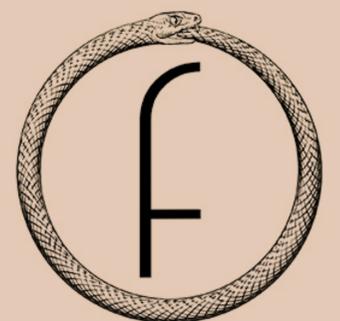


M'ARRECRÉO

[Dal latino recrío]
Godimento, conforto
“Stasera al Fusion m'agg arrecriat”



CUCINA JAPPOLETANA

Il nostro concept parte dalla tradizione per arrivare ad una cucina senza tempo e senza limiti di creatività, fondendo l'arte culinaria partenopea con la raffinatezza della cultura giapponese. Una cucina contemporanea in continua sperimentazione e ricerca, partendo dall'alta qualità delle materie prime come il tonno rosso, lavorato con la tecnica giapponese Ikejime, che conserva le sue preziose proprietà organolettiche per un sapore ineguagliabile, fino ad arrivare alla salsa di soia, sapientemente rivisitata, unisce armoniosamente i sapori di entrambe le culture.

MENÙ ALLERGENI

Il menù prevede il coperto di 3€.

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e successivamente abbattuti ai sensi del Regolamento CE 853/04. Per ulteriori informazioni, vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala e consultare il nostro libro degli allergeni ed ingredienti.

GLI SFIZI

GYOZA

13€

I GYOZA VARIANO OGNI MESE

STAISCIUPATO ANONNA

9€

BAO RIPIENO DI PARMIGIANA DI MELANZANE

I PRIMI

RAMEN MARITATO

20€

RAMEN SHOYU, VERDURE DI STAGIONE PREPARATE
COME LA TRADIZIONE NAPOLETANA COMANDA E CHASHU

CURRYTELLI

18€

RISO, CURRY GIAPPONESE, TONKATSU,
FRIGGITELLI E POMODORINI

CURRYTELLI VEG

15€

RISO, CURRY GIAPPONESE,
FRIGGITELLI E POMODORINI

GUNKAN

MARECHIARO

9€

ALGA NORI, RISO, TONNO CONDITO
CON COLATURA DI ALICI, LIMONE,
OLIO, PANE ALLO SHINSO,
ZEST DI LIMONE DI
SORRENTO

FARAGLIONI

8€

ALGA NORI, RISO, SALMONE CRUDO
PERLE DI SOIA AGRUMATA E
BOTTARGA

URAMAKI

YAMA 12€

SALMONE CRUDO, AVOCADO,
ESTERNAMENTE MANDORLE
TOSTATE, TERIYAKI,
SPUMA DI FORMAGGIO

PARTENOPE 15€

TONNO CRUDO,
AVOCADO,
ESTERNAMENTE
CARPACCIO DI TONNO,
SPICY MAYO, TERIYAKI E
TARALLI AL FINOCCHIETTO

TOMODACHI 14€

GAMBERO IN TEMPURA,
ESTERNAMENTE CARPACCIO DI
PESCE MISTO, AVOCADO, SALSA
YUZU, ZEST DI LIMONE

BEJI 12€

POMODORINI SECCHI,
ZUCCA IN TEMPURA, SPUMA DI
FORMAGGIO FRESCO, MAIONESE AL
MISO BIANCO, GRANELLA D'INVERNO

VESUVIA 14€

POLPETTA AL SUGO,
ESTERNAMENTE MELANZANE
FRITTE, RAGÙ E
PARMIGIANO

NIGIRI & SASHIMI

O'TORO DI 10€
TONNO ROSSO 4PZ

CONSIGLIATA PRENOTAZIONE

AKAMI DI 8€
TONNO ROSSO 4PZ

SALMONE 4PZ 6€

O'TORO DI 25€
TONNO ROSSO

CONSIGLIATA PRENOTAZIONE

DO' JUORN 15€

AKAMI DI 14€
TONNO ROSSO

SALMONE 9€

I DOLCI

NENNE'

8€

ROLL AVVOLTO DA SFOGLIA DI SOIA, RIPIENO
DI COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO, ESTERNAMENTE
PANNA, MANDORLE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

ALLERÌA D'INVERNO

8€

SEMIFREDDO ALLA RICOTTA DI BUFALA,
PERE, E CARAMELLO ALLA SOIA.