di mare

€ 16     

CONSOMMÈ DI MISO ORIENTALE

noodles - tofu - radici

€ 10  

LASAGNETTA DI RISO NERO

funghi shiitake - sedano rapa

€ 15  

GNOCHI CROCCANTI GAMBERI E LIME

crema di zucca - stracciatella di bufala affumicata

€ 16    

SECONDI

LOMBO DI CERVO AI THE PEPI

polenta di Storo - cavolo rosso stufato - pere caramellate
€ 22

TAGLIATA DI TONNO IN GHOSTA DI SESAMO

caviale - gazpacho alla soia - wakame
€ 25    

PETTO D'ANATTRA AL MIELE E GINEPRO

purea di rape rosse
€ 20

COTOLETTA DI CED

bouquet di verdure

€ 16  

NIGIRI Mix

2 pezzi per (tonno, salmone, gambero, trota, triglia)
€ 18

UHAMAKI Mix

10 pezzi a scelta dello chef
€ 16

SECONDI SPECIAL

• **IL NOSTRO ORIENTE •**

€ 28



• **IL NOSTRO KORE •**

€ 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 BANCA

Gnocchetti al pomodoro

Burger di salmone e patate dolci fritte

Gelato

€ 15



DOLCI

CIOCCHOLATO IN DUE CONSISTENZE

gelato al pistacchio

€ 8



CROSTATINA ALLA NICOTTA DI CAPRI

crema al limoncello - sorbetto ai frutti di bosco

€ 8



SEMIFREDDO AL CHOCOLATINO

caffè - rhum

€ 8



LA NON MENINGA

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

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

APERITIVI e NON

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

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

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

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 impegheremo ad assisterla nel migliore dei modi.

Questo menù è stato creato con la collaborazione della Dott.ssa Pa-trizia 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:

